

46 CCFA - DOCUMENT DE TRAVAIL POUR INFORMATION ET DÉBAT SUR LA NGA

TABLEAU II

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

No. de Catégorie d'aliment 01.1		Lait et boissons lactées			
Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	
No. de Catégorie d'aliment 01.1.1		Lait et babeurre (nature)			
Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AGAR-AGAR	406	7		4000	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
AZOTE	941	7		BPF	59
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
DIOXYDE DE CARBONE	290	7		BPF	59
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		6000	
GOMME KARAYA	416	7		200	
GOMME TARA	417	7		BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		10000	
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	1500	33 & 227
POLYDEXTROSES	1200	7		BPF	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		BPF	
CARRAGHÉNANE	407	7		10000	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	7		6000	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		6000	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		6000	
ALGINATE DE PROPANE	405	7		3000	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		6000	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	Adoptée	2013	BPF	261
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	Adoptée	2013	BPF	261
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		2000	
CARRAGHÉNANE	407	7		6000	
CELLULOSE EN POUVRE	460(ii)	7		BPF	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	Adoptée	2013	BPF	261
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	Adoptée	2013	BPF	261
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	Adoptée	2013	BPF	261
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	Adoptée	2013	BPF	261
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		5000	
GLYCÉROL	422	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		3000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	Adoptée	2013	BPF	261
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	
LACTATE DE POTASSIUM	326	Adoptée	2013	BPF	261
LACTATE DE SODIUM	325	Adoptée	2013	BPF	261
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	350	161 & 188
ALGINATE DE PROPANE	405	4		10000	
ALITAME	956	Adoptée	2007	100	161
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	Adoptée	2013	60	6 & 253
AMARANTE	123	7		300	52
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	600	161 & 191
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		150	52
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2008	150	52
BRUN HT	155	7		150	52
CANTHAXANTHINE	161g	Adoptée	2011	15	52 & 170
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		50000	52
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2009	2000	52
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2011	2000	52
CARMINS	120	Adoptée	2008	150	52
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2008	1000	52
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	150	52
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	50	52 & 190

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CURCUMINE	100(i)	7		150	52
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	250	17 & 161
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	5000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000	
ÉTHYL-MALTOL	637	7		200	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	150	52 & 181
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		20	52 & 185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		20	8 & 52
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	200	26 & 201
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	300	52
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		150	52
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	52
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		100	52
MALTOL	636	7		200	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	20	161
NISINE	234	3		12.5	28 & 233
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		150	52
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2008	20	52
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	1320	33
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2008	3000	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	150	52 & 161
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2008	300	52
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	300	52 & 161
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	80	161
SEL D'ASPARTAME- ACESULFAME	962	Adoptée	2009	350	113 & 161
SORBATES	200-203	Adoptée	2012	1000	42 & 220
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	300	161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	Adoptée	2009	5000	
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	7		25	19
TARTRAZINE	102	7		300	52
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	2008	100	52
ZEAXANTHIN, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		100	52

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AGAR-AGAR	406	7		5000	
ALGINATE DE PROPANE	405	4		10000	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	7		5000	
AZOTE	941	7		BPF	59
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		BPF	
CARRAGHÉNANE	407	7		5000	
DIOXYDE DE CARBONE	290	7		BPF	59
ÉRYTHRITOL	968	4		40000	
FARINE DE KONJAC	425	4		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	4		BPF	
GOMME GUAR	412	4		BPF	
GOMME XANTHANE	415	4		BPF	
LACTITOL	966	4		30000	
LYCOPÈNE, BLAKESLEA TRISPORE	160d(ii)	4		100	
LYCOPÈNE, DE SYNTHÈSE	160d(iii)	4		100	
LYCOPÈNE, TOMATE	160d(i)	4		100	
MALTITOL	965(i)	4		50000	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		5000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2010	1000	33
POLYDEXTROSES	1200	7		BPF	
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	4		50000	
THAUMATINE	957	4		BPF	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	
XYLITOL	967	7		30000	
ZEAXANTHIN, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		100	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ADIPATES	355-357, 359	4		1500	1
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	1999	150	12
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		30000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		BPF	45

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	Adoptée	2013	BPF	234 & 235
AMIDON ACÉTYLÉ	1420	Adoptée	2013	BPF	234 & 235
AMIDON BLANCHI	1403	Adoptée	2013	BPF	234 & 235
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	Adoptée	2013	BPF	234 & 235
AMIDON OXYDÉ	1404	Adoptée	2013	BPF	234 & 235
AMIDON TRAITÉ À L'ACIDE	1401	Adoptée	2013	BPF	234 & 235
AMIDON TRAITÉ EN MILIEU ALCALIN	1402	Adoptée	2013	BPF	234 & 235
AMIDON TRAITÉS AUX ENZYMES	1405	Adoptée	2013	BPF	234 & 235
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	Adoptée	2013	BPF	234 & 235
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	Adoptée	2013	BPF	234 & 235
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	Adoptée	2013	BPF	234 & 235
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	Adoptée	2013	BPF	234 & 235
GOMME GELLANE	418	Adoptée	2013	BPF	234 & 235

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
GOMME KARAYA	416	Adoptée	2013	200	234 & 235
GOMME TARA	417	Adoptée	2013	BPF	234 & 235
GOMME XANTHANE	415	Adoptée	2013	BPF	234 & 235
OCTÉNYLE SUCCITANE D'AMIDON SODIQUE	1450	Adoptée	2013	BPF	234 & 235
PECTINES	440	Adoptée	2013	BPF	234 & 235
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	Adoptée	2013	BPF	234 & 235
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	Adoptée	2013	BPF	234 & 235
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	Adoptée	2013	BPF	234 & 235
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	Adoptée	2013	BPF	234 & 235
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	Adoptée	2013	BPF	234 & 235
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	Adoptée	2013	BPF	234
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2013	BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	Adoptée	2013	BPF	
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	Adoptée	2013	BPF	234
ALGINATE D'AMMONIUM	403	Adoptée	2013	BPF	234
ALGINATE DE CALCIUM	404	Adoptée	2013	BPF	234
ALGINATE DE POTASSIUM	402	Adoptée	2013	BPF	234
ALGINATE DE PROPANE	405	7		5000	
ALGINATE DE SODIUM	401	Adoptée	2013	BPF	234
AMIDON ACÉTYLÉ	1420	Adoptée	2013	BPF	234
AMIDON BLANCHI	1403	Adoptée	2013	BPF	234
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	Adoptée	2013	BPF	234
AMIDON OXYDÉ	1404	Adoptée	2013	BPF	234
AMIDON TRAITÉ À L'ACIDE	1401	Adoptée	2013	BPF	234
AMIDON TRAITÉ EN MILIEU ALCALIN	1402	Adoptée	2013	BPF	234
AMIDON TRAITÉS AUX ENZYMES	1405	Adoptée	2013	BPF	234
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	Adoptée	2013	BPF	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	Adoptée	2013	BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	Adoptée	2013	BPF	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	Adoptée	2013	BPF	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	Adoptée	2013	BPF	234

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	Adoptée	2013	BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	Adoptée	2013	BPF	234
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	Adoptée	2013	BPF	234
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	Adoptée	2013	BPF	234
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	Adoptée	2013	BPF	234
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	Adoptée	2013	BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	Adoptée	2013	BPF	234
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	Adoptée	2013	BPF	234
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	Adoptée	2013	BPF	234
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	Adoptée	2013	BPF	234
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	Adoptée	2013	BPF	234
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	Adoptée	2013	BPF	234
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	Adoptée	2013	BPF	234
FARINE DE KONJAC	425	Adoptée	2013	BPF	234
GLUCONO-DELTA-LACTONE	575	Adoptée	2013	BPF	
GLYCÉROL	422	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	Adoptée	2013	BPF	234
GOMME GELLANE	418	Adoptée	2013	BPF	234
GOMME GUAR	412	Adoptée	2013	BPF	234
GOMME KARAYA	416	Adoptée	2013	BPF	234
GOMME TARA	417	Adoptée	2013	BPF	234
GOMME TRAGACANTHE	413	Adoptée	2013	BPF	234
GOMME XANTHANE	415	Adoptée	2013	BPF	234
HYDROXYDE D'AMMONIUM	527	Adoptée	2013	BPF	
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	Adoptée	2013	BPF	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	Adoptée	2013	BPF	
HYDROXYDE DE SODIUM	524	Adoptée	2013	BPF	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	Adoptée	2013	BPF	234
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	Adoptée	2013	BPF	234

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGENÉE)	953	7		BPF	
LACTATE DE CALCIUM	327	Adoptée	2013	BPF	
LACTATE DE POTASSIUM	326	Adoptée	2013	BPF	
LACTATE DE SODIUM	325	Adoptée	2013	BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	Adoptée	2013	BPF	234
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	Adoptée	2013	BPF	234
OCTÉNYLE SUCCITANE D'AMIDON SODIQUE	1450	Adoptée	2013	BPF	234
OXYDE DE CALCIUM	529	Adoptée	2013	BPF	
PECTINES	440	Adoptée	2013	BPF	234
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	Adoptée	2013	BPF	234
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	Adoptée	2013	BPF	234
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	Adoptée	2013	BPF	234
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	Adoptée	2013	BPF	234
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	Adoptée	2013	BPF	234
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	Adoptée	2013	BPF	234
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		BPF	
SORBITOL	420(i)	7		BPF	
XYLITOL	967	7		BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	Adoptée	2013	BPF	
AMIDON ACÉTYLÉ	1420	Adoptée	2013	BPF	
AMIDON BLANCHI	1403	Adoptée	2013	BPF	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	Adoptée	2013	BPF	
AMIDON OXYDÉ	1404	Adoptée	2013	BPF	
AMIDON TRAITÉ À L'ACIDE	1401	Adoptée	2013	BPF	
AMIDON TRAITÉ EN MILIEU ALCALIN	1402	Adoptée	2013	BPF	
AMIDON TRAITÉS AUX ENZYMES	1405	Adoptée	2013	BPF	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	1999	BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	Adoptée	2013	BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	Adoptée	2013	BPF	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	Adoptée	2013	BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	Adoptée	2013	BPF	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	Adoptée	2013	BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	Adoptée	2013	BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	Adoptée	2013	BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	Adoptée	2013	BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	Adoptée	2013	BPF	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	Adoptée	2013	BPF	
DIOXYDE DE TITANE	171	7		BPF	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	Adoptée	2013	BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	Adoptée	2013	BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	Adoptée	2013	BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	Adoptée	2013	BPF	
GLYCÉROL	422	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	Adoptée	2013	BPF	
GOMME GUAR	412	Adoptée	2013	BPF	
GOMME TARA	417	Adoptée	2013	BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	Adoptée	2013	BPF	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	Adoptée	2013	BPF	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	Adoptée	2013	BPF	
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÈNEE)	953	7		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	Adoptée	2013	BPF	
MANNITOL	421	Adoptée	2013	BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	Adoptée	2013	BPF	
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	Adoptée	2013	BPF	
OCTÉNYLE SUCCITANE D'AMIDON SODIQUE	1450	Adoptée	2013	BPF	
PECTINES	440	Adoptée	2013	BPF	
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	Adoptée	2013	BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	Adoptée	2013	BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	Adoptée	2013	BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	Adoptée	2013	BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	Adoptée	2013	BPF	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	Adoptée	2013	BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	Adoptée	2013	BPF	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		BPF	
SORBATES	200-203	Adoptée	2012	1000	42
SORBITOL	420(i)	7		BPF	
XYLITOL	967	7		BPF	

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

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

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	880	33
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	7		BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2008	2000	161 & 188
ADIPATES	355-357, 359	7		4500	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		5000	
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	Adoptée	2013	570	6 & 260
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	6000	161 & 191
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2007	100	15 & 195
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2007	100	15 & 195
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2007	100	15 & 195
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2009	1000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2009	1000	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2011	100	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	80	10
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	1000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000	
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		50	8
LYCOPÈNE, TOMATE	160d(i)	3		5000	
NÉOTAME	961	Adoptée	2008	65	161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	13000	33
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	4000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		4540	113
SORBATES	200-203	Adoptée	2009	200	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2008	580	161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		20000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	Adoptée	2010	20000	
SUCROSE OLIGOESTERS, TYPE I AND TYPE II	473a	4		5000	
TARTRAZINE	102	7		300	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000	
NISINE	234	3		12.5	28 & 233

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	2200	33
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	Adoptée	2013	BPF	236
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2013	BPF	
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	Adoptée	2013	BPF	
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	Adoptée	2013	BPF	236
AGAR-AGAR	406	Adoptée	2013	BPF	236
ALGINATE D'AMMONIUM	403	Adoptée	2013	BPF	236
ALGINATE DE CALCIUM	404	Adoptée	2013	BPF	236
ALGINATE DE POTASSIUM	402	Adoptée	2013	BPF	236
ALGINATE DE SODIUM	401	Adoptée	2013	BPF	236
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	Adoptée	2013	BPF	236
AMIDON ACÉTYLÉ	1420	Adoptée	2013	BPF	236
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	Adoptée	2013	BPF	236
AMIDON OXYDÉ	1404	Adoptée	2013	BPF	236
AZOTE	941	7		BPF	59
CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a	7		BPF	
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	Adoptée	2013	BPF	236
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	Adoptée	2013	BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	Adoptée	2013	BPF	236
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	Adoptée	2013	BPF	236
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	Adoptée	2013	BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	Adoptée	2013	BPF	236
CARRAGHÉNANE	407	Adoptée	2013	BPF	236
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	Adoptée	2013	BPF	236
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	Adoptée	2013	BPF	236
CHLOROPHYLLES	140	7		BPF	
CHLORURE DE CALCIUM	509	Adoptée	2013	BPF	236
CHLORURE DE POTASSIUM	508	Adoptée	2013	BPF	236
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	Adoptée	2013	BPF	236

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	Adoptée	2013	BPF	236
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	Adoptée	2013	BPF	236
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	Adoptée	2013	BPF	236
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	Adoptée	2013	BPF	236
DIOXYDE DE CARBONE	290	7		BPF	59
DIOXYDE DE TITANE	171	7		BPF	
ÉRYTHRITOL	968	4		600000	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	Adoptée	2013	BPF	236
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	Adoptée	2013	BPF	236
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	Adoptée	2013	BPF	236
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	Adoptée	2013	BPF	236
FARINE DE KONJAC	425	Adoptée	2013	BPF	236
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	Adoptée	2013	BPF	236
GOMME GELLANE	418	Adoptée	2013	BPF	236
GOMME GUAR	412	Adoptée	2013	BPF	236
GOMME TARA	417	Adoptée	2013	BPF	236
GOMME TRAGACANTHE	413	Adoptée	2013	BPF	236
GOMME XANTHANE	415	Adoptée	2013	BPF	236
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	Adoptée	2013	BPF	236
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	Adoptée	2013	BPF	236
LACTATE DE CALCIUM	327	Adoptée	2013	BPF	
LACTATE DE POTASSIUM	326	Adoptée	2013	BPF	
LACTATE DE SODIUM	325	Adoptée	2013	BPF	
LACTITOL	966	4		30000	
LÉCITHINE	322(i)	Adoptée	2013	BPF	236
MALTITOL	965(i)	4		300000	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	Adoptée	2013	BPF	236
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	Adoptée	2013	BPF	236
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	Adoptée	2013	BPF	236
OCTÉNYLE SUCCITANE D'AMIDON SODIQUE	1450	Adoptée	2013	BPF	236
PECTINES	440	Adoptée	2013	BPF	236
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	Adoptée	2013	BPF	236
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	Adoptée	2013	BPF	236
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	Adoptée	2013	BPF	236

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	Adoptée	2013	BPF	236
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	Adoptée	2013	BPF	236
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2008	1000	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	Adoptée	2013	BPF	
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	4		300000	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	4		200000	
SORBITOL	420(i)	4		200000	
SULFATE DE CALCIUM	516	Adoptée	2013	BPF	236
XYLITOL	967	4		30000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	Adoptée	2013	BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2013	BPF	
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	Adoptée	2013	BPF	
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	Adoptée	2013	BPF	
AGAR-AGAR	406	Adoptée	2013	BPF	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	Adoptée	2013	BPF	
ALGINATE DE CALCIUM	404	Adoptée	2013	BPF	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	Adoptée	2013	BPF	
ALGINATE DE SODIUM	401	Adoptée	2013	BPF	
ALGUES EUHEMA TRANSFORMÉES	407a	Adoptée	2013	BPF	
AMIDON ACÉTYLÉ	1420	Adoptée	2013	BPF	
AMIDON BLANCHI	1403	Adoptée	2013	BPF	236
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	Adoptée	2013	BPF	
AMIDON OXYDÉ	1404	Adoptée	2013	BPF	236
AMIDON TRAITÉ À L'ACIDE	1401	Adoptée	2013	BPF	236
AZOTE	941	4		BPF	59
CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a	7		BPF	
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	Adoptée	2013	BPF	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	Adoptée	2013	BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	Adoptée	2013	BPF	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	Adoptée	2013	BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	Adoptée	2013	BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	Adoptée	2013	BPF	
CARRAGHÉNANE	407	Adoptée	2013	BPF	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	Adoptée	2013	BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	Adoptée	2013	BPF	
CHLOROPHYLLES	140	7		BPF	
CHLORURE DE CALCIUM	509	Adoptée	2013	BPF	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	Adoptée	2013	BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	Adoptée	2013	BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	Adoptée	2013	BPF	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	Adoptée	2013	BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	Adoptée	2013	BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	Adoptée	2013	BPF	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	Adoptée	2013	BPF	236
DIOXYDE DE CARBONE	290	7		BPF	59
DIOXYDE DE TITANE	171	7		BPF	
ÉRYTHRITOL	968	4		600000	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	Adoptée	2013	BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	Adoptée	2013	BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	Adoptée	2013	BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2007	6000	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	Adoptée	2013	BPF	
FARINE DE KONJAC	425	Adoptée	2013	BPF	236
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	Adoptée	2013	BPF	
GOMME GELLANE	418	Adoptée	2013	BPF	
GOMME GUAR	412	Adoptée	2013	BPF	
GOMME TARA	417	Adoptée	2013	BPF	236
GOMME TRAGACANTHE	413	Adoptée	2013	BPF	236
GOMME XANTHANE	415	Adoptée	2013	BPF	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	Adoptée	2013	BPF	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	Adoptée	2013	BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
LACTATE DE CALCIUM	327	Adoptée	2013	BPF	
LACTATE DE POTASSIUM	326	Adoptée	2013	BPF	
LACTATE DE SODIUM	325	Adoptée	2013	BPF	
LACTITOL	966	4		30000	
LÉCITHINE	322(i)	Adoptée	2013	BPF	
LYCOPÈNE, TOMATE	160d(i)	3		5000	
MALTITOL	965(i)	4		300000	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	Adoptée	2013	BPF	
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	Adoptée	2013	BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	Adoptée	2013	BPF	
OCTÉNYLE SUCCITANE D'AMIDON SODIQUE	1450	Adoptée	2013	BPF	
PECTINES	440	Adoptée	2013	BPF	
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	Adoptée	2013	BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	Adoptée	2013	BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	Adoptée	2013	BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	Adoptée	2013	BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	Adoptée	2013	BPF	
POLYDEXTROSES	1200	Adoptée	2013	BPF	236
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2008	1000	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	Adoptée	2013	BPF	
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	4		300000	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	4		200000	
SORBITOL	420(i)	4		200000	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	4		10000	
SUCROSE OLIGOESTERS, TYPE I AND TYPE II	473a	4		5000	
SULFATE DE CALCIUM	516	Adoptée	2013	BPF	
XYLITOL	967	4		30000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE PROPANE	405	7		5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2006	5000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
NISINE	234	Adoptée	2009	10	28
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2008	1000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2008	1000	161 & 188
ALGINATE DE PROPANE	405	7		2500	
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	1000	161 & 191
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	5000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2009	5000	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2011	20	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2011	20	
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	5000	86
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2007	6000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2011	150	181 & 201
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		300	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		100	8
LYCOPÈNE, TOMATE	160d(i)	3		5000	
NÉOTAME	961	Adoptée	2008	33	161
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2005	5000	
SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	3		1550	119
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		10000	2
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	Adoptée	2008	580	161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	4		10000	
SUCROSE OLIGOESTERS, TYPE I AND TYPE II	473a	4		5000	

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

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

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	Adoptée	2013	265	6 & 259
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	Adoptée	2013	265	6 & 259
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2006	100	15 & 196
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	200	15 & 196
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	500	10
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2006	10000	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	200	15, 75 & 196
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	4400	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10	
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		2000	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	Adoptée	2009	10000	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		5000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2008	1000	161 & 188
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	Adoptée	2013	570	6 & 259
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	Adoptée	2013	570	6 & 259
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	2000	161 & 191
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	5000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2009	5000	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2011	100	209
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	80	10
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	100000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		4000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2011	150	181, 201 & 209
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		55	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		100	8

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	330	26 & 201
NÉOTAME	961	Adoptée	2008	65	161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2009	4400	33 & 88
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	4000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
SEL D'ASPARTAME- ACESULFAME	962	3		3100	119
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	3		400	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.1 Fromage frais

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE PROPANE	405	7		9000	
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	Adoptée	2011	200	
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	1000	161 & 191
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		BPF	3
BRUN HT	155	7		BPF	3
CANTHAXANTHINE	161g	Adoptée	2011	15	201
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		50000	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2012	15000	201
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2011	50000	201
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	600	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2011	100	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	50	161
CURCUMINE	100(i)	4		500	3
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		25	185
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	200	3
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		BPF	3
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	3
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		BPF	
NATAMYCINE (PIMARICINE)	235	Adoptée	2006	40	3 & 80

No. de Catégorie d'aliment 01.6.1 Fromage frais

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
NISINE	234	6		12.5	28 & 233
NITRATES	251, 252	7		40	30
NITRITES	249, 250	7		20	32
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		BPF	3
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	4400	33
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2008	80	38
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	100	3 & 161
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		6000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
SORBATES	200-203	Adoptée	2012	1000	42 & 223
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	7		5000	20
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		1500	45
TARTRAZINE	102	4		300	3
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	
ZEAXANTHIN, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		100	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.2 Fromage affiné

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CANTHAXANTHINE	161g	Adoptée	2011	15	201
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		50000	
CURCUMINE	100(i)	4		500	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		BPF	
LYSOZYME	1105	Adoptée	1999	BPF	
NATAMYCINE (PIMARICINE)	235	Adoptée	2006	40	3 & 80
NISINE	234	Adoptée	2009	12.5	28
NITRATES	251, 252	7		40	30
NITRITES	249, 250	7		20	32
SORBATES	200-203	Adoptée	2012	3000	42
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		BPF	45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	
ZEAXANTHIN, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		100	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE PROPANE	405	7		9000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	Adoptée	2011	200	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2011	50000	201
CARMINS	120	Adoptée	2005	125	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	600	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	100	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	15	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	500	10 & 112
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		25	185
HEXAMÉTHYLÈNE-TÉTRAMINE	239	Adoptée	2001	25	66
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE PROPANE	405	7		9000	
AMARANTE	123	7		100	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		BPF	
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	100	
BRUN HT	155	7		BPF	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	50000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2011	50000	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	500	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	75	
CIRE MICROCRISTALLINE	905c(i)	Adoptée	2004	30000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	1000	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		50	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		1000	8
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	100	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		BPF	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		BPF	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	100	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	100	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	100	
TARTRAZINE	102	7		100	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE PROPANE	405	7		16000	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	100	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	50	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		50	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		50	8

No. de Catégorie d'aliment 01.6.3 Fromage de lactosérum

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	Adoptée	2011	200	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		10	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		50	8
SORBATES	200-203	Adoptée	2006	1000	42

No. de Catégorie d'aliment 01.6.4 Fromage fondu

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ADIPATES	355-357, 359	7		5000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		9000	
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	Adoptée	2011	200	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		200	
BRUN HT	155	7		200	
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		50000	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	100	
CURCUMINE	100(i)	7		200	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		5000	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.4 Fromage fondu

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		25	185
HYDROXYBENZOATES, PARA-JAUNE DE QUINOLÉINE	214, 218	Adoptée	2012	300	27
JAUNE FCF	104	7		200	
LYCOPÈNE, TOMATE	110	Adoptée	2008	200	3
NATAMYCINE (PIMARICINE)	160d(i)	3		1500	
NISINE	235	Adoptée	2006	40	3 & 80
NITRATES	234	6		12.5	28 & 233
NITRITES	251, 252	7		40	30
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	249, 250	7		20	32
OXYDES DE FER	151	7		200	
PHOSPHATES	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	50	
PHOSPHATES DE SODIUM-ALUMINIUM	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	9000	33
RIBOFLAVINES	541(i),(ii)	Adoptée	2013	1600	6 & 251
ROUGE ALLURA AC	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
SORBATES	129	Adoptée	2009	100	161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	200-203	Adoptée	2012	3000	42
SUCROSE OLIGOESTERS, TYPE I AND TYPE II	473	7		10000	
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	473a	4		1500	
TARTRATES	480	7		5000	20
TARTRAZINE	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		34900	45
TOCOPHÉROLS	102	7		200	
ZEAXANTHIN, SYNTHÉTIQUE	307a, b, c	7		200	
	161h(i)	4		100	

No. de Catégorie d'aliment 01.6.4.1 Fromage fondu nature

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		60	8
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		BPF	

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

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

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CANTHAXANTHINE	161g	Adoptée	2011	15	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	50000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2011	50000	72
CARMINS	120	Adoptée	2005	100	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	50	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	1000	
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		60	8
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	100	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		100	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	100	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2008	350	161 & 188
ADIPATES	355-357, 359	7		5000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		9000	
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	Adoptée	2011	200	
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	1000	161 & 191
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		BPF	3
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2009	100	3
BRUN HT	155	7		BPF	3
CANTHAXANTHINE	161g	Adoptée	2011	15	
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		50000	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	50000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2011	50000	201
CARMINS	120	Adoptée	2008	100	3 & 178
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	3
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	200	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	50	
CURCUMINE	100(i)	4		500	3
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	1000	
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		50	8
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	Adoptée	2009	500	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	200	3 & 161
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		BPF	3
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	3
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		BPF	
NATAMYCINE (PIMARICINE)	235	Adoptée	2006	40	3 & 80
NÉOTAME	961	Adoptée	2008	33	161
NISINE	234	Adoptée	2010	12.5	28
NITRATES	251, 252	7		40	30
NITRITES	249, 250	7		20	32
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		BPF	3
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	9000	33
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	100	3
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	100	3
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	100	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		790	113
SORBATES	200-203	Adoptée	2010	3000	3 & 42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		2000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2008	500	161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		BPF	45
TARTRAZINE	102	4		300	3
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	
ZEAXANTHIN, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		100	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	Adoptée	2006	BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2006	BPF	
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	Adoptée	2006	BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	Adoptée	2006	BPF	
ACIDE PROPIONIQUE	280	Adoptée	2006	3000	70
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		10	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		50	8
GLUCONO-DELTA-LACTONE	575	Adoptée	2006	BPF	
NATAMYCINE (PIMARICINE)	235	Adoptée	2006	40	3 & 80
NISINE	234	Adoptée	2006	12.5	28
PROPIONATE DE CALCIUM	282	Adoptée	2006	3000	70
PROPIONATE DE SODIUM	281	Adoptée	2006	3000	70
SORBATES	200-203	Adoptée	2006	3000	42

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	350	161 & 188
ADIPATES	355-357, 359	7		6000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		10000	
ALITAME	956	Adoptée	2007	100	161
AMARANTE	123	7		300	
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	Adoptée	2011	200	170
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000	161 & 191
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		150	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	300	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	150	
BRUN HT	155	7		150	
CANTHAXANTHINE	161g	Adoptée	2011	15	170
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		50000	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	2000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	1999	2000	
CARMINS	120	Adoptée	2005	150	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	100	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	500	
CURCUMINE	100(i)	7		150	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	250	17 & 161
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	500	2 & 10
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	5000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000	
ÉTHYL-MALTOL	637	7		200	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	200	181
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		20	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		500	8
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	90	2 & 15
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	330	26
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	Adoptée	2012	120	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	150	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		150	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2009	300	161
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		150	
LYCOPÈNE, TOMATE	160d(i)	3		5000	
MALTOL	636	7		200	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	100	161
NISINE	234	3		12.5	28 & 233
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		150	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	100	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	1500	33
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	3000	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	150	161
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		25000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	300	161

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	100	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	Adoptée	2009	350	113 & 161
SELS D'AMMONIUM DE L'ACIDE PHOSPHATIDIQUE	442	Adoptée	2012	5000	231
SORBATES	200-203	Adoptée	2012	1000	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	400	161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	Adoptée	2009	5000	
SUCROSE OLIGOESTERS, TYPE I AND TYPE II	473a	4		5000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		2000	45
TARTRAZINE	102	7		300	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		500	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	100	2
ZEAXANTHIN, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		150	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		50000	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		20	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		20	8
PÉROXYDE DE BENZOYLE	928	Adoptée	2007	100	74
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	880	33 & 228
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	Adoptée	2013	1140	6
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	Adoptée	2006	BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	Adoptée	2006	BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	Adoptée	2006	10000	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	Adoptée	2006	10000	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	Adoptée	2006	BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	Adoptée	2006	BPF	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	Adoptée	2006	10000	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	Adoptée	2006	10000	
CHLORURE DE CALCIUM	509	Adoptée	2006	BPF	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	Adoptée	2006	BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	Adoptée	2006	BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	Adoptée	2006	BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	Adoptée	2006	BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	Adoptée	2006	BPF	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		20	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		20	8
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	Adoptée	2006	BPF	
HYDROXYDE DE POTASSIUM	525	Adoptée	2006	BPF	
HYDROXYDE DE SODIUM	524	Adoptée	2006	BPF	
OXYDE DE MAGNÉSIUM	530	Adoptée	2006	10000	
PÉROXYDE DE BENZOÏLE	928	Adoptée	2005	100	147
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	Adoptée	2006	10000	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2006	4400	33
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	Adoptée	2006	BPF	
SILICATE DE CALCIUM	552	Adoptée	2006	10000	
SILICATE DE MAGNÉSIUM, SYNTHÉTIQUE	553(i)	Adoptée	2006	10000	
SILICE AMORPHE	551	Adoptée	2006	10000	
TALC	553(iii)	Adoptée	2006	10000	

No. de Catégorie d'aliment 02.1 Matières grasses et huiles anhydres

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
LYCOPÈNE, BLAKESLEA TRISPOA	160d(ii)	4		25	

No. de Catégorie d'aliment 02.1 Matières grasses et huiles anhydres

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
LYCOPÈNE, DE SYNTHÈSE	160d(iii)	4		25	
LYCOPÈNE, TOMATE	160d(i)	4		25	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2006	BPF	171
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2006	175	15, 133 & 171
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	75	15, 133 & 171
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	Adoptée	2006	BPF	171
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	Adoptée	2006	BPF	171
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2006	500	10 & 171
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		100	8
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2006	100	15, 133 & 171
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	Adoptée	2006	500	171

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	7		BPF	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	7		200	
ACIDE CITRIQUE	330	7		100	15
ACIDE ÉRYTHORBIQUE (ACIDE ISOASCORBIQUE)	315	7		100	
ADIPATES	355-357, 359	7		3000	1
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		5000	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		5000	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		BPF	
ALGINATE DE PROPANE	405	7		11000	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		BPF	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	7		BPF	
ASCORBATE DE CALCIUM	302	7		BPF	
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	7		BPF	
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		200	
AZOTE	941	7		BPF	59
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2006	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	200	15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	200	15 & 130
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		20000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2006	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2012	25	232
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		BPF	
CHLOROPHYLLES	140	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE DE STÉARYLE	484	Adoptée	2006	BPF	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
CITRATES D'ISOPROPYLE	384	Adoptée	2005	200	
CURCUMINE	100(i)	7		5	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		1000	
ERYTHORBATE DE SODIUM (ISOASCORBATE DE SODIUM)	316	7		100	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2006	500	10
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2006	10000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		10000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2006	10000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		10000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		20000	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2006	200	15 & 130
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		15000	
GOMME GUAR	412	7		20000	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	4		10000	
LÉCITHINE	322(i)	7		30000	
LYCOPÈNE, TOMATE	160d(i)	3		50000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		20000	
PECTINES	440	7		BPF	
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	2006	10	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	5000	102
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
RÉSINE DE GAÏAC	314	Adoptée	2006	1000	
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	
STÉARATES DE POLYOXYÉTHYLÈNE	430, 431	7		5000	
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		3000	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	
SUCROSE OLIGOESTERS, TYPE I AND TYPE II	473a	4		50000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		5000	45
THIODIPROPIONATES	388, 389	Adoptée	2006	200	46
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		300	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	7		5000	
ACÉTATES DE POTASSIUM	261	7		BPF	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	7		5000	
ACIDE ALGINIQUE	400	7		BPF	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	7		200	
ACIDE CITRIQUE	330	7		100	15
ACIDE ÉRYTHORBIQUE (ACIDE ISOASCORBIQUE)	315	7		100	
ADIPATES	355-357, 359	7		3000	1
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		5000	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		5000	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		BPF	
ALGINATE DE PROPANE	405	7		11000	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		BPF	
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	7		BPF	
ASCORBATE DE CALCIUM	302	7		BPF	
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	7		BPF	
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		200	
AZOTE	941	7		BPF	59

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2006	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	200	15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	200	15 & 130
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		20000	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	7		1000	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	7		BPF	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2006	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2011	25	
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		BPF	
CHLOROPHYLLES	140	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE DE STÉARYLE	484	Adoptée	2006	BPF	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
CITRATES D'ISOPROPYLE	384	Adoptée	2001	200	
CURCUMINE	100(i)	7		5	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		1000	
ERYTHORBATE DE SODIUM (ISOASCORBATE DE SODIUM)	316	7		100	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2006	500	10
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2006	10000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		10000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		80000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2006	10000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		10000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		20000	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2006	200	15 & 130
GLUCONO-DELTA-LACTONE	575	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		15000	
GOMME GUAR	412	7		20000	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	4		10000	
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	300	161
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	161
LACTATE DE CALCIUM	327	7		BPF	
LACTATE DE POTASSIUM	326	7		BPF	
LACTATE DE SODIUM	325	7		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		30000	
LYCOPÈNE, TOMATE	160d(i)	3		5000	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		100000	
PECTINES	440	7		BPF	
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	2006	10	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	5000	102
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
RÉSINE DE GAÏAC	314	Adoptée	2006	1000	
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	7		BPF	
STÉARATES DE POLYOXYÉTHYLÈNE	430, 431	7		5000	
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		3000	
SUCROSE OLIGOESTERS, TYPE I AND TYPE II	473a	4		5000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		5000	45
TARTRAZINE	102	4		300	
THIODIPROPIONATES	388, 389	Adoptée	2006	200	46
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		300	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	BPF	

No. de Catégorie d'aliment 02.2.1 Beurre

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	Adoptée	2008	BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	Adoptée	2008	BPF	

No. de Catégorie d'aliment 02.2.1 Beurre

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

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE PROPANE	405	7		10000	
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	Adoptée	2011	200	214 & 215
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000	13
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2005	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2005	200	15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2005	200	15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	Adoptée	2011	15	214 & 215
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		20000	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	500	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2011	500	214
CARMINS	120	Adoptée	2008	500	161 & 178
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2010	35	
CITRATE DE STÉARYLE	484	Adoptée	2012	100	15
CITRATES D'ISOPROPYLE	384	Adoptée	2001	100	
CURCUMINE	100(i)	4		10	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		BPF	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	4		1000	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2006	500	10

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	20000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		20000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		10000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		20000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA- ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	100	21
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		100	8
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2004	200	15 & 130
HUILE DE SOJA OXYDÉE PAR CHAUFFAGE EN INTERACTION AVEC DES MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	479	Adoptée	1999	5000	
HYDROXYBENZOATES, PARA- LYCOPÈNE, TOMATE	214, 218 160d(i)	Adoptée 3	2012	300 10000	27
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2009	2200	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	2007	10	152
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	5000	102
POLYSORBATES	432-436	3		10000	
RÉSINE DE GAÏAC	314	3		1000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
SORBATES	200-203	Adoptée	2009	2000	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	Adoptée	2009	10000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	Adoptée	2010	10000	102
SUCROSE OLIGOESTERS, TYPE I AND TYPE II	473a	4		10000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		5000	45
THIODIPROPIONATES	388, 389	Adoptée	1999	200	46
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	Adoptée	2009	500	
ZEAXANTHIN, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		100	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2008	1000	161 & 188
ALGINATE DE PROPANE	405	7		3000	
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	1000	161 & 191
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	100	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2006	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	200	15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2005	200	15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	Adoptée	2011	15	
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		20000	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	20000	
CARMINS	120	Adoptée	2008	500	161 & 178
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	200	
CURCUMINE	100(i)	7		500	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		BPF	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	500	10
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	30000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		10000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		20000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		20000	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		10	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		10	8
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2004	200	15 & 130
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	Adoptée	2012	300	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	300	161
LYCOPÈNE, TOMATE	160d(i)	3		5000	
NÉOTAME	961	Adoptée	2008	10	161

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2009	2200	33
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	5000	102
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2008	300	
SEL D'ASPARTAME- ACESULFAME	962	3		1550	119
SORBATES	200-203	Adoptée	2009	1000	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		20000	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	Adoptée	2009	10000	102
SUCROSE OLIGOESTERS, TYPE I AND TYPE II	473a	4		5000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		BPF	45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	
ZEAXANTHIN, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		50	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	350	161 & 188
ADIPATES	355-357, 359	7		30000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		10000	
AMARANTE	123	7		300	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000	161 & 191
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		150	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	150	
BRUN HT	155	7		150	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2006	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	200	15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2005	200	15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	Adoptée	2011	15	
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		20000	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	20000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CAMEL IV - CAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2009	20000	
CARMINS	120	Adoptée	2005	150	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	150	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	500	
CURCUMINE	100(i)	7		150	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	250	17 & 161
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		BPF	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	80	10
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2006	40000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		10000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		10000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		20000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	200	181
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		10	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		30	8
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2004	200	15 & 130
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	330	26
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	150	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		150	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	50	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		150	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	100	161
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		150	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	350	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	1500	33
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	3000	102

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	50	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	300	161
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	100	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	Adoptée	2009	350	113 & 161
SORBATES	200-203	Adoptée	2010	1000	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	400	161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	Adoptée	2009	5000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		BPF	45
TARTRAZINE	102	7		300	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	2009	100	
ZEAXANTHIN, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		150	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	800	161 & 188
ADIPATES	355-357, 359	7		2000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	4		10000	
ALITAME	956	Adoptée	2007	100	161
AMARANTE	123	7		300	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000	161 & 191
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		150	
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	150	
BRUN HT	155	7		150	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2006	200	15 & 195
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	100	15 & 195
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	200	15 & 195
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		30000	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	1000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	1999	1000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARMINS	120	Adoptée	2005	150	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	200	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	500	
CURCUMINE	100(i)	7		150	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	250	17 & 161
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	200	10 & 15
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	5000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		1200	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2006	1000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		10000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000	
ÉTHYL-MALTOL	637	7		200	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2011	100	181
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		200	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		20	8
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	270	26
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	150	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		150	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	50	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		150	
MALTOL	636	7		200	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	100	161
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		150	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	300	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	7500	33
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2005	1000	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	50	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		25000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	500	
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	150	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	100	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1550	113 & 161
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000	15
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	Adoptée	2007	320	161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	Adoptée	2009	5000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		2000	45
TARTRAZINE	102	7		300	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		500	15
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	100	
ZEAXANTHIN, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		150	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.1 Fruits frais

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ÉRYTHORBIQUE (ACIDE ISOASCORBIQUE)	315	7		BPF	
ASCORBATE DE CALCIUM	302	7		BPF	
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	7		BPF	
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		BPF	
AZOTE	941	7		BPF	59
DIOXYDE DE CARBONE	290	7		BPF	59
PULLULAN	1204	4		30000	

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

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

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

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

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	7		BPF	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	16
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	16
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	4 & 16
BRUN HT	155	7		500	4 & 16
CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a	7		BPF	4 & 16
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		BPF	16
CARMINES	120	Adoptée	2008	500	4 & 16
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	
CELLULOSE EN Poudre	460(ii)	7		BPF	16
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		BPF	16
CHLOROPHYLLES	140	7		BPF	4 & 16
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	16
CIRE D'ABEILLE	901	Adoptée	2003	BPF	
CIRE DE CANDELILLA	902	Adoptée	2003	BPF	
CIRE DE CARNAUBA	903	Adoptée	2004	400	
CIRE MICROCRISTALLINE	905c(i)	Adoptée	2004	50	
CURCUMINE	100(i)	7		500	4 & 16
DIOXYDE DE TITANE	171	7		BPF	4 & 16
DIPHÉNYLE	230	7		70	49
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	16
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	4		5000	16
ESTERS GLYCÉRIDES DE RÉSINE	445(iii)	Adoptée	2005	110	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	16
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	16
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		1000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		1000	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		20	4,16 & 185
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GLYCÉROL	422	7		BPF	16

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	16
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	16
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
GOMME-LAQUE, BLANCHIE	904	Adoptée	2003	BPF	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	16
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	16
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGENÉE)	953	7		BPF	16
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	4 & 16
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	16
MALTITOL	965(i)	4		BPF	
MANNITOL	421	4		BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	16
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	16
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		BPF	16
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	4 & 16
ORTHO-PHÉNYLPHÉNOLS	231, 232	Adoptée	1999	12	49
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2008	1000	4 & 16
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	16
POLYÉTHYLÈNE GLYCOL	1521	Adoptée	2001	BPF	
POLYVINYLPIRROLIDONE	1201	Adoptée	1999	BPF	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2008	300	4 & 16
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	4 & 16
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	16
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	16 & 71
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	4		BPF	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		BPF	16
SORBITOL	420(i)	7		BPF	16
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	4		1000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	Adoptée	2009	BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2011	30	44 & 204
TARTRAZINE	102	7		500	4 & 16
XYLITOL	967	7		BPF	16

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE DE PROPANE	405	4		10000	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		BPF	
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		BPF	
ERYTHORBATE DE SODIUM (ISOASCORBATE DE SODIUM)	316	7		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
PECTINES	440	7		BPF	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2 Fruits transformés

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		80000	182
CIRE DE CARNAUBA	903	Adoptée	2004	400	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.1 Fruits surgelés

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2008	500	161 & 188
ALGINATE DE PROPANE	405	7		10000	
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	2000	161 & 191
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	3		40	26 & 161
NÉOTAME	961	Adoptée	2008	100	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1130	113
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2008	400	161

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.1 Fruits surgelés

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2007	500	44 & 155
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		BPF	45

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.2 Fruits secs

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2008	500	161 & 188
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	Adoptée	2011	200	
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	2000	161 & 191
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	800	13
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	80	10
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	265	21
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ ÉLEVÉE	905d	Adoptée	2005	5000	
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ MOYENNE	905e	Adoptée	2005	5000	
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	Adoptée	2010	800	27
NÉOTAME	961	Adoptée	2008	100	161
POLY-1-DÉCÈNES HYDROGÉNÉS	907	4		2000	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		50000	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1130	113
SORBATES	200-203	Adoptée	2012	500	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2008	1500	161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	1000	44, 135 & 218
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		BPF	45
TARTRAZINE	102	7		200	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	200	161 & 188
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	300	144 & 191
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000	13
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	200	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2011	7500	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	1000	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2005	100	62
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	1000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2008	250	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	1500	161
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		20	8
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	100	26
HYDROXYBENZOATES, PARA-NÉOTAME	214, 218	Adoptée	2012	250	27
	961	Adoptée	2007	100	161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	2200	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	160	144
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		450	113 & 144
SORBATES	200-203	Adoptée	2009	1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	180	144
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	100	44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		BPF	45

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	350	161 & 188
AMARANTE	123	7		200	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000	161 & 191
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		200	
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2009	200	161
BRUN HT	155	7		200	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	200	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2011	7500	
CARMINS	120	Adoptée	2005	200	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2010	200	161
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2005	100	62
CHLORURE D'ÉTAIN	512	Adoptée	2001	20	43
CURCUMINE	100(i)	7		200	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	1000	17 & 161
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		BPF	
ÉRYTHROSINE	127	6		200	54 & 161
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2011	1500	181
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		200	185
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	330	26
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		200	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	33	161
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		200	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	300	
POLYDIMÉTYLSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	300	161
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	200	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	Adoptée	2009	350	113 & 161
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	Adoptée	2007	400	161
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		1300	45
TARTRAZINE	102	7		200	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	200	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	1000	161 & 188
ADIPATES	355-357, 359	7		2000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		20000	
ALITAME	956	Adoptée	2007	100	161

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AMARANTE	123	7		300	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000	161 & 191
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2009	100	161
BRUN HT	155	7		500	
CANTHAXANTHINE	161g	Adoptée	2011	200	5
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	200	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	1999	1500	
CARMINS	120	Adoptée	2005	200	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	200	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	200	161
CURCUMINE	100(i)	7		500	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	1000	17 & 161
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		25	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	130	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	500	161 & 181
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		20	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		20	8
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	360	26
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	Adoptée	2012	250	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	300	161
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	161
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		100	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	70	161
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	200	
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	1999	30	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	100	161
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	200	
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	100	161
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	200	161

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	Adoptée	2009	1000	119 & 161
SORBATES	200-203	Adoptée	2012	1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	Adoptée	2007	400	161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2008	100	44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		3000	45
TARTRAZINE	102	7		500	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	400	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	1000	161 & 188
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000	161 & 191
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2009	100	161
BRUN HT	155	7		500	
CANTHAXANTHINE	161g	Adoptée	2011	15	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	500	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	1999	500	
CARMINS	120	Adoptée	2005	500	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	500	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	500	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	150	
CURCUMINE	100(i)	7		500	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	2000	17 & 161
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA- ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	100	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	500	161 & 181
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		20	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		20	8
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	330	26

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	Adoptée	2012	1000	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	300	161
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	161
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	70	161
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	500	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2009	1100	33
POLYDIMÉTYLSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	500	161
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	500	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	200	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		2270	113 & 138
SORBATES	200-203	Adoptée	2009	1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	400	161
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		3000	45
TARTRAZINE	102	7		500	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	2009	100	161

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.7 Fruits confits

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	500	161 & 188
AMARANTE	123	7		300	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	2000	161 & 191
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		200	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2009	100	161
BRUN HT	155	7		200	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	200	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2011	7500	
CARMINS	120	Adoptée	2005	200	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.7 Fruits confits

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	200	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	250	
CURCUMINE	100(i)	7		200	
ÉRYTHROSINE	127	Adoptée	2005	200	54
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	1000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2011	1000	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		20	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		20	8
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	40	26
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	Adoptée	2010	1000	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	200	161
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		200	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	200	161
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		200	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	65	161
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		200	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	250	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	10	33
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	200	161
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		50000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	300	161
SEL D'ASPARTAME- ACESULFAME	962	3		1130	113
SORBATES	200-203	Adoptée	2012	500	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		2000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	Adoptée	2007	800	161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	100	44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		BPF	45
TARTRAZINE	102	7		300	

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.7 Fruits confits

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	2009	100	161
ZEAXANTHIN, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		200	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	350	161 & 188
ADIPATES	355-357, 359	7		30000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		7500	
AMARANTE	123	7		300	182
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000	161 & 191
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	182
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2009	100	161 & 182
BRUN HT	155	7		500	182
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2008	7500	182
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2008	7500	182
CARMINS	120	Adoptée	2008	500	182
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2011	100	182
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	100	161 & 182
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2008	100	62 & 182
CURCUMINE	100(i)	7		500	182
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	250	17 & 161
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	40000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	2500	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2011	500	179, 181 & 182
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		20	172, 182 & 185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		100	8 & 182
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	330	26
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	Adoptée	2010	800	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	150	161 & 182

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	182
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	161 & 182
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	100	161
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	182
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	350	33
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	1000	154
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	50	161 & 182
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		200000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2008	300	182
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	300	161 & 182
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	200	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	Adoptée	2009	350	113 & 161
SORBATES	200-203	Adoptée	2012	1000	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		200	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	Adoptée	2007	400	161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		1500	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2012	100	44 & 206
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		BPF	45
TARTRAZINE	102	7		500	182
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		150	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	2009	100	161 & 182

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	350	161 & 188
ADIPATES	355-357, 359	7		30000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		10000	
AMARANTE	123	7		300	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000	161 & 191
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		150	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000	13

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	150	
BRUN HT	155	7		150	
CANTHAXANTHINE	161g	Adoptée	2011	15	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	200	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2011	7500	
CARMINS	120	Adoptée	2005	150	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	150	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	150	
CURCUMINE	100(i)	7		150	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	250	17 & 161
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	500	2 & 10
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	40000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	2500	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		9000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	500	161 & 181
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		150	175 & 185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		30	8
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	90	2 & 15
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	350	26
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	Adoptée	2012	800	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	150	161
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		150	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	50	161
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		150	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	100	161
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		150	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	200	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	1500	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	1999	110	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	3000	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	50	161
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	300	161
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	100	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	Adoptée	2009	350	113 & 161
SORBATES	200-203	Adoptée	2012	1000	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		10000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	400	161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	Adoptée	2009	5000	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2008	100	44
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	7		15	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		20000	45
TARTRAZINE	102	7		300	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		150	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	2009	100	161
ZEAXANTHIN, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		150	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	350	161 & 188
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000	161 & 191
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000	13
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	200	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	500	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2005	100	62
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	2500	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2008	250	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	500	161 & 181
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		200	185
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	115	26
HYDROXYBENZOATES, PARA-NÉOTAME	214, 218	Adoptée	2010	800	27
PHOSPHATES	961	Adoptée	2007	65	161
	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2009	2200	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	2008	10	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2008	500	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	160	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		790	113
SORBATES	200-203	Adoptée	2009	1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	150	161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2008	100	44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		BPF	45

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	350	161 & 188
ADIPATES	355-357, 359	7		30000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		7500	
AMARANTE	123	7		300	
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	Adoptée	2011	200	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000	161 & 191
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	250	
CANTHAXANTHINE	161g	Adoptée	2011	15	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	7500	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	1999	7500	
CARMINS	120	Adoptée	2005	300	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2009	100	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	100	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2005	100	62
CURCUMINE	100(i)	7		150	
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	40000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		10000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	650	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	500	161 & 181
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		200	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		50	8
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	330	26
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	Adoptée	2010	800	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	150	161
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	161
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		150	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	100	161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	1500	33
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	3000	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	50	161
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		200000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	300	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		790	113
SORBATES	200-203	Adoptée	2009	1000	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	Adoptée	2007	400	161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	100	44

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		10000	45
TARTRAZINE	102	7		300	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		150	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	2009	100	161

No. de Catégorie d'aliment 04.1.2.12 Fruits cuits

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2008	500	161 & 188
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000	161 & 191
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000	13
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2005	100	62
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		20	185
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	40	26
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	65	161
SEL D'ASPARTAME- ACESULFAME	962	3		1130	113
SORBATES	200-203	Adoptée	2009	1200	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	Adoptée	2008	150	161
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		BPF	45

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		2000	
DIOXYDE DE CARBONE	290	7		BPF	59
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		83000	79
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		50000	

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

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

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	Adoptée	2013	BPF	262 & 263
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	Adoptée	2013	500	262
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2013	BPF	262 & 264
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	Adoptée	2013	BPF	262 & 264
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	7		BPF	
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		BPF	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		BPF	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		BPF	
ALGINATE DE PROPANE	405	4		10000	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		BPF	
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	7		BPF	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	16
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	16
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	Adoptée	2011	200	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	4 & 16
BRUN HT	155	7		500	4 & 16
CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a	7		BPF	4 & 16
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	16
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	4 & 16
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	16
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		BPF	16
CARMINS	120	Adoptée	2008	500	4 & 16
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2010	500	4, 16 & 161
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	16

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		BPF	16
CHLOROPHYLLES	140	7		BPF	4 & 16
CHLORURE DE CALCIUM	509	7		800	58
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	16
CIRE D'ABEILLE	901	Adoptée	2003	BPF	79
CIRE DE CANDELILLA	902	Adoptée	2003	BPF	79
CIRE DE CARNAUBA	903	Adoptée	2004	400	79
CIRE MICROCRISTALLINE	905c(i)	Adoptée	2004	50	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	16
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	16
CURCUMINE	100(i)	7		500	4 & 16
DIOXYDE DE TITANE	171	7		BPF	4 & 16
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	16
ESTERS GLYCÉRIDES DE RÉSINE	445(iii)	Adoptée	2005	110	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	16
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	16
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GLUCONATE DE CALCIUM	578	7		800	58
GLYCÉROL	422	7		BPF	16
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	16
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
GOMME-LAQUE, BLANCHIE	904	Adoptée	2003	BPF	79
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	7		800	58
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	16
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	16

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	16
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÈNEE)	953	7		BPF	16
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	4 & 16
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	4 & 16
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	16
MALTITOL	965(i)	4		BPF	
MANNITOL	421	4		BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	16
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	16
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		BPF	16
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	4 & 16
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	16
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2009	1760	16 & 33
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2008	300	4 & 16
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	4 & 16
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	16
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	16 & 71
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	4		BPF	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		BPF	16
SORBITOL	420(i)	7		BPF	16
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	4		1000	
SULFATE DE CALCIUM	516	7		800	58
TARTRAZINE	102	7		500	4 & 16
XYLITOL	967	7		BPF	16

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ÉRYTHORBIQUE (ACIDE ISOASCORBIQUE)	315	7		BPF	
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	Adoptée	2011	200	
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		BPF	
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		BPF	
CHLORURE DE CALCIUM	509	7		800	58
ERYTHORBATE DE SODIUM (ISOASCORBATE DE SODIUM)	316	7		BPF	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		3000	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	5600	33 & 76
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		3000	
SULFATE DE CALCIUM	516	7		800	58
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	50	44, 76 & 136

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		80000	92

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2009	50000	92 & 161
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		50000	79

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	Adoptée	2013	BPF	262 & 263
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	7		100	
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2013	BPF	242, 262, 264 & 265
ACIDE ÉRYTHORBIQUE (ACIDE ISOASCORBIQUE)	315	7		BPF	
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	Adoptée	2013	BPF	262 & 264
ACIDE MALIQUE, DL-	296	Adoptée	2013	BPF	265
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE DE PROPANE	405	4		10000	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
ASCORBATE DE CALCIUM	302	7		BPF	
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		BPF	
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	1000	161 & 191
AZOTE	941	7		BPF	59
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		BPF	
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	
CELLULOSE EN Poudre	460(ii)	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		BPF	
CHLORURE DE CALCIUM	509	7		4000	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
DIOXYDE DE CARBONE	290	7		BPF	59
ERYTHORBATE DE SODIUM (ISOASCORBATE DE SODIUM)	316	7		BPF	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA- ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2006	100	21 & 110
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GLUCONATE DE CALCIUM	578	7		1000	58
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	3		40	26
GLUTAMATE MONOSODIQUE, L-	621	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		83000	
GOMME GUAR	412	7		20000	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	7		1000	58
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	
NÉOTAME	961	Adoptée	2008	33	161
PECTINES	440	7		20000	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	5000	33 & 76
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10	15
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
PULLULAN	1204	4		30000	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	500	161
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	Adoptée	2008	150	161
SULFATE DE CALCIUM	516	7		3500	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	50	44, 76, 136 & 137

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	1000	161 & 191
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1000	13
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2005	200	15, 76 & 196
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2005	200	15, 76 & 196
CANTHAXANTHINE	161g	Adoptée	2011	10	
CAMEL III - CAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	50000	76 & 161
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2011	200	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	1000	161
CURCUMINE	100(i)	4		500	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	80	10
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	800	21 & 64
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	50	15, 76 & 196
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	40	26
NÉOTAME	961	Adoptée	2008	33	161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	5000	33 & 76
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	500	161
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000	76
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2008	580	161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	500	44 & 105
TARTRAZINE	102	7		300	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	

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

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

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	200	144 & 188
ADIPATES	355-357, 359	7		50000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		6000	
AMARANTE	123	7		300	
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	Adoptée	2011	200	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	300	144 & 191
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	2000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2009	500	161
BRUN HT	155	7		500	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	500	
CARMINES	120	Adoptée	2008	500	161 & 178
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2011	1320	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2010	50	161
CURCUMINE	100(i)	7		500	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	2500	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	250	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2011	100	179 & 181
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		300	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		20	8
GLUCONATE FERREUX	579	Adoptée	1999	150	23 & 48
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	330	26
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	Adoptée	2010	1000	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	150	161
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	
LACTATE FERREUX	585	Adoptée	1999	150	23 & 48
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	10	144
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	2200	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	500	
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	300	161
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	160	144
SEL D'ASPARTAME- ACESULFAME	962	Adoptée	2009	200	113 & 161
SORBATES	200-203	Adoptée	2012	1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	Adoptée	2007	400	
SULFATE D'ALUMINIUM- AMMONIUM	523	Adoptée	2013	520	6 & 245
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	100	44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		15000	45
TARTRAZINE	102	7		500	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	300	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2008	350	161 & 188
ALGINATE DE PROPANE	405	7		10000	39
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	1000	161 & 191
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		200	
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2009	200	161
BRUN HT	155	7		200	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	50000	161
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2011	200	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2010	50	161

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CHLORURE D'ÉTAIN	512	Adoptée	2001	25	43
CURCUMINE	100(i)	7		200	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		BPF	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	365	21
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		10	185
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	70	26
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		200	
NÉOTAME	961	Adoptée	2008	33	161
NISINE	234	6		6.25	28 & 233
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		200	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	2200	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10	
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	200	161
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	160	144 & 161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		790	113
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2008	580	161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	50	44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		10000	45
TARTRAZINE	102	7		200	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	200	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2008	1000	188
ALGINATE DE PROPANE	405	4		10000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	1000	161 & 191
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000	13
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	50000	
CARMINS	120	Adoptée	2005	100	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2010	50	161
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2005	100	62
CURCUMINE	100(i)	4		500	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	250	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2011	100	179 & 181
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		100	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		100	8
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	330	26
HYDROXYBENZOATES, PARA-JAUNE DE QUINOLÉINE	214, 218	Adoptée	2010	1000	27
NÉOTAME	104	7		100	
PHOSPHATES	961	Adoptée	2008	33	161
	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	2200	33 & 76
POLYDIMÉTYLSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	160	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		4660	119
SORBATES	200-203	Adoptée	2012	1000	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000	2
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	400	161 & 169
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	500	44 & 138
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		BPF	45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		25	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	350	161 & 188
ADIPATES	355-357, 359	7		6000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		5000	
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	1000	161 & 191
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		200	92
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	3000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2009	100	92 & 161
BRUN HT	155	7		200	92
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	50000	161
CARMINES	120	Adoptée	2008	200	92
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2008	1000	92
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2010	50	92 & 161
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2008	100	62 & 92
CURCUMINE	100(i)	7		200	92
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2008	250	17 & 161
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	5000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	2500	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	80	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2011	100	92 & 181
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		10	92 & 185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		20	8 & 92
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	165	26
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	Adoptée	2010	1000	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	200	92 & 161
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		200	92

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	50	92
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	33	161
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		200	92
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	2200	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	2004	50	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	3000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2008	300	92
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	200	92 & 161
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	200	161
SEL D'ASPARTAME- ACESULFAME	962	Adoptée	2009	350	113 & 161
SORBATES	200-203	Adoptée	2012	1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	Adoptée	2007	400	161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	Adoptée	2009	5000	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2011	300	44 & 205
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		2000	45
TARTRAZINE	102	7		200	92

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2008	1000	188
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	Adoptée	2013	BPF	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	Adoptée	2013	BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	Adoptée	2013	BPF	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	Adoptée	2013	BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2013	BPF	
ACIDE FUMARIQUE	297	Adoptée	2013	BPF	
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	Adoptée	2013	BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	Adoptée	2013	BPF	
ADIPATES	355-357, 359	4		50000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	4		10000	
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	Adoptée	2013	BPF	
AMARANTE	123	4		300	
ASCORBATE DE SODIUM	301	4		BPF	
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	2500	161 & 191
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2009	100	92 & 161
CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a	4		BPF	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	50000	161
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	Adoptée	2013	BPF	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	Adoptée	2013	5000	36
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	Adoptée	2013	BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	Adoptée	2013	BPF	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	50	
CARRAGHÉNANE	407	Adoptée	2013	BPF	
CHLOROPHYLLES	140	4		BPF	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2005	100	62
CHLORURE D'AMMONIUM	510	4		BPF	
CHLORURE DE CALCIUM	509	Adoptée	2013	BPF	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	Adoptée	2013	BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	Adoptée	2013	BPF	
CURCUMINE	100(i)	4		500	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	Adoptée	2013	BPF	
ERYTHORBATE DE SODIUM (ISOASCORBATE DE SODIUM)	316	4		BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ÉRYTHROSINE	127	Adoptée	2011	30	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	Adoptée	2013	BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	2500	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	250	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	100	161 & 181
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		200	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		20	8
FUMARATES DE SODIUM	365	Adoptée	2013	BPF	
GLUCONATE DE SODIUM	576	Adoptée	2013	BPF	
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	200	26
GLUTAMATE MONOSODIQUE, L-	621	4		BPF	
GLYCÉROL	422	4		BPF	
GOMME GUAR	412	Adoptée	2013	BPF	
GOMME XANTHANE	415	Adoptée	2013	BPF	
GUANYLATE DISODIQUE, 5'-	627	4		BPF	
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	Adoptée	2012	300	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	300	161
INOSINATE DISODIQUE, 5'-	631	4		BPF	
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÈNEE)	953	4		50000	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	200	92
LACTATE DE CALCIUM	327	Adoptée	2013	10000	58
LACTATE DE SODIUM	325	Adoptée	2013	BPF	
LACTITOL	966	4		10000	
LÉCITHINE	322(i)	Adoptée	2013	BPF	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		BPF	
MALATE DE SODIUM, DL-	350(ii)	Adoptée	2013	BPF	
MALTITOL	965(i)	4		100000	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	33	161
PECTINES	440	Adoptée	2013	BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2010	2200	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	2008	10	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	500	161
PULLULAN	1204	4		30000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2008	500	
RIBONUCLÉOTIDES CALCIQUES, 5'-	634	4		BPF	
RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUES, 5'-	635	4		BPF	
ROUGE DE BETTERAVE	162	4		BPF	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	200	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		2270	113
SILICE AMORPHE	551	4		BPF	
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	4		100000	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	4		70000	
SORBATES	200-203	Adoptée	2012	1000	42
SORBITOL	420(i)	4		70000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2008	580	161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	500	44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		10000	45
TARTRAZINE	102	4		500	
THAUMATINE	957	4		BPF	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	2009	100	161
XYLITOL	967	4		10000	

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

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

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ADIPATES	355-357, 359	7		1000	1
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	1000	161 & 191
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	1000	13
CAMEL III - CAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	50000	161
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2005	100	62
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	2500	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	250	21
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		100	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	3		100	8
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	40	26
NÉOTAME	961	Adoptée	2008	33	161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	2200	33 & 76
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	160	144 & 161
SORBATES	200-203	Adoptée	2012	1000	42 & 221
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2008	150	144 & 161
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	

No. de Catégorie d'aliment 05.0 Confiserie

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CAMEL II - CAMEL AU SULFITE	150b	4		50000	183
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	500	10, 15 & 114
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		20000	
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ MOYENNE	905e	Adoptée	2004	2000	3
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		240000	

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

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

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	350	97 & 188
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	3000	97 & 191
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2007	5000	97
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	4		5000	97
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		9000	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		50	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		50	8
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	3		350	26
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	1100	33
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	100	97 & 161
SELS D'AMMONIUM DE L'ACIDE PHOSPHATIDIQUE	442	Adoptée	2009	10000	97
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		2000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	580	97
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	7		4000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		5000	45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		500	15

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	350	97, 161 & 188
ALITAME	956	Adoptée	2007	300	161
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000	161 & 191
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	50000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2012	50000	
CARMINES	120	Adoptée	2005	300	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	6.4	62 & 161
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	250	17, 127 & 161
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		50	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		50	8
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	3		350	26
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	33	97 & 161
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	500	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	80	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1130	113
SORBATES	200-203	Adoptée	2012	1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	400	97 & 161
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		2000	45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		500	15

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	1000	161 & 188
ADIPATES	355-357, 359	7		2000	1
ALITAME	956	Adoptée	2007	300	161
AMARANTE	123	7		100	
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	Adoptée	2011	200	
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	3000	161 & 191
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1500	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2009	100	161
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2012	50000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2012	50000	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2012	100	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2010	100	161
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	6.4	62 & 161
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	500	17 & 161
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	4		BPF	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	50	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2012	200	181
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		50	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		50	8
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	3		350	26
HYDROXYBENZOATES, PARA-NÉOTAME	214, 218	Adoptée	2012	300	27
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	100	161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	880	33
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	1000	
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	300	161
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	200	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		4540	113 & 145
SORBATES	200-203	Adoptée	2012	1000	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	400	161 & 169
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		5000	45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		500	15

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	500	161 & 188
ALITAME	956	Adoptée	2007	300	161
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	3000	161 & 191
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2009	100	183
BRUN HT	155	7		80	183
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2006	200	15, 130 & 141
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	200	15, 130 & 141

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	200	15, 130 & 141
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	50000	183
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2012	50000	183
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2012	100	183
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2010	100	183
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	700	183
CIRE D'ABEILLE	901	Adoptée	2001	BPF	3
CIRE DE CANDELILLA	902	Adoptée	2001	BPF	3
CIRE DE CARNAUBA	903	Adoptée	2006	5000	3
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	500	17 & 161
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000	
ÉTHYL-MALTOL	637	7		1000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2012	200	181 & 183
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		25	8 & 183
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	3		350	26
GOMME-LAQUE, BLANCHIE	904	Adoptée	2001	BPF	3
HUILE DE RICIN	1503	Adoptée	2007	350	
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	450	183
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	400	183
LYCOPÈNE, TOMATE	160d(i)	3		6000	
MALTOL	636	7		200	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	80	161
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		300	183
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	1100	33
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	5000	101
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	300	183
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	300	183
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	500	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		2270	113 & 145

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SELS D'AMMONIUM DE L'ACIDE PHOSPHATIDIQUE	442	Adoptée	2009	10000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	800	161
SUCROSE OLIGOESTERS, TYPE I AND TYPE II	473a	4		6000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		10000	45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		750	15

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	500	161 & 188
ALITAME	956	Adoptée	2007	300	161
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	3000	161 & 191
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1500	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2009	100	
BRUN HT	155	7		80	
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	200	15 & 197
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2009	50000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2012	50000	
CARMINS	120	Adoptée	2005	300	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2010	100	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	100	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	700	
CIRE D'ABEILLE	901	Adoptée	2001	BPF	3
CIRE DE CANDELILLA	902	Adoptée	2001	BPF	3
CIRE DE CARNAUBA	903	Adoptée	2006	5000	3
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	500	17 & 161
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	4		BPF	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000	
ÉTHYL-MALTOL	637	7		1000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	200	181
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		25	185

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		25	8
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	3		350	26
GOMME-LAQUE, BLANCHIE	904	Adoptée	2001	BPF	3
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	Adoptée	2009	300	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	300	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	161
LYCOPÈNE, TOMATE	160d(i)	3		6000	
MALTOL	636	7		200	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	100	161
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		300	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2009	2200	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	5000	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	50	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	1000	
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	500	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	Adoptée	2009	500	113 & 161
SELS D'AMMONIUM DE L'ACIDE PHOSPHATIDIQUE	442	Adoptée	2009	10000	
SORBATES	200-203	Adoptée	2009	1500	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	800	161
SUCROSE OLIGOESTERS, TYPE I AND TYPE II	473a	4		6000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		10000	45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		500	15

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ADIPATES	355-357, 359	7		30000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		5000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALITAME	956	Adoptée	2007	300	161
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		300	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1500	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	300	
BRUN HT	155	7		300	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2007	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2007	200	15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	200	15 & 130
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2012	50000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2012	50000	
CARMINES	120	Adoptée	2005	300	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	500	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	100	
CIRE D'ABEILLE	901	Adoptée	2001	BPF	3
CIRE DE CANDELILLA	902	Adoptée	2001	BPF	3
CIRE DE CARNAUBA	903	Adoptée	2006	5000	3
CIRE MICROCRISTALLINE	905c(i)	Adoptée	2001	BPF	3
CURCUMINE	100(i)	7		300	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	500	17, 156 & 161
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		3000	
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		3000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000	
ÉTHYL-MALTOL	637	7		200	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		200	185
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	200	15 & 130
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2012	700	26 & 199
GOMME-LAQUE, BLANCHIE	904	Adoptée	2001	BPF	3
HUILE DE RICIN	1503	Adoptée	2007	500	
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ ÉLEVÉE	905d	Adoptée	2004	2000	3

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	Adoptée	2012	1000	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	300	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		300	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	161
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		300	
MALTOL	636	7		200	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	330	158 & 161
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		300	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	200	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	2200	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	1000	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	300	161
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	1000	
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	500	161 & 163
SORBATES	200-203	Adoptée	2012	1500	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2008	1800	161 & 164
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		20000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	Adoptée	2009	5000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		20000	45
TARTRAZINE	102	7		300	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		500	15
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	2009	100	
ZEAXANTHIN, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		300	

No. de Catégorie d'aliment 05.2.1 Confiseries dures

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	500	156, 161 & 188
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	3000	161 & 148

No. de Catégorie d'aliment 05.2.1 Confiseries dures

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	700	
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		200	8
LYCOPÈNE, TOMATE	160d(i)	3		50000	
SUCROSE OLIGOESTERS, TYPE I AND TYPE II	473a	4		50000	

No. de Catégorie d'aliment 05.2.2 Confiseries tendres

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	1000	157, 161 & 188
AMARANTE	123	7		100	
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	3000	161 & 148
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	100	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2012	1700	181
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		200	8
LYCOPÈNE, TOMATE	160d(i)	3		5000	
POLY-1-DÉCÈNES HYDROGÉNÉS	907	4		2000	
SUCROSE OLIGOESTERS, TYPE I AND TYPE II	473a	4		5000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	1000	161 & 188
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	3000	161 & 191
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	100	
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		100	8

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	5000	161 & 188
ADIPATES	355-357, 359	7		20000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		10000	
ALITAME	956	Adoptée	2007	300	161
ALUMINOSILICATE DE CALCIUM	556	Adoptée	2013	100	6 & 174
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	Adoptée	2013	100	6 & 174
AMARANTE	123	7		300	
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	Adoptée	2011	225	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	10000	161 & 191

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		300	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2005	1500	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	300	
BRUN HT	155	7		300	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2006	400	130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	400	130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	400	130
CAMEL III - CAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	20000	
CAMEL IV - CAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	1999	20000	
CARMINS	120	Adoptée	2008	500	178
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	500	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	100	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	700	
CIRE D'ABEILLE	901	Adoptée	2003	BPF	
CIRE DE CANDELILLA	902	Adoptée	2003	BPF	
CIRE DE CARNAUBA	903	Adoptée	2003	1200	3
CIRE MICROCRISTALLINE	905c(i)	Adoptée	2001	20000	3
CITRATE DE STÉARYLE	484	Adoptée	1999	15000	
CURCUMINE	100(i)	7		700	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	3000	17 & 161
CYCLODEXTRINE, BÊTA-	459	Adoptée	2001	20000	
ÉRYTHROSINE	127	Adoptée	2011	50	
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	20000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	50000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		20000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		20000	
ÉTHYL-MALTOL	637	7		1000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	500	181
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		500	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		500	8
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	1000	130
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	3500	26
GOMME-LAQUE, BLANCHIE	904	Adoptée	2003	BPF	3

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
HUILE DE RICIN	1503	Adoptée	2007	2100	
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ ÉLEVÉE	905d	Adoptée	2004	20000	
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	Adoptée	2010	1500	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	300	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		300	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	
LYCOPÈNE, TOMATE	160d(i)	3		50000	
MALTOL	636	7		200	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	1000	161
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		300	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2009	10000	161
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	44000	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	1999	100	
POLYÉTHYLÈNE GLYCOL	1521	Adoptée	2001	20000	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	5000	
POLYVINYLPIRROLIDONE	1201	Adoptée	1999	10000	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	300	
RÉSINE DE GAÏAC	314	Adoptée	1999	1500	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	1000	
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	2500	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		4540	68 & 113
SILICATE D'ALUMINIUM	559	Adoptée	2013	100	6 & 174
SORBATES	200-203	Adoptée	2009	1500	42
STÉARATES DE POLYOXYÉTHYLÈNE	430, 431	7		20000	
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		20000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	5000	161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		15000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	Adoptée	2009	10000	
SUCROSE OLIGOESTERS, TYPE I AND TYPE II	473a	4		50000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		30000	45
TARTRAZINE	102	7		300	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		1500	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	300	
ZEAXANTHIN, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		100	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	500	161 & 188
ADIPATES	355-357, 359	7		30000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		7500	
ALITAME	956	Adoptée	2007	300	161
AMARANTE	123	7		300	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000	161 & 191
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1500	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	500	
BRUN HT	155	7		500	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2007	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2007	200	15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	200	15 & 130
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2012	50000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2012	50000	
CARMINS	120	Adoptée	2005	500	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	20000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	100	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	100	
CIRE D'ABEILLE	901	Adoptée	2003		BPF
CIRE DE CANDELILLA	902	Adoptée	2003		BPF
CIRE DE CARNAUBA	903	Adoptée	2001	4000	
CURCUMINE	100(i)	7		500	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	500	17 & 161
ÉRYTHROSINE	127	Adoptée	2011	100	
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	40000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	500	181
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		1000	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		50	8
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	200	15 & 130
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	3		330	26
GOMME-LAQUE, BLANCHIE	904	Adoptée	2003	BPF	
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ ÉLEVÉE	905d	Adoptée	2004	2000	3
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	Adoptée	2010	300	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	300	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		500	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	100	161
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	100	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	1500	33
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	3000	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	50	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	1000	
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	500	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1130	113
SORBATES	200-203	Adoptée	2012	1000	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2008	1000	161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		8000	45

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
TARTRAZINE	102	7		500	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		500	15
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	2009	100	

No. de Catégorie d'aliment 06.0 **Céréales et produits à base de céréales, dérivés de graines céréalières, de racines et tubercules, de légumes secs, légumineuses et de moelle ou cœur tendre de palmier, à l'exclusion des produits de boulangerie de la catégorie 7.0.**

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

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	7		6000	
AMYLASE DE ASPERGILLUS ORYZAE VAR., ALPHA-	1100	7		BPF	
CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a	7		BPF	184
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		2220	184
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		500	184 & 185
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	100	15
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ ÉLEVÉE	905d	Adoptée	2004	800	98
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		BPF	
PAPAÏNE	1101(ii)	7		1000	
PROTÉASE	1101(i)	7		BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	184
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		4000	
TALC	553(iii)	7		BPF	

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

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

No. de Catégorie d'aliment 06.2.1 Farines

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	7		300	
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	7		300	
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		300	
AZODICARBONAMIDE	927a	Adoptée	1999	45	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	7		45000	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	57
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	4		1500	
CHLORINE	925	Adoptée	2001	2500	87
GLUCOSE OXYDASE	1102	4		780	
OXYDE DE CHLORINE	926	Adoptée	2010	30	87
PAPAÏNE	1101(ii)	7		BPF	
PÉROXYDE DE BENZOYLE	928	Adoptée	2007	75	

No. de Catégorie d'aliment 06.2.1 Farines

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	2500	33 & 225
PHOSPHATES DE SODIUM- ALUMINIUM	541(i),(ii)	Adoptée	2013	1600	6 & 252
PROTÉASE	1101(i)	Adoptée	1999	BPF	
PULLULAN	1204	4		50000	
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000	
SULFATE DE CALCIUM	516	7		BPF	57
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	200	44

No. de Catégorie d'aliment 06.2.2 Amidons

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AMYLASE DE BACILLUS LICHENIFORMIS (CARBOHYDRASE), ALPHA-	1100	4		BPF	
AMYLASE DE BACILLUS SUBTILIS, ALPHA-	1100	4		BPF	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	50	44

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	1200	161 & 188
AMARANTE	123	7		300	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000	161 & 191
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		200	
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	200	
BRUN HT	155	7		200	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2005	200	15 & 196
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	100	15 & 196
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		50000	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2009	50000	189
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	1999	2500	
CARMINS	120	Adoptée	2005	200	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	400	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	200	
CURCUMINE	100(i)	7		500	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	200	10

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2010	200	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		75	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		75	8
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	200	15 & 196
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	350	26
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		200	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	161
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	160	161
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		200	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	75	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2009	2200	33
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	100	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1550	119 & 145
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2008	1000	161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	
TARTRAZINE	102	7		300	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		85	
ZEAXANTHIN, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		100	

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

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

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	Adoptée	2013	6000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	4		BPF	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	Adoptée	2013	200	
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2013	BPF	
ACIDE FUMARIQUE	297	Adoptée	2013	700	
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	Adoptée	2013	BPF	
AGAR-AGAR	406	4		BPF	
ALGINATE DE PROPANE	405	4		10000	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
ASCORBATE DE CALCIUM	302	4		200	
ASCORBATE DE SODIUM	301	4		200	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	Adoptée	2013	BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	Adoptée	2013	BPF	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	Adoptée	2013	11000	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	Adoptée	2013	10000	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		50000	
CARRAGHÉNANE	407	4		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	4		BPF	
CURDLAN	424	4		BPF	
DIOXYDE DE CARBONE	290	4		BPF	59
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	4		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	4		BPF	
GLUCONO-DELTA-LACTONE	575	Adoptée	2013	BPF	
GLYCÉROL	422	4		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	4		BPF	
GOMME GELLANE	418	4		BPF	
GOMME GUAR	412	4		BPF	
GOMME KARAYA	416	4		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	4		BPF	
GOMME XANTHANE	415	4		10000	
LACTATE DE SODIUM	325	Adoptée	2013	BPF	
LÉCITHINE	322(i)	4		BPF	
MALATE DE SODIUM, DL-	350(ii)	Adoptée	2013	BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	4		BPF	
PECTINES	440	4		BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	4		200	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	4		200	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	2500	33 & 211
PROPIONATE DE CALCIUM	282	4		1000	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		20000	
PULLULAN	1204	4		10000	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	4		35000	
SORBITOL	420(i)	4		35000	
SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM	523	Adoptée	2013	300	6 & 247
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		BPF	45

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	Adoptée	2013	BPF	256
ACIDE ALGINIQUE	400	7		BPF	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	Adoptée	2013	BPF	256
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2013	BPF	256
ACIDE FUMARIQUE	297	Adoptée	2013	BPF	256
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	Adoptée	2013	BPF	256
ACIDE MALIQUE, DL-	296	Adoptée	2013	BPF	256
ADIPATES	355-357, 359	7		1000	1
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		BPF	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		BPF	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		BPF	
ALGINATE DE PROPANE	405	4		1000	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		BPF	
ALGUES EUHEMA TRANSFORMÉES	407a	7		8330	37
AMARANTE	123	7		100	
AMYLASE DE ASPERGILLUS ORYZAE VAR., ALPHA-	1100	7		BPF	
ASCORBATE DE CALCIUM	302	4		200	
ASCORBATE DE SODIUM	301	4		200	
CANTHAXANTHINE	161g	Adoptée	2011	15	211

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a	7		BPF	
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		50000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2011	50000	211
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	Adoptée	2013	BPF	256
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	Adoptée	2013	BPF	256
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	Adoptée	2013	BPF	256
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	Adoptée	2013	BPF	256
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		50000	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2011	1000	211
CARRAGHÉNANE	407	7		8330	37
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		BPF	
CHLOROPHYLLES	140	7		BPF	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	4		BPF	
CURCUMINE	100(i)	7		500	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		3000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	4		5000	11
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2008	5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		20000	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		100	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		20	8
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		10000	
GLUCONATE DE SODIUM	576	4		BPF	
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	3		200	26
GLUTAMATE MONOSODIQUE, L-	621	4		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	4		10000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
GUANYLATE DISODIQUE, 5'-	627	4		BPF	
INOSINATE DISODIQUE, 5'-	631	4		BPF	
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGENÉE)	953	7		BPF	
LACTATE DE SODIUM	325	Adoptée	2013	BPF	256
LACTITOL	966	7		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		5000	
LYCOPÈNE, BLAKESLEA TRISPORE	160d(ii)	4		100	211
LYCOPÈNE, DE SYNTHÈSE	160d(iii)	4		100	211
LYCOPÈNE, TOMATE	160d(i)	4		100	211
MALTITOL	965(i)	7		BPF	
MANNITOL	421	7		BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		30000	
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	4		200	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	4		200	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	900	33 & 211
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2008	5000	
PROPIONATE DE CALCIUM	282	4		1000	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
PULLULAN	1204	4		10000	
RIBONUCLÉOTIDES CALCIQUES, 5'-	634	4		BPF	
RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUES, 5'-	635	4		BPF	
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	7		BPF	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		BPF	
SORBITOL	420(i)	7		BPF	
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	4		5000	
SULFATE DE CALCIUM	516	7		5000	
TARTRAZINE	102	7		300	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	4		2000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
XYLITOL	967	7		BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ADIPATES	355-357, 359	7		1000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		5000	
AMARANTE	123	7		100	153
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	1000	13
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2006	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	200	15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	200	15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	Adoptée	2011	15	153
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		50000	153
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	50000	153 & 173
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2011	50000	153
CARMINS	120	Adoptée	2008	100	153 & 178
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2010	1000	153
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	1200	153
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	100	153
CURCUMINE	100(i)	7		500	153
CYCLODEXTRINE, BÊTA-	459	Adoptée	2012	1000	153
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		3000	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2012	500	10 & 211
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2007	5000	2 & 153
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	4		5000	11
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		20000	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		100	153 & 185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		20	8 & 153
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2012	200	15, 130 & 211
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	153

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	2500	33 & 211
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	2007	50	153
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	5000	153
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	4		20000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2008	300	153
SORBATES	200-203	Adoptée	2012	2000	42 & 211
STÉARATES DE POLYOXYÉTHYLÈNE	430, 431	4		5000	2
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	4		5000	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	20	44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		7500	45
TARTRAZINE	102	7		300	153
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	4		200	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	2010	290	194

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	350	161 & 188
ADIPATES	355-357, 359	7		30000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		10000	
AMARANTE	123	7		300	
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	Adoptée	2011	200	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000	161 & 191
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		150	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	150	
BRUN HT	155	7		150	
CANTHAXANTHINE	161g	Adoptée	2011	15	
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		50000	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2009	50000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2011	2500	
CARMINS	120	Adoptée	2005	150	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	150	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	75	
CURCUMINE	100(i)	7		150	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	250	17 & 161
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	500	2 & 10
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	40000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		9000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA- ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	315	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2011	200	181
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		40	134 & 185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		30	8
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	90	2 & 15
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	165	26
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	150	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		150	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	50	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		150	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	33	161
NISINE	234	Adoptée	2010	3	28
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		150	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	75	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	7000	33
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2005	3000	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	50	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	100	161

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		790	113 & 145
SORBATES	200-203	Adoptée	2012	1000	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		6000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	400	161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	Adoptée	2009	5000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		2860	45
TARTRAZINE	102	7		300	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		150	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	2009	100	161
ZEAXANTHIN, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		100	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ADIPATES	355-357, 359	7		1000	1
AMARANTE	123	7		100	
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		50000	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2009	50000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2011	2500	
CARMINS	120	Adoptée	2005	500	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	500	
CURCUMINE	100(i)	7		20	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		100	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		100	8
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	5600	33

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES DE SODIUM-ALUMINIUM	541(i),(ii)	Adoptée	2013	1000	6
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	5000	2
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		500	72
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
SORBATES	200-203	Adoptée	2009	2000	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		7500	2
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		5	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		50000	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2009	50000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2011	2500	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		500	185
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	200	72
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	

No. de Catégorie d'aliment 07.0**Produits de boulangerie**

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ADIPATES	355-357, 359	7		2000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		5000	
AMARANTE	123	7		300	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	1000	13
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2007	200	15 & 180
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2007	200	15 & 180
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		50000	
CIRE DE CARNAUBA	903	Adoptée	2001	BPF	3
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		4000	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2003	1000	10 & 15
ESTERS DE PROPYLÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	15000	11 & 72

No. de Catégorie d'aliment 07.0 Produits de boulangerie

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		5000	
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ ÉLEVÉE	905d	Adoptée	2004	3000	125
SORBATES	200-203	Adoptée	2012	1000	42
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		10000	45
TARTRAZINE	102	7		300	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	2009	100	161

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2008	1000	161 & 188
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	4000	161 & 191
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2009	100	161
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2006	6000	
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	3		50	26
NÉOTAME	961	Adoptée	2008	70	161
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		10000	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		2270	113
STÉARATES DE POLYOXYÉTHYLÈNE	430, 431	7		5000	
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2008	650	161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	4		10000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	200	15 & 195
CURCUMINE	100(i)	4		500	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		10000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		200	185
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ MOYENNE	905e	Adoptée	2004	3000	36 & 126
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2008	3000	

No. de Catégorie d'aliment 07.1.1.2 Pains à la poudre levante

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	9300	33 & 229

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	4		50	
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	200	15 & 195
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2009	50000	161
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2010	50000	161
CARMINS	120	Adoptée	2008	200	178
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	1000	
CURCUMINE	100(i)	4		500	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000	11
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		6000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2011	200	181
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		200	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		200	8
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	9300	33 & 229
PHOSPHATES DE SODIUM-ALUMINIUM	541(i),(ii)	Adoptée	2013	100	6 & 246
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2008	5000	11
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	300	161
SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM	523	Adoptée	2013	100	6 & 246
ZEAXANTHIN, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		50	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	4		50	
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	200	15 & 130

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2009	50000	161
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2010	50000	161
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2011	100	
CURCUMINE	100(i)	4		500	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		10000	11
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		6000	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	100	15 & 130
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	9300	33 & 229
PHOSPHATES DE SODIUM-ALUMINIUM	541(i),(ii)	Adoptée	2013	100	6, 244 & 246
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2008	3000	11
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	300	161
SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM	523	Adoptée	2013	100	6, 244 & 246

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	200	15 & 195
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2009	50000	161
CARMINS	120	Adoptée	2008	500	178
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2011	200	116
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	6.4	62 & 161
CURCUMINE	100(i)	7		20	116
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000	11
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2011	200	181
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		200	185
EXTRAITS DE ROUCO, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		200	8

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	9300	33 & 229
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2008	3000	11

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2009	50000	161
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2011	100	216
CURCUMINE	100(i)	4		500	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000	11
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		6000	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		200	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		200	8
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	9300	33 & 229
PHOSPHATES DE SODIUM-ALUMINIUM	541(i),(ii)	Adoptée	2013	40	6, 246 & 248
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2008	3000	11
SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM	523	Adoptée	2013	40	6, 246 & 248

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	50000	161
CURCUMINE	100(i)	4		200	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000	11
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		6000	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		200	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		200	8

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	9300	33 & 229
PHOSPHATES DE SODIUM- ALUMINIUM	541(i),(ii)	Adoptée	2013	40	6, 246 & 249
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2008	3000	11
SULFATE D'ALUMINIUM- AMMONIUM	523	Adoptée	2013	40	6, 246 & 249

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	1000	165 & 188
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1700	165 & 191
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		200	
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2009	200	161
BRUN HT	155	7		200	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2009	50000	161
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2011	1200	
CARMINS	120	Adoptée	2005	200	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	100	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	75	
CIRE D'ABEILLE	901	Adoptée	2001	BPF	3
CIRE DE CANDELILLA	902	Adoptée	2001	BPF	3
CURCUMINE	100(i)	7		200	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	1600	17 & 165
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		10000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2006	20000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000	
ÉTHYL-MALTOL	637	7		200	
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	3		350	26
GOMME-LAQUE, BLANCHIE	904	Adoptée	2001	BPF	3
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	Adoptée	2010	300	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	200	161

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		200	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	50	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		200	
MALTOL	636	7		200	
NÉOTAME	961	Adoptée	2008	80	161 & 165
NISINE	234	6		6.25	28 & 233
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		200	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	100	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	9300	33 & 229
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2008	3000	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	50	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	300	161
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	170	165
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	Adoptée	2009	1000	77 & 113
STÉARATES DE POLYOXYÉTHYLÈNE	430, 431	7		4000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2008	700	161 & 165
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	Adoptée	2009	10000	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	50	44
ZEAXANTHIN, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		100	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		50	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		50	8
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		50000	
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5500	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		50	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		50	8
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		10000	
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		25	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		25	8
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	200	15 & 196
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		10000	
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		8000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	16
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2009	100	4 & 16
BRUN HT	155	7		500	16
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		200000	4 & 16
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2009	BPF	3, 4 & 16
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2009	BPF	3, 4 & 16
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	4 & 16
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	4 & 16
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		BPF	45
TARTRAZINE	102	7		500	4 & 16

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	7		2000	
AGAR-AGAR	406	7		BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	4		BPF	
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	
CHLORURE D'AMMONIUM	510	4		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GLUTAMATE MONOAMMONIÉ, L-	624	7		BPF	
GLUTAMATE MONOSODIQUE, L-	621	7		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
GUANYLATE DISODIQUE, 5'-	627	7		BPF	
INOSINATE DISODIQUE, 5'-	631	7		BPF	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	4 & 16
LACTATE DE POTASSIUM	326	7		20000	
LACTATE DE SODIUM	325	7		20000	
LACTITOL	966	4		BPF	
MALTITOL	965(i)	4		BPF	
MANNITOL	421	4		BPF	
NITRATES	251, 252	7		150	30
NITRITES	249, 250	7		130	32
PECTINES	440	7		BPF	
PROTÉASE	1101(i)	7		BPF	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	4		BPF	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	2009	100	3, 4 & 16

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	7		BPF	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	7		BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	7		2000	
ACIDE ÉRYTHORBIQUE (ACIDE ISOASCORBIQUE)	315	7		500	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		15000	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	16
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	16
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		500	
BROMÉLINE	1101(iii)	7		BPF	
CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a	7		BPF	4 & 16

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	16
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	7		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	4 & 16
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	16
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	7		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		15000	
CARMINS	120	Adoptée	2008	500	4 & 16
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	16
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		BPF	16
CHLOROPHYLLES	140	7		BPF	4 & 16
CHLORURE DE CALCIUM	509	7		15000	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		2260	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	16
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	16
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	16
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		5000	
CURCUMINE	100(i)	7		500	4 & 16
DIOXYDE DE TITANE	171	7		BPF	4 & 16
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	16
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	16
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	16
GLYCÉROL	422	7		BPF	16
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	16
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	16
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	7		BPF	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	16
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	16
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	16
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÈNEE)	953	7		BPF	16
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	16

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	16
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	16
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		BPF	16
OXYDE DE CALCIUM	529	7		BPF	
PAPAÏNE	1101(ii)	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	16
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	4 & 16
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	16
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	16 & 71
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	7		BPF	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		BPF	16
SORBITOL	420(i)	7		BPF	16
XYLITOL	967	7		BPF	16

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE CITRIQUE	330	7		100	15
ALGINATE DE SODIUM	401	7		8000	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	
ASCORBATE DE CALCIUM	302	7		BPF	
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		BPF	
CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a	7		BPF	4 & 16
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		1500	4 & 16
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		BPF	
CARMINS	120	Adoptée	2008	100	4, 16 & 117
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2011	20	4 & 16
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2011	100	4 & 16
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CHLOROPHYLLES	140	7		1000	4, 16 & 94
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
CITRATES D'ISOPROPYLE	384	Adoptée	2001	200	
CURCUMINE	100(i)	7		20	4, 16 & 117
DIOXYDE DE CARBONE	290	7		100	59
DIOXYDE DE TITANE	171	7		1000	4, 16 & 94
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2010	1000	4, 16 & 94
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		1000	4, 16, 94 & 185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		20	4, 8, 16 & 94
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
GLYCÉROL	422	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGENÉE)	953	7		BPF	
LACTATE DE CALCIUM	327	7		6000	
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(ii)	4		BPF	4 & 16
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	
ROUGE 2G	128	7		25	4 & 16
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	4, 16 & 117
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	71
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		5000	
SORBITOL	420(i)	7		5000	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		300	15
XYLITOL	967	7		BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ADIPATES	355-357, 359	7		3000	1
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2005	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2007	100	15, 130 & 167
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2007	100	15, 130 & 167
CARMINES	120	Adoptée	2005	500	16
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	5000	16
CURCUMINE	100(i)	7		500	16
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		1000	
ÉRYTHROSINE	127	Adoptée	2011	30	4 & 16
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2011	5000	16
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	200	15 & 130
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	3		80	26 & 200
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	16
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	5000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2008	1000	16
SORBATES	200-203	6		2000	42
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		3000	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	2009	100	3 & 4

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

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

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	2200	33

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

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

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

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

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

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

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		100	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		100	8
NITRATES	251, 252	7		365	30
NITRITES	249, 250	7		170	32
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	6		3100	33
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	500	161
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		4000	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000	15

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SUCROGLYCÉRIDES	474	Adoptée	2009	5000	15

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	3		200	3
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ ÉLEVÉE	905d	Adoptée	2004	950	3
NITRATES	251, 252	7		220	30
NITRITES	249, 250	7		170	32
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2009	2200	33

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ADIPATES	355-357, 359	7		3000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		5000	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2005	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2007	100	15, 130 & 162
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2007	100	15, 130 & 162
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		1000	
ÉRYTHROSINE	127	Adoptée	2012	30	4
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2011	5000	16
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	200	15 & 130
NITRITES	249, 250	7		130	32
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2009	2200	33
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	5000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2008	1000	16
SORBATES	200-203	6		2000	42
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		3000	

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

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

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CANTHAXANTHINE	161g	Adoptée	2011	100	4, 16 & 118
CARMINS	120	Adoptée	2005	200	118
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2010	100	16
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		1000	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		20	8
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	16
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		BPF	
NITRATES	251, 252	7		1250	30

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
BENZOATES	210-213	Adoptée	2005	1000	3 & 13
CARMINS	120	Adoptée	2005	100	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2010	20	16
CITRATES D'ISOPROPYLE	384	Adoptée	2001	200	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		100	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		100	8
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	135	
NATAMYCINE (PIMARICINE)	235	Adoptée	2001	20	3 & 81
NITRATES	251, 252	7		365	30

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARMINS	120	Adoptée	2005	100	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2010	20	16

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		100	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		100	8
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	16
NITRATES	251, 252	7		365	30

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARMINS	120	Adoptée	2005	100	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	20	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2010	20	16
CURCUMINE	100(i)	7		20	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	35	21
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		50	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		50	8
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	100	26 & 202
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	16
NITRATES	251, 252	7		365	30
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	25	161
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	500	161
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		4000	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000	15
SUCROGLYCÉRIDES	474	Adoptée	2009	5000	15

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	3		200	3
CARMINS	120	Adoptée	2005	500	16
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	5000	16
CURCUMINE	100(i)	7		500	16
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		20	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		25	8
HUILE MINÉRALE, VISCOSITÉ ÉLEVÉE	905d	Adoptée	2004	950	3

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	16
NITRATES	251, 252	7		365	30

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE PROPANE	405	7		20000	
CARMINS	120	Adoptée	2005	500	16
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	5000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2011	100	
CURCUMINE	100(i)	7		500	16
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	5000	10
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		3500	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	5000	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		20	85 & 185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		1000	8 & 85
HYDROXYBENZOATES, PARA-JAUNE FCF	214, 218 110	Adoptée Adoptée	2010 2008	36 300	27 16
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		BPF	
NITRATES	251, 252	7		150	30
NITRITES	249, 250	7		130	32
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	1000	72
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2010	1100	33
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	1500	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	500	16
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2008	1000	16
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	300	16
SORBATES	200-203	7		200	42 & 222
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000	
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	7		200	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		5000	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	2009	100	3 & 4
ZEAXANTHIN, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		BPF	

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

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

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	7		200	
ACIDE CITRIQUE	330	7		BPF	
ACIDE ÉRYTHORBIQUE (ACIDE ISOASCORBIQUE)	315	7		BPF	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	16
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	16
ASCORBATE DE CALCIUM	302	7		BPF	
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		200	
AZOTE	941	7		BPF	59
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		30000	4 & 16
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	30000	4 & 16
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	16
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	16
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		BPF	16
CARRAGHÉNANE	407	4		BPF	
CELLULOSE EN Poudre	460(ii)	7		BPF	16
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		BPF	16
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	16
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	
DIOXYDE DE CARBONE	290	7		BPF	59

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ERYTHORBATE DE SODIUM (ISOASCORBATE DE SODIUM)	316	7		BPF	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	16
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	16
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	16
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		25	4, 8 & 16
FARINE DE KONJAC	425	4		BPF	
GLUCONATE DE SODIUM	576	4		BPF	
GLUCONO-DELTA-LACTONE	575	4		100	
GLYCÉROL	422	7		BPF	16
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	16
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	16
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	16
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	16
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	16
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGENEE)	953	7		BPF	16
LACTATE DE CALCIUM	327	4		10000	58
LACTITOL	966	4		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	16
MALTITOL	965(i)	4		BPF	
MANNITOL	421	4		BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	16
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	16
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		BPF	16
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	16
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	16
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	16 & 71
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	4		BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		BPF	16
SORBITOL	420(i)	7		BPF	16
XYLITOL	967	7		BPF	16

No. de Catégorie d'aliment 09.1.1 Poisson frais

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		300	4, 16 & 50
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2008	300	4, 16 & 50
BRUN HT	155	7		300	4, 16 & 50
CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a	7		BPF	4, 16 & 50
CARMINS	120	Adoptée	2008	300	4, 16 & 50
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2010	100	4, 16 & 50
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2011	300	4
CHLOROPHYLLES	140	7		BPF	4, 16 & 50
CURCUMINE	100(i)	7		300	4, 16 & 50
DIOXYDE DE TITANE	171	7		BPF	4, 16 & 50
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	300	4, 16 & 50
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		300	4, 16 & 50
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	4, 16 & 50
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		300	4, 16 & 50
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		300	4, 16 & 50
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	4, 16 & 50
TARTRAZINE	102	7		300	4, 16 & 50

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	4 & 16
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	500	4 & 16
BRUN HT	155	7		500	4 & 16
CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a	7		BPF	4 & 16
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		BPF	4 & 16
CARMINS	120	Adoptée	2008	500	4 & 16
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2011	100	4 & 16
CHLOROPHYLLES	140	7		BPF	4 & 16
CURCUMINE	100(i)	7		500	4 & 16
DIOXYDE DE TITANE	171	7		BPF	4 & 16
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	4 & 16
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	4 & 16

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	4 & 16
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	4 & 16
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	100	44
TARTRAZINE	102	7		500	4 & 16

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2008	200	144 & 188
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	4		BPF	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	4		BPF	
ACIDE ALGINIQUE	400	4		BPF	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	4		BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	4		BPF	
ASCORBATE DE SODIUM	301	4		BPF	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	300	144 & 191
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		30000	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2009	30000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2009	30000	95
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		10000	58
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	4		5000	36
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	4		BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	4		BPF	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2011	100	95
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		10000	
CHLORURE D'AMMONIUM	510	4		BPF	
CHLORURE DE CALCIUM	509	4		10000	58
CHLORURE DE POTASSIUM	508	4		BPF	
CURCUMINE	100(i)	4		50	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	4		BPF	
ÉRYTHRITOL	968	4		200000	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		100	185
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GLUCONATE DE SODIUM	576	4		BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
GLUTAMATE MONOSODIQUE, L-	621	4		BPF	
GLYCÉROL	422	4		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	4		BPF	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GUANYLATE DISODIQUE, 5'-	627	4		BPF	
INOSINATE DISODIQUE, 5'-	631	4		BPF	
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGENEE)	953	4		100000	
LACTATE DE CALCIUM	327	4		10000	58
LACTATE DE SODIUM	325	4		BPF	
LACTITOL	966	4		20000	
LYCOPÈNE, BLAKESLEA TRISPOA	160d(ii)	4		100	95
LYCOPÈNE, DE SYNTHÈSE	160d(iii)	4		100	95
LYCOPÈNE, TOMATE	160d(i)	4		100	95
MALATE DE SODIUM, DL-	350(ii)	4		BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		10000	
PULLULAN	1204	4		30000	
RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUES, 5'-	635	4		BPF	
SILICE AMORPHE	551	4		BPF	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	4		500	
SORBITOL	420(i)	4		500	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	7		5000	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	7		400	
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2013	BPF	61 & 257
ACIDE ÉRYTHORBIQUE (ACIDE ISOASCORBIQUE)	315	7		1500	
AGAR-AGAR	406	7		20000	3 & 53
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		5000	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		5000	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		5000	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		5000	
ALGUES EUHEMA TRANSFORMÉES	407a	7		5000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AMARANTE	123	7		300	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	
ASCORBATE DE CALCIUM	302	7		400	
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	7		1000	70
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		400	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	95
AZOTE	941	7		BPF	59
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	500	95
BRUN HT	155	7		500	95
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2006	200	15 & 180
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	200	15 & 180
CANTHAXANTHINE	161g	Adoptée	2011	35	95
CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a	7		BPF	95
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	Adoptée	2013	BPF	95
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		BPF	
CARMINS	120	Adoptée	2008	100	95 & 178
CARRAGHÉNANE	407	7		5000	61
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	
CHLOROPHYLLES	140	7		BPF	95
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	7		30000	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	Adoptée	2013	BPF	61
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	Adoptée	2013	BPF	61
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	Adoptée	2013	BPF	61
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	Adoptée	2013	BPF	61
CURCUMINE	100(i)	7		500	95
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	7		20000	3 & 53
DIOXYDE DE CARBONE	290	7		BPF	59
DIOXYDE DE TITANE	171	7		BPF	95
ERYTHORBATE DE SODIUM (ISOASCORBATE DE SODIUM)	316	7		1500	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	1000	10

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	75	21
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		25	8
GLYCÉROL	422	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	61 & 73
GOMME TARA	417	7		BPF	73
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		160	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	300	95
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGENÉE)	953	7		BPF	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	95
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	95
LACTITOL	966	7		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		500	95
MALTITOL	965(i)	7		BPF	
MANNITOL	421	7		BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	61
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	
NITRATES	251, 252	7		150	30
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	95
PECTINES	440	7		20000	16
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	2200	33
POLYDEXTROSES	1200	7		BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2008	1000	95
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	300	95
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	71
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	7		BPF	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		BPF	
SORBITOL	420(i)	7		BPF	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	100	44 & 139
TARTRAZINE	102	7		500	
XYLITOL	967	7		BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	Adoptée	2013	BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2013	BPF	61
ACIDE ÉRYTHORBIQUE (ACIDE ISOASCORBIQUE)	315	7		BPF	15
ACIDE FUMARIQUE	297	Adoptée	2013	BPF	41
ACIDE MALIQUE, DL-	296	Adoptée	2013	BPF	41
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	7		BPF	41
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		BPF	41 & 99
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	7		5000	
AMIDON ACÉTYLÉ	1420	7		BPF	41
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	41
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	41
AMIDON TRAITÉ À L'ACIDE	1401	7		BPF	41
AMIDON TRAITÉ EN MILIEU ALCALIN	1402	7		BPF	41
ASCORBATE DE CALCIUM	302	7		BPF	15

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	7		BPF	99
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		BPF	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	16
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	500	16
BRUN HT	155	7		500	16
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2006	200	15 & 180
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	200	15 & 180
CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a	7		BPF	41
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	Adoptée	2013	BPF	16
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	Adoptée	2013	BPF	41
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	Adoptée	2013	BPF	41
CARBONATE D'AMMONIUM	503(i)	Adoptée	2013	BPF	41
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	Adoptée	2013	BPF	16
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	Adoptée	2013	BPF	16
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	Adoptée	2013	BPF	41
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	Adoptée	2013	BPF	41
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		BPF	41 & 61
CARMINS	120	Adoptée	2008	500	16, 95 & 178
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	41 & 61
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	16
CHLOROPHYLLES	140	7		BPF	16
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	16
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	Adoptée	2013	BPF	61
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	Adoptée	2013	BPF	61
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	Adoptée	2013	BPF	61
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	Adoptée	2013	BPF	61
CURCUMINE	100(i)	7		500	16
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	7		BPF	41
DIOXYDE DE TITANE	171	7		BPF	16
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	16
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	1000	10
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	16
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	16

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	75	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2011	500	16
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		50	8
FUMARATES DE SODIUM	365	Adoptée	2013	BPF	41
GLUTAMATE MONOPOTASSIQUE, L-	622	7		BPF	41
GLUTAMATE MONOSODIQUE, L-	621	7		BPF	41
GLYCÉROL	422	7		BPF	16
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	16
GOMME GUAR	412	7		2000	
GOMME TARA	417	7		BPF	73
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	16
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	41 & 61
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	Adoptée	2013	BPF	16
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	41
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	41
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÈNEE)	953	7		BPF	16
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	16
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	16
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	41
MALTITOL	965(i)	4		BPF	
MANNITOL	421	4		BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	41 & 61
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	41
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	16
PECTINES	440	7		BPF	41 & 61
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	7		BPF	41
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	7		BPF	41
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	41
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	7		BPF	41
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	7		BPF	41
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	2200	33

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	500	16 & 95
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	16
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	16
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	16
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	16 & 71
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	Adoptée	2013	BPF	41
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	4		BPF	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		BPF	16
SORBITOL	420(i)	7		BPF	16
TARTRAZINE	102	7		500	16
THIODIPROPIONATES	388, 389	Adoptée	1999	200	15 & 46
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		BPF	15
XYLITOL	967	7		BPF	16

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE FUMARIQUE	297	Adoptée	2013	BPF	16
ACIDE MALIQUE, DL-	296	Adoptée	2013	BPF	16
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	7		BPF	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	16
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	16
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	16
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	500	16
BRUN HT	155	7		500	16
CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a	7		BPF	16
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	Adoptée	2013	BPF	16
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	Adoptée	2013	BPF	16
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	Adoptée	2013	BPF	16
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		BPF	16

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARMINS	120	Adoptée	2005	500	16
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	16
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	16
CHLOROPHYLLES	140	7		BPF	16
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	40	95
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	16
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	Adoptée	2013	BPF	16
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	Adoptée	2013	BPF	16
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	Adoptée	2013	BPF	16
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	Adoptée	2013	BPF	16
CURCUMINE	100(i)	7		500	16
DIOXYDE DE TITANE	171	7		BPF	16
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	16
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	16
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	16
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	BPF	16 & 95
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		50	8
FUMARATES DE SODIUM	365	Adoptée	2013	BPF	16
GLYCÉROL	422	7		BPF	16
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	16
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	16
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	Adoptée	2013	BPF	16
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	16
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	16
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÈNEE)	953	7		BPF	16
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	16
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	16 & 95
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	16

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
MALTITOL	965(i)	4		BPF	
MANNITOL	421	4		BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	16
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	16
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	16
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	16
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	2200	33
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	500	16 & 95
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	16
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	16
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	16
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	16 & 71
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	4		BPF	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		BPF	16
SORBITOL	420(i)	7		BPF	16
TARTRAZINE	102	7		500	16
XYLITOL	967	7		BPF	16

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	Adoptée	2013	BPF	
ACIDE FUMARIQUE	297	Adoptée	2013	BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	Adoptée	2013	BPF	
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	4		200	
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		200	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	Adoptée	2013	BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	Adoptée	2013	BPF	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	Adoptée	2013	BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		BPF	
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	Adoptée	2013	BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	Adoptée	2013	BPF	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	Adoptée	2013	BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	Adoptée	2013	BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	Adoptée	2013	BPF	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		50	8
FUMARATES DE SODIUM	365	Adoptée	2013	BPF	
GLYCÉROL	422	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	Adoptée	2013	BPF	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	
MALTITOL	965(i)	4		BPF	
MANNITOL	421	4		BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	
PECTINES	440	7		BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	
POLYDEXTROSES	1200	7		BPF	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	4		BPF	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	7		5000	
AMARANTE	123	7		300	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2009	100	95
BRUN HT	155	7		500	
CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a	7		BPF	
CARMINES	120	Adoptée	2005	500	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2009	1000	95
CHLOROPHYLLES	140	7		BPF	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	30	62 & 95
CURCUMINE	100(i)	7		500	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		3000	
DIOXYDE DE TITANE	171	7		BPF	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2005	50	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	500	95
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	3		70	26 & 208
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	300	95
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÈNEE)	953	7		BPF	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	95
NITRITES	249, 250	4		100	32
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	2200	33
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	500	95
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2008	300	95
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	300	95
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	500	161
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		35000	
SORBATES	200-203	Adoptée	2009	2000	42
SORBITOL	420(i)	7		35000	
TARTRAZINE	102	7		500	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	100	
XYLITOL	967	7		BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		250	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	2000	13 & 82
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2009	100	
BRUN HT	155	7		250	
CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a	7		BPF	
CARMINS	120	Adoptée	2005	250	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CHLOROPHYLLES	140	7		BPF	
CURCUMINE	100(i)	7		250	
DIOXYDE DE TITANE	171	7		BPF	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2011	1000	
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	3		165	26 & 208
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	250	16
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÈNEE)	953	7		BPF	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		250	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	250	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		250	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		250	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	2200	33
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	250	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2008	300	
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	250	
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		BPF	
SORBATES	200-203	Adoptée	2009	2000	42 & 82
SORBITOL	420(i)	7		BPF	
SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM	523	Adoptée	2013	200	6 & 250
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2007	150	44
TARTRAZINE	102	7		250	
XYLITOL	967	7		BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
AMARANTE	123	7		300	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	16
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	500	16
BRUN HT	155	7		500	16
CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a	7		BPF	16
CARMINS	120	Adoptée	2008	500	16, 95 & 178
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	16
CHLOROPHYLLES	140	7		BPF	16
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	40	95
CURCUMINE	100(i)	7		500	16
DIOXYDE DE TITANE	171	7		BPF	16
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	4		1000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	1000	16 & 95
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	4		250	
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGENÉE)	953	7		BPF	16

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	16
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	16
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	16
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	16
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	16
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		BPF	16
SORBITOL	420(i)	7		BPF	16
TARTRAZINE	102	7		500	16
XYLITOL	967	7		BPF	16

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE FUMARIQUE	297	Adoptée	2013	BPF	266 & 267
ACIDE MALIQUE, DL-	296	Adoptée	2013	BPF	266 & 267
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
AMARANTE	123	7		300	22
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	4		200	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	22
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	200	13 & 121
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2009	100	22
BRUN HT	155	7		500	22
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2006	200	15 & 196
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	200	15 & 196
CANTHAXANTHINE	161g	Adoptée	2011	15	22
CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a	7		BPF	
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	Adoptée	2013	BPF	266 & 267
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	Adoptée	2013	BPF	266 & 267
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	Adoptée	2013	BPF	266 & 267
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		BPF	
CARMINES	120	Adoptée	2005	300	22
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	
CHLOROPHYLLES	140	7		BPF	22
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	200	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	Adoptée	2013	BPF	266 & 267
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	Adoptée	2013	BPF	266 & 267
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	Adoptée	2013	BPF	266 & 267
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	Adoptée	2013	BPF	266 & 267
CURCUMINE	100(i)	7		500	22
DIOXYDE DE TITANE	171	7		BPF	22
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	4		100	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	1000	22
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		15	8
FUMARATES DE SODIUM	365	Adoptée	2013	BPF	266 & 267
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	100	15 & 196
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	3		165	26 & 208
GLYCÉROL	422	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	Adoptée	2013	BPF	266 & 267
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	300	22 & 161
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÈNEE)	953	7		BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	22
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	100	22
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		100	22
MALTITOL	965(i)	4		BPF	
MANNITOL	421	4		BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	
NITRATES	251, 252	7		365	22 & 30
NITRITES	249, 250	7		130	22 & 32
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	22
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	250	22
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	100	22
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		20000	22
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	22
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	300	22
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	22
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	4		BPF	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		BPF	
SORBATES	200-203	Adoptée	2012	1000	42
SORBITOL	420(i)	7		BPF	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2007	30	44
TARTRAZINE	102	7		500	22
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	100	
XYLITOL	967	7		BPF	

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

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

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	200	144 & 188
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	300	144 & 191
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	2000	13 & 120
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2006	200	15 & 180
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	200	15 & 180
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		30000	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	30000	95
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2009	30000	95
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2011	100	95
CURCUMINE	100(i)	7		50	
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	Adoptée	2010	1000	27
NÉOTAME	961	Adoptée	2008	10	161
NITRATES	251, 252	7		220	30
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	Adoptée	2009	200	113
SORBATES	200-203	Adoptée	2012	1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	120	144

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	4		200	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	16
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	500	16
BRUN HT	155	7		500	16
CARMINS	120	Adoptée	2005	500	16
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	16
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	40	16
CURCUMINE	100(i)	7		500	16
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	500	16
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		100	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		25	8
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	100	26 & 144
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	16

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	16
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		BPF	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	16
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	2200	33
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	16
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	160	144
TARTRAZINE	102	7		500	16

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	4		200	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	16
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	500	16
BRUN HT	155	7		500	16
CARMINS	120	Adoptée	2005	500	16
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	16
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	40	16
CURCUMINE	100(i)	7		500	16
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA- ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	250	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	1500	16
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		100	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		25	8
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	165	26
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	4		120	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	16
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	16
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	16
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	2200	33

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	16
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	160	144
TARTRAZINE	102	7		500	16

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AMARANTE	123	7		300	50
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	4		200	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	500	
BRUN HT	155	7		500	
CANTHAXANTHINE	161g	Adoptée	2011	15	
CARMINS	120	Adoptée	2005	500	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	200	
CURCUMINE	100(i)	7		500	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	1500	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		50	149 & 185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		50	8
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	100	26
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	4		120	
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	300	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		500	
NITRITES	249, 250	7		5	32
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	100	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	2200	33
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	500	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	300	
TARTRAZINE	102	7		500	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	100	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	4		200	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	
BRUN HT	155	7		500	
CARMINS	120	Adoptée	2005	100	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	16
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	75	95
CURCUMINE	100(i)	7		500	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	1500	16
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		30	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		30	8
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	300	161
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2010	50	95
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2010	2200	33 & 193
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	100	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	160	144
TARTRAZINE	102	7		500	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	200	144 & 188
AMARANTE	123	7		300	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	300	144 & 191
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	500	
BRUN HT	155	7		500	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2006	200	15 & 180
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	200	15 & 180
CANTHAXANTHINE	161g	Adoptée	2011	15	
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		30000	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	1999	500	50
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2009	30000	95
CARMINES	120	Adoptée	2005	500	16
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	500	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	100	95
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	500	95
CURCUMINE	100(i)	7		500	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	340	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	1500	16
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		10	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		25	8
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	100	26
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	300	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	95
NÉOTAME	961	Adoptée	2008	10	161
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2010	50	95
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	2200	33

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	500	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2008	500	95
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	200	144
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	Adoptée	2009	200	113
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	120	144
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	4		10000	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2007	150	44 & 140
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		500	45
TARTRAZINE	102	7		500	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	2009	100	95

No. de Catégorie d'aliment 10.1**Oufs frais**

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AMARANTE	123	4		100	4
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		BPF	4
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	BPF	4
BRUN HT	155	7		BPF	4
CANTHAXANTHINE	161g	Adoptée	2005	BPF	4
CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a	7		BPF	4
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		20000	4
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	20000	4
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2010	20000	4
CARMINS	120	Adoptée	2005	BPF	4
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	4
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2011	1000	4
CHLOROPHYLLES	140	7		BPF	4
CURCUMINE	100(i)	4		500	4
DIOXYDE DE TITANE	171	7		BPF	4
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2010	1500	4
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	300	4 & 161
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		BPF	4
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	BPF	4

No. de Catégorie d'aliment 10.1 Oeufs frais

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
LYCOPÈNE, BLAKESLEA TRISPOA	160d(ii)	4		1000	4
LYCOPÈNE, DE SYNTHÈSE	160d(iii)	4		1000	4
LYCOPÈNE, TOMATE	160d(i)	4		1000	4
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		BPF	4
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	BPF	4
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	500	4
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	4
ROUGE 2G	128	7		BPF	4
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	100	4
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	4
TARTRAZINE	102	4		500	4
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	BPF	4

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	Adoptée	2011	200	
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		20000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2009	20000	161
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		1000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		500	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		BPF	
ZEAXANTHIN, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		100	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	Adoptée	2013	BPF	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	Adoptée	2013	BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2013	BPF	
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	Adoptée	2013	BPF	
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		6000	
ALGINATE DE PROPANE	405	4		10000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	5000	13
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		BPF	
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	Adoptée	2013	BPF	
CITRATE DE TRIÉTHYLE	1505	Adoptée	1999	2500	47
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	Adoptée	2013	BPF	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
LACTATE DE SODIUM	325	Adoptée	2013	BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	
LYCOPÈNE, BLAKESLEA TRISPOA	160d(ii)	4		100	
LYCOPÈNE, DE SYNTHÈSE	160d(iii)	4		100	
LYCOPÈNE, TOMATE	160d(i)	4		100	
NISINE	234	3		6.25	28 & 233
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2009	4400	33 & 67
POLYDEXTROSES	1200	7		BPF	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
PULLULAN	1204	4		20000	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	
SORBATES	200-203	Adoptée	2009	5000	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		500	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	Adoptée	2013	BPF	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	Adoptée	2013	BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2013	BPF	
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	Adoptée	2013	BPF	
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		6000	
ALGINATE DE PROPANE	405	4		10000	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		BPF	
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	Adoptée	2013	BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	Adoptée	2013	BPF	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GLYCÉROL	422	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
LACTATE DE SODIUM	325	Adoptée	2013	BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	
LYCOPÈNE, BLAKESLEA TRISPOA	160d(ii)	4		100	
LYCOPÈNE, DE SYNTHÈSE	160d(iii)	4		100	
LYCOPÈNE, TOMATE	160d(i)	4		100	
MALTITOL	965(i)	4		BPF	
MANNITOL	421	4		BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		BPF	
PECTINES	440	7		BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2009	1290	33
POLYDEXTROSES	1200	7		BPF	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
PULLULAN	1204	4		20000	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	4		BPF	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		BPF	
SORBATES	200-203	Adoptée	2009	1000	42
SORBITOL	420(i)	7		BPF	
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		500	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CITRATE DE TRIÉTHYLE	1505	Adoptée	1999	2500	47
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA- ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	200	21 & 47
SORBATES	200-203	Adoptée	2009	1000	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		20000	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	20000	4
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2009	20000	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		1000	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	1000	33

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	350	161 & 188
ADIPATES	355-357, 359	7		30000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		10000	
AMARANTE	123	7		300	
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	Adoptée	2011	200	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000	161 & 191
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		50	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	150	
BRUN HT	155	7		50	
CANTHAXANTHINE	161g	Adoptée	2011	15	
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		20000	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	20000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2009	20000	
CARMINS	120	Adoptée	2005	150	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	150	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	150	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	300	2
CURCUMINE	100(i)	7		150	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	250	17 & 161
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		2000	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	500	2 & 10
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	40000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		9000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	200	181
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		25	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		25	8
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	90	2 & 15
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	330	26

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	300	161
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		150	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	50	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		150	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	100	161
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		150	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2010	150	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	1400	33
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	3000	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	50	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	300	161
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	100	144
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		790	113 & 145
SORBATES	200-203	Adoptée	2009	1000	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	Adoptée	2007	400	161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	Adoptée	2009	5000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		2000	45
TARTRAZINE	102	7		300	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		150	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	2009	100	
ZEAXANTHIN, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		100	

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

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

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	Adoptée	2006	15000	56

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AMARANTE	123	7		300	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	4		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		500	
INVERTASES	1103	4		BPF	
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGENÉE)	953	4		BPF	
POLYDEXTROSES	1200	7		BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2007	70	44
TARTRAZINE	102	7		300	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	1000	159 & 188
ACÉTATE DE CALCIUM	263	Adoptée	2013	BPF	258
ACIDE ALGINIQUE	400	7		10000	
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	7		10000	
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		10000	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		10000	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		10000	
ALGINATE DE PROPANE	405	7		5000	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		10000	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
ALITAME	956	Adoptée	2007	200	159
AMARANTE	123	7		300	
AMIDON BLANCHI	1403	7		10000	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		10000	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		10000	
AMIDON TRAITÉ À L'ACIDE	1401	7		10000	
AMIDON TRAITÉ EN MILIEU ALCALIN	1402	7		10000	
AMIDON TRAITÉS AUX ENZYMES	1405	7		10000	
AMYLASE DE ASPERGILLUS ORYZAE VAR., ALPHA-	1100	7		BPF	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	3000	159 & 191
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1000	13
CANTHAXANTHINE	161g	Adoptée	2011	15	
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		50000	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	50000	100
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	Adoptée	2013	BPF	258

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	Adoptée	2013	BPF	258
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		5000	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	50	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2011	50	217
CARRAGHÉNANE	407	7		5000	
CELLULOSE EN POWDRE	460(ii)	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		BPF	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2005	64	62
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	Adoptée	2013	BPF	258
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	Adoptée	2013	BPF	258
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	Adoptée	2013	BPF	258
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	Adoptée	2013	BPF	258
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	500	17 & 159
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2003	200	10
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		60	185
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		5000	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GLYCÉROL	422	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		500	
GOMME GUAR	412	7		10000	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		5000	
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	Adoptée	2012	100	27

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	Adoptée	2013	BPF	258
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	300	161
INVERTASES	1103	4		BPF	
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGENÉE)	953	7		BPF	
LACTITOL	966	4		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	
LYCOPÈNE, BLAKESLEA TRISPOA	160d(ii)	4		50	
LYCOPÈNE, DE SYNTHÈSE	160d(iii)	4		50	
LYCOPÈNE, TOMATE	160d(i)	4		50	
MALTITOL	965(i)	4		BPF	
MANNITOL	421	4		BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		6000	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	70	159
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	7		10000	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	7		10000	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		10000	
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	7		10000	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	7		10000	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2009	1320	33
POLYDEXTROSES	1200	7		BPF	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	300	159
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
PULLULAN	1204	4		10000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	300	161
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	300	159
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	71
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	4		BPF	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		BPF	
SORBATES	200-203	Adoptée	2009	1000	42
SORBITOL	420(i)	7		BPF	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2008	1500	159 & 161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	40	44
TARTRAZINE	102	7		300	
THAUMATINE	957	7		500	
XYLITOL	967	7		BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	BPF	188
ALITAME	956	Adoptée	2007	BPF	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	BPF	191
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	2000	13
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		50000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2011	1200	213
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	BPF	17
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2005	1000	21 & 96
ÉTHYL-MALTOL	637	4		BPF	
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	BPF	26
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2009	1000	33
POLYÉTHYLÈNE GLYCOL	1521	Adoptée	2001	10000	
POLYVINYLPIRROLIDONE	1201	Adoptée	1999	3000	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	BPF	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	Adoptée	2012	BPF	
SORBATES	200-203	Adoptée	2010	1000	42 & 192
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	BPF	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		BPF	45
TARTRAZINE	102	7		300	

No. de Catégorie d'aliment 12.1.1 Sel

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	Adoptée	2013	1000	6 & 254
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	Adoptée	2006	BPF	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	Adoptée	2006	BPF	
FERROCYANURES	535, 536, 538	Adoptée	2006	14	24 & 107
OXYDE DE MAGNÉSIUM	530	Adoptée	2006	BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2006	8800	33
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2006	10	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	Adoptée	2006	BPF	71
SILICATE DE CALCIUM	552	Adoptée	2006	BPF	
SILICATE DE MAGNÉSIUM, SYNTHÉTIQUE	553(i)	Adoptée	2006	BPF	
SILICE AMORPHE	551	Adoptée	2006	BPF	

No. de Catégorie d'aliment 12.1.2 Succédanés de sel

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	Adoptée	2013	BPF	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	Adoptée	2013	BPF	
ACIDE ALGINIQUE	400	4		BPF	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	Adoptée	2013	BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2013	BPF	
ACIDE FUMARIQUE	297	Adoptée	2013	BPF	
ACIDE GLUTAMIQUE, L(+)-	620	7		BPF	
ACIDE GUANYLIQUE, 5'-	626	7		BPF	
ACIDE INOSINIQUE, 5'-	630	7		BPF	
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	Adoptée	2013	BPF	

No. de Catégorie d'aliment 12.1.2 Succédanés de sel

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE MALIQUE, DL-	296	Adoptée	2013	BPF	
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	
ASCORBATE DE SODIUM	301	4		BPF	
CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a	4		BPF	
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	Adoptée	2013	BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	Adoptée	2013	BPF	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	Adoptée	2013	BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	Adoptée	2013	BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		BPF	
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		22000	
CHLORURE D'AMMONIUM	510	4		BPF	
CHLORURE DE CALCIUM	509	4		10000	58
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	4		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	Adoptée	2013	BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	Adoptée	2013	BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	Adoptée	2013	BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	Adoptée	2013	BPF	
ÉRYTHRITOL	968	4		200000	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2006	16000	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
FERROCYANURES	535, 536, 538	Adoptée	1999	20	24
FUMARATES DE SODIUM	365	Adoptée	2013	BPF	
GLUCONATE DE SODIUM	576	4		BPF	
GLUTAMATE DE CALCIUM, DI-L-	623	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 12.1.2 Succédanés de sel

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
GLUTAMATE DE MAGNÉSIUM, DI-L-	625	7		BPF	
GLUTAMATE MONOAMMONIÉ, L-	624	7		BPF	
GLUTAMATE MONOPOTASSIQUE, L-	622	7		BPF	
GLUTAMATE MONOSODIQUE, L-	621	7		BPF	
GLYCÉROL	422	7		BPF	51
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
GUANYLATE DE CALCIUM, 5'-	629	7		BPF	
GUANYLATE DIPOTASSIQUE, 5'-	628	7		BPF	
GUANYLATE DISODIQUE, 5'-	627	7		BPF	
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	Adoptée	2013	BPF	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	
INOSINATE DE CALCIUM, 5'-	633	7		BPF	
INOSINATE DE POTASSIUM, 5'-	632	7		BPF	
INOSINATE DISODIQUE, 5'-	631	7		BPF	
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÈNEE)	953	7		BPF	
LACTATE DE CALCIUM	327	Adoptée	2013	BPF	
LACTITOL	966	4		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	
MALTITOL	965(i)	4		50000	
MANNITOL	421	4		60000	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		5000	
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	4400	33
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	

No. de Catégorie d'aliment 12.1.2 Succédanés de sel

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
RIBONUCLÉOTIDES CALCIFIQUES, 5'-	634	7		BPF	
RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUES, 5'-	635	7		BPF	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	
SILICATE DE CALCIUM	552	7		10000	
SILICATE DE MAGNÉSIUM, SYNTHÉTIQUE	553(i)	7		10000	
SILICE AMORPHE	551	7		10000	
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	4		50000	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		BPF	
SORBITOL	420(i)	7		BPF	
SULFATE DE MAGNÉSIUM	518	3		25000	
TALC	553(iii)	7		10000	51
THAUMATINE	957	7		400	51
XYLITOL	967	7		BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2008	2000	161 & 188
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2005	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	200	15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2005	200	15 & 130
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		100000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2010	10000	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	4		BPF	51
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	500	10
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	70	21
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		50	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		50	8
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	200	15 & 130
NÉOTAME	961	Adoptée	2008	32	161

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	51
SORBATES	200-203	Adoptée	2009	1000	42
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		1000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	4		BPF	51
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	7		BPF	51
ACIDE ALGINIQUE	400	4		BPF	51
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	4		BPF	51
ACIDE CITRIQUE	330	7		BPF	51
ACIDE GLUTAMIQUE, L(+)-	620	7		BPF	51
ACIDE GUANYLIQUE, 5'-	626	7		BPF	51
ACIDE INOSINIQUE, 5'-	630	7		BPF	51
AGAR-AGAR	406	7		BPF	51
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	7		BPF	51
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		BPF	51
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	51
ASCORBATE DE SODIUM	301	4		BPF	51
CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a	4		BPF	51
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	51
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		10000	51 & 58
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	4		5000	36 & 51
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	4		BPF	51
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		BPF	51
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	51
CELLULOSE EN POUVRE	460(ii)	7		BPF	51
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		BPF	51
CHLORURE D'AMMONIUM	510	4		BPF	51
CHLORURE DE CALCIUM	509	4		10000	51 & 58
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	51
CHLORURE DE POTASSIUM	508	4		BPF	51
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	51
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	51

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	51
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	51
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	51
ÉRYTHRITOL	968	4		200000	51
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	51
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		5000	51
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		5000	51
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	51
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	51
GLUCONATE DE SODIUM	576	4		BPF	51
GLUTAMATE DE CALCIUM, DI-L-	623	7		BPF	51
GLUTAMATE DE MAGNÉSIUM, DI-L-	625	7		BPF	51
GLUTAMATE MONOAMMONIÉ, L-	624	7		BPF	51
GLUTAMATE MONOPOTASSIQUE, L-	622	7		BPF	51
GLUTAMATE MONOSODIQUE, L-	621	7		BPF	51
GLYCÉROL	422	7		BPF	51
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	51
GOMME GELLANE	418	7		BPF	51
GOMME GUAR	412	7		BPF	51
GOMME KARAYA	416	7		BPF	51
GOMME TARA	417	7		BPF	51
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	51
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	51
GUANYLATE DE CALCIUM, 5'-	629	7		BPF	51
GUANYLATE DIPOTASSIQUE, 5'-	628	7		BPF	51
GUANYLATE DISODIQUE, 5'-	627	7		BPF	51
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	51
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	51
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	51
INOSINATE DE CALCIUM, 5'-	633	7		BPF	51
INOSINATE DE POTASSIUM, 5'-	632	7		BPF	51
INOSINATE DISODIQUE, 5'-	631	7		BPF	51
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÈNEE)	953	7		BPF	51
LACTATE DE CALCIUM	327	4		10000	51 & 58

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
LACTITOL	966	4		BPF	51
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	51
LYCOPÈNE, TOMATE	160d(i)	3		2000	
MALATE DE SODIUM, DL-	350(ii)	4		BPF	51
MALTITOL	965(i)	4		50000	51
MANNITOL	421	4		60000	51
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	51
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	51
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		5000	51
PECTINES	440	7		BPF	51
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		BPF	51
POLYDEXTROSES	1200	7		BPF	51
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2008	2000	
PULLULAN	1204	4		30000	
RIBONUCLÉOTIDES CALCIQUES, 5'-	634	7		BPF	51
RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUES, 5'-	635	7		BPF	51
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	51
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	51
SILICE AMORPHE	551	4		BPF	51
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	4		50000	51
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		BPF	51
SORBITOL	420(i)	7		BPF	51
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	Adoptée	2008	400	161
SUCROSE OLIGOESTERS, TYPE I AND TYPE II	473a	4		2000	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	150	44
TARTRAZINE	102	7		300	
XYLITOL	967	7		BPF	51

No. de Catégorie d'aliment 12.2.2 Assaisonnements et condiments

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ADIPATES	355-357, 359	7		50000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		6000	
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	Adoptée	2013	1000	6 & 255

No. de Catégorie d'aliment 12.2.2 Assaisonnements et condiments

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AMARANTE	123	7		300	
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	Adoptée	2011	200	
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	2000	161 & 191
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2009	100	
BRUN HT	155	7		500	
CANTHAXANTHINE	161g	Adoptée	2011	20	
CAMEL III - CAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	50000	
CARMINS	120	Adoptée	2005	500	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2011	500	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	500	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	500	
CURCUMINE	100(i)	7		500	
FERROCYANURES	535, 536, 538	Adoptée	1999	20	24
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	30	26
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	300	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		500	
LYCOPÈNE, TOMATE	160d(i)	3		20000	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	1000	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	2200	33 & 226
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	5000	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	500	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		970000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	350	
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	1500	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		3100	113
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2008	700	161

No. de Catégorie d'aliment 12.2 Assaisonnements et condiments

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SUCROSE OLIGOESTERS, TYPE I AND TYPE II	473a	4		20000	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	200	44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		7500	45
TARTRAZINE	102	7		500	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	2009	100	
ZEAXANTHIN, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		500	

No. de Catégorie d'aliment 12.3 Vinaigres

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2008	2000	161 & 188
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	3000	161 & 191
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1000	13
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		100000	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	1000	78
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2011	50000	
HYDROXYBENZOATES, PARANÉOTAME	214, 218	Adoptée	2012	100	27
NÉOTAME	961	Adoptée	2008	12	161
POLYVINYLPYRROLIDONE	1201	Adoptée	1999	40	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	300	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2008	400	161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	100	44

No. de Catégorie d'aliment 12.4 Moutardes

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	350	188
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	350	191
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		300	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2009	100	
BRUN HT	155	7		300	
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	200	15
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		100000	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	50000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2011	50000	

No. de Catégorie d'aliment 12.4 Moutardes

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARMINS	120	Adoptée	2005	300	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	300	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	500	
CURCUMINE	100(i)	7		300	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2003	500	10
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA- ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	75	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	200	181
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		140	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		50	8
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	130	26
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	Adoptée	2010	300	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	300	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		300	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		300	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	12	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		300	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	300	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		15000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	320	
SEL D'ASPARTAME- ACESULFAME	962	3		540	119
SORBATES	200-203	Adoptée	2012	1000	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		2500	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	Adoptée	2007	140	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2007	250	44 & 106
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		5000	45
TARTRAZINE	102	7		300	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	

No. de Catégorie d'aliment 12.5 Potages et bouillons

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	110	161 & 188
ADIPATES	355-357, 359	7		20	1
ALGINATE DE PROPANE	405	4		10000	
ALITAME	956	Adoptée	2007	40	161
AMARANTE	123	7		300	
ASPARTAME	951	Adoptée	2009	1200	161 & 188
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		300	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2001	500	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2009	50	
BRUN HT	155	7		300	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2006	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	100	15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2006	200	15 & 130
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		100000	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	25000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2011	25000	212
CARMINS	120	Adoptée	2005	50	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	300	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	400	127
CURCUMINE	100(i)	7		300	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		500	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	200	10
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		5000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	500	181
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		150	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		50	8
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2012	200	15, 127 & 130
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	50	26
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	50	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		300	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	50	

No. de Catégorie d'aliment 12.5 Potages et bouillons

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		50	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	20	161
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		300	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	100	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	1500	33 & 127
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2005	1000	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	50	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	200	
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	300	161
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	110	161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		250	113 & 138
SORBATES	200-203	Adoptée	2012	1000	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2008	600	161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	Adoptée	2009	2000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		5000	45
TARTRAZINE	102	7		300	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	
ZEAXANTHIN, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		50	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	Adoptée	2011	200	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000	
NISINE	234	6		5	28 & 233

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	Adoptée	2013	570	6
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	Adoptée	2011	200	127
CANTHAXANTHINE	161g	Adoptée	2011	30	127

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		250	127
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		9000	127
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		500	127

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	1000	188
ACIDE FORMIQUE	236	Adoptée	2001	200	25
ADIPATES	355-357, 359	7		10000	1
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	350	191
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		500	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2009	100	
BRUN HT	155	7		500	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2005	200	15 & 130
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	100	15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2005	200	15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	Adoptée	2011	30	
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		100000	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	50000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2011	30000	
CARMINS	120	Adoptée	2005	500	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	500	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	100	
CURCUMINE	100(i)	7		500	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		2500	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	4		10000	
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	200	15 & 130
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	Adoptée	2010	1000	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	300	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		500	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		500	92
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	75	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	2200	33
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	50	
RÉSINE DE GAÏAC	314	Adoptée	2004	600	15
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	350	
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	160	
SORBATES	200-203	Adoptée	2012	1000	42 & 127
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	Adoptée	2007	450	127
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	Adoptée	2009	10000	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2007	300	44
TARTRAZINE	102	7		500	

No. de Catégorie d'aliment 12.6.1 Saucés émulsionnées, claires ou trempettes (par ex., mayonnaise, saucés pour salades, trempette à l'oignon)

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE PROPANE	405	7		10000	
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	Adoptée	2011	200	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	2000	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2008	500	17 & 161
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	500	10 & 15
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		10000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		BPF	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	100	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	300	181
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		100	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		100	8
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	350	26

No. de Catégorie d'aliment 12.6.1 Sauces émulsionnées, claires ou trempettes (par ex., mayonnaise, sauces pour salades, trempette à l'oignon)

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	65	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	3000	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		800	
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		10000	
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	7		5000	20
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		2860	45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		600	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	2009	100	
ZEAXANTHIN, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		50	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE PROPANE	405	7		8000	
AMARANTE	123	7		300	
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	Adoptée	2011	200	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	2000	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2005	500	10
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		4000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	75	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	300	181
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		100	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		100	8
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	350	26
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	70	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	5000	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		500	
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		2500	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		5000	45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		600	
ZEAXANTHIN, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		50	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE PROPANE	405	7		8000	
ALUMINOSILICATE DE SODIUM	554	Adoptée	2013	570	6
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	2000	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	200	10
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	300	181
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		100	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		100	8
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	350	26 & 127
LYCOPÈNE, TOMATE	160d(i)	3		5000	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	12	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	5000	127
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		2500	
SUCROSE OLIGOESTERS, TYPE I AND TYPE II	473a	4		5000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		BPF	45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		300	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE PROPANE	405	7		8000	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	200	10
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		400	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		400	8
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	350	26
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	12	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	5000	
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		2500	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		200	45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		300	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	350	161 & 188
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	Adoptée	2011	200	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	350	161 & 166
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1500	13
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		100000	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2012	50000	89
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2011	50000	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	1000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	50	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2008	500	17 & 161
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		3000	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	200	10
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		4000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	100	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	1500	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		50	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		50	8
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	115	26
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	33	161 & 166
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	2000	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	200	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2010	200	161 & 166
SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	3		1550	113 & 145
SORBATES	200-203	Adoptée	2009	1500	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	1250	161 & 169
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2006	200	15
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		15000	104
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	

No. de Catégorie d'aliment 12.9 Epices et condiments à base de soja

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	1200	33

No. de Catégorie d'aliment 12.9.1 Pâte de soja fermenté (par ex. miso)

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	3		350	188
BENZOATES	210-213	3		1000	13
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2010	30	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2012	200	
SORBATES	200-203	Adoptée	2010	1000	42

No. de Catégorie d'aliment 12.9.2.1 Sauce fermentée de soja

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
BENZOATES	210-213	3		1000	13
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2011	20000	207
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2011	60000	
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	30	26
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2012	500	
SORBATES	200-203	Adoptée	2010	1000	42

No. de Catégorie d'aliment 12.9.2.2 Sauce non fermentée de soja

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
BENZOATES	210-213	3		1000	13
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2011	1500	
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	165	26

No. de Catégorie d'aliment 12.9.2.3 Autres sauces de soja

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
BENZOATES	210-213	3		1000	13
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2011	20000	
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	165	26

No. de Catégorie d'aliment 12.9.2.3 Autres sauces de soja

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SORBATES	200-203	Adoptée	2010	1000	42

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

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

No. de Catégorie d'aliment 13.1.1 Préparations pour nourrissons

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE CITRIQUE	330	7		BPF	72
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	7		BPF	72 & 83
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		5000	72 & 150
AZOTE	941	4		BPF	59
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	Adoptée	2013	2000	55 & 72
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	Adoptée	2013	2000	55 & 72
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	Adoptée	2013	2000	55 & 72
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	Adoptée	2013	2000	55 & 72
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	72
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	4		BPF	72
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	72
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	72
DIOXYDE DE CARBONE	290	4		BPF	59
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2009	10	15, 72 & 187
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		1000	72
GOMME GUAR	412	7		1000	14 & 72
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	Adoptée	2013	2000	55 & 72
HYDROXYDE DE POTASSIUM	525	Adoptée	2013	2000	55 & 72
HYDROXYDE DE SODIUM	524	Adoptée	2013	2000	55 & 72
LÉCITHINE	322(i)	7		5000	72
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		4000	72
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	7		5000	72 & 150
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		5000	72 & 150
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	7		5000	72 & 150
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		10	72

No. de Catégorie d'aliment 13.1.2 Préparations de suite

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	Adoptée	2013	50	72 & 242
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2013	BPF	72
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	Adoptée	2013	BPF	72 & 83
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	7		5000	72 & 150
ASCORBATE DE CALCIUM	302	7		50	70 & 72
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		50	70 & 72
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	Adoptée	2013	BPF	72
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	Adoptée	2013	BPF	72
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	Adoptée	2013	BPF	72
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	Adoptée	2013	BPF	72
CARRAGHÉNANE	407	7		300	72 & 151
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	Adoptée	2013	BPF	72
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	Adoptée	2013	BPF	72
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	Adoptée	2013	BPF	72
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	Adoptée	2013	BPF	72
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2009	50	15 & 72
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		1000	72
GOMME GUAR	412	7		1000	72
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	Adoptée	2013	BPF	72
HYDROXYDE DE POTASSIUM	525	Adoptée	2013	BPF	72
HYDROXYDE DE SODIUM	524	Adoptée	2013	BPF	72
LÉCITHINE	322(i)	7		5000	72
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		4000	72
PECTINES	440	7		10000	72
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	7		5000	72 & 150
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		5000	72 & 150
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	7		5000	72 & 150
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		30	72

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE CITRIQUE	330	4		BPF	72
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	4		BPF	72 & 83
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	4		5000	72 & 150
AZOTE	941	4		BPF	59

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	Adoptée	2013	2000	55 & 72
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	Adoptée	2013	2000	55 & 72
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	Adoptée	2013	2000	55 & 72
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	Adoptée	2013	2000	55 & 72
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	4		BPF	72
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	4		BPF	72
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	4		BPF	72
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	4		BPF	72
DIOXYDE DE CARBONE	290	4		BPF	59
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2006	10	10, 15 & 72
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		1000	72
GOMME GUAR	412	4		1000	14 & 72
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	Adoptée	2013	2000	55 & 72
HYDROXYDE DE POTASSIUM	525	Adoptée	2013	2000	55 & 72
HYDROXYDE DE SODIUM	524	Adoptée	2013	2000	55 & 72
LÉCITHINE	322(i)	4		5000	72
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	4		4000	72
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	4		5000	72 & 150
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	4		5000	72 & 150
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	4		5000	72 & 150
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		10	72

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉTATE DE CALCIUM	263	Adoptée	2013	BPF	239
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	Adoptée	2013	BPF	239
ACÉTATES DE POTASSIUM	261	Adoptée	2013	BPF	239
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	Adoptée	2013	5000	238
ACIDE ALGINIQUE	400	7		5000	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	Adoptée	2013	500	242
ACIDE CHLORHYDRIQUE	507	Adoptée	2013	BPF	239
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2013	5000	238
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	Adoptée	2013	2000	83 & 238
ACIDE MALIQUE, DL-	296	Adoptée	2013	BPF	239
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	7		60000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	7		5000	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		5000	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		5000	
ALGINATE DE PROPANE	405	4		10000	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		5000	
ALGUES EUCEMA TRANSFORMÉES	407a	4		BPF	
AMIDON ACÉTYLÉ	1420	7		50000	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		60000	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		50000	
AMIDON OXYDÉ ACÉTYLÉ	1451	4		5000	72
AMYLASE DE ASPERGILLUS ORYZAE VAR., ALPHA-	1100	7		BPF	
ASCORBATE DE CALCIUM	302	7		3000	
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	7		500	70
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		3000	
AZOTE	941	4		BPF	59
CARBONATE ACIDE D'AMMONIUM	503(ii)	Adoptée	2013	BPF	239 & 248
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	Adoptée	2013	BPF	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	Adoptée	2013	BPF	240
CARBONATE D'AMMONIUM	503(i)	Adoptée	2013	BPF	239 & 248
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	Adoptée	2013	BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	Adoptée	2013	BPF	240 & 243
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	4		BPF	
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	Adoptée	2013	BPF	239
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	Adoptée	2013	5000	238
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	Adoptée	2013	BPF	239
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	Adoptée	2013	5000	238
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		BPF	
DIOXYDE DE CARBONE	290	4		BPF	59
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		5000	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2010	100	10 & 15

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		5000	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		20000	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GLUCONO-DELTA-LACTONE	575	Adoptée	2013	BPF	239
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		20000	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	4		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		20000	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		20000	
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	Adoptée	2013	BPF	239
HYDROXYDE DE POTASSIUM	525	Adoptée	2013	BPF	239
HYDROXYDE DE SODIUM	524	Adoptée	2013	BPF	239
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGENÉE)	953	4		100000	
LACTATE DE CALCIUM	327	Adoptée	2013	BPF	83 & 239
LACTATE DE POTASSIUM	326	Adoptée	2013	BPF	83 & 239
LACTITOL	966	7		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		15000	
MALTITOL	965(i)	7		BPF	
MANNITOL	421	7		BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		5000	
OCTÉNYLE SUCCITANE D'AMIDON SODIQUE	1450	7		50000	
PECTINES	440	7		20000	
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	7		50000	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	7		60000	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		60000	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	7		60000	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	4400	33 & 230

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
PULLULAN	1204	4		30000	
SILICE AMORPHE	551	7		10000	65
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	7		BPF	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	7		BPF	
SORBITOL	420(i)	7		BPF	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		5000	45
THAUMATINE	957	4		BPF	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		1000	
XYLITOL	967	7		BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	500	188
ALGINATE DE PROPANE	405	7		1200	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000	191
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		50	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1500	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	50	
BRUN HT	155	7		50	
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		20000	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	20000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2009	20000	
CARMINS	120	Adoptée	2005	50	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	600	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	50	
CURCUMINE	100(i)	7		50	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	400	17
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	5000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	250	181
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		10	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		20	8
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	350	26
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	50	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		50	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	50	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		50	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	33	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		50	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2009	2200	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	2004	50	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2005	1000	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	50	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	50	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	200	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	Adoptée	2012	500	113
SORBATES	200-203	Adoptée	2009	1500	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		2000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	400	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	Adoptée	2009	5000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		BPF	45
TARTRAZINE	102	7		50	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	4		BPF	

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

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

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	450	188
ALGINATE DE PROPANE	405	7		1200	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	800	191
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		50	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1500	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	50	
BRUN HT	155	7		50	
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		20000	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	20000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2009	20000	
CARMINS	120	Adoptée	2005	50	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	600	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	50	
CURCUMINE	100(i)	7		50	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	400	17
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2005	500	10
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	5000	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	250	181
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		10	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		20	8
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	270	26
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	50	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		50	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	50	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		50	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	33	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		50	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2009	2200	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	2004	50	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2005	1000	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	50	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	50	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	300	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	Adoptée	2009	450	113
SORBATES	200-203	Adoptée	2009	1500	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		2000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	320	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	Adoptée	2009	5000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		BPF	45
TARTRAZINE	102	7		50	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	4		BPF	
ZEAXANTHIN, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		50	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	450	188
ALITAME	956	Adoptée	2007	300	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	1000	191
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		300	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	2000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	300	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
BRUN HT	155	7		300	
CAMEL II - CAMEL AU SULFITE	150b	4		20000	
CAMEL III - CAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	20000	
CAMEL IV - CAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2009	20000	
CARMINS	120	Adoptée	2005	300	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	600	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	300	
CHLOROPHYLLES	140	4		20	84
CURCUMINE	100(i)	7		300	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	400	17
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2009	500	10
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	4		5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	250	181
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		10	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		20	8
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	660	26 & 198
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	300	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		300	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		100	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	65	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		300	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2009	2200	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	2004	50	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	300	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	200	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	Adoptée	2009	450	113
SORBATES	200-203	Adoptée	2012	1500	42
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	400	
TARTRAZINE	102	7		300	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	4		BPF	
ZEAXANTHIN, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		100	

No. de Catégorie d'aliment 13.6**Compléments alimentaires**

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	2000	188
ALCOOL POLYVINYLIQUE	1203	Adoptée	2007	45000	
ALGINATE DE PROPANE	405	7		1000	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	5500	191
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		300	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	2000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	300	
BRUN HT	155	7		300	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2006	400	15 & 196
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	400	15 & 196
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		35000	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	20000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2009	20000	
CARMINS	120	Adoptée	2005	300	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	600	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	300	
CHLOROPHYLLES	140	4		25000	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	500	3
CIRE D'ABEILLE	901	Adoptée	2001	BPF	3
CIRE DE CANDELILLA	902	Adoptée	2001	BPF	3
CIRE DE CARNAUBA	903	Adoptée	2006	5000	3
CURCUMINE	100(i)	7		300	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	1250	17
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2003	500	10

No. de Catégorie d'aliment 13.6 Compléments alimentaires

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	4		20000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	4		50000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	150	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	500	181
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		100	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		60	8
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	400	15 & 196
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	2500	26 & 203
GOMME-LAQUE, BLANCHIE	904	Adoptée	2001	BPF	3
HUILE DE RICIN	1503	Adoptée	2007	1000	
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	300	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		300	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	300	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		300	
LYCOPÈNE, TOMATE	160d(i)	3		50000	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	90	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		300	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2009	7500	3
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2010	2200	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	2004	50	
POLYÉTHYLÈNE GLYCOL	1521	Adoptée	2001	70000	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	25000	
POLYVINYLPIRROLIDONE	1201	Adoptée	1999	BPF	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	300	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	4		2000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	300	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	1200	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	Adoptée	2012	2000	113
SORBATES	200-203	Adoptée	2012	2000	42

No. de Catégorie d'aliment 13.6 Compléments alimentaires

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	Adoptée	2007	2400	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	4		50000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	Adoptée	2012	2500	
SUCROSE OLIGOESTERS, TYPE I AND TYPE II	473a	4		50000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		BPF	45
TARTRAZINE	102	7		300	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	4		150	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	2009	600	
ZEAXANTHIN, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		300	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.1.2 Eaux de table et sodas

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SULFATE DE MAGNÉSIUM	518	3		50	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.2.1 Jus de fruits

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	Adoptée	2005	BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2005	3000	122
ACIDE MALIQUE, DL-	296	Adoptée	2005	BPF	115
ASCORBATE DE CALCIUM	302	Adoptée	2005	BPF	
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	Adoptée	2005	BPF	
ASCORBATE DE SODIUM	301	Adoptée	2005	BPF	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	1000	13, 91 & 122
DIOXYDE DE CARBONE	290	Adoptée	2005	BPF	69
PECTINES	440	Adoptée	2005	BPF	35
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2005	1000	33, 40 & 122
SORBATES	200-203	Adoptée	2005	1000	42, 91 & 122
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2005	50	44 & 122
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Adoptée	2005	4000	45, 128 & 129

No. de Catégorie d'aliment 14.1.2.2 Jus de légumes

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	Adoptée	2013	BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2013	BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	Adoptée	2013	BPF	

No. de Catégorie d'aliment 14.1.2.2 Jus de légumes

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		BPF	
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		50000	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		1000	33
SULFATE DE MAGNÉSIUM	518	3		2000	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	50	44 & 122
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		4000	45
TARTRAZINE	102	4		500	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	Adoptée	2005	BPF	127
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2005	3000	122 & 127
ACIDE MALIQUE, DL-	296	Adoptée	2005	BPF	115 & 127
ASCORBATE DE CALCIUM	302	Adoptée	2005	BPF	127
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	Adoptée	2005	BPF	127
ASCORBATE DE SODIUM	301	Adoptée	2005	BPF	127
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	1000	13, 91, 122 & 127
DIOXYDE DE CARBONE	290	Adoptée	2005	BPF	69 & 127
PECTINES	440	Adoptée	2005	BPF	35 & 127
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2005	1000	33, 40, 122 & 127
SORBATES	200-203	Adoptée	2005	1000	42, 91, 122 & 127
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2005	50	44, 122 & 127
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Adoptée	2005	4000	45, 127, 128 & 129

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	Adoptée	2013	BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2013	BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	Adoptée	2013	BPF	
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		50000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		1000	33 & 127
SULFATE DE MAGNÉSIUM	518	3		2000	127
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	50	44, 122 & 127
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		4000	45

No. de Catégorie d'aliment 14.1.3 Nectars de fruits et de légumes

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	200	26

No. de Catégorie d'aliment 14.1.3.1 Nectar de fruits

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2005	350	188
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	Adoptée	2005	BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2005	5000	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	Adoptée	2005	BPF	
ASCORBATE DE CALCIUM	302	Adoptée	2005	BPF	
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	Adoptée	2005	BPF	
ASCORBATE DE SODIUM	301	Adoptée	2005	BPF	
ASPARTAME	951	Adoptée	2005	600	191
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	1000	13, 91 & 122
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2005	400	17 & 122
DIOXYDE DE CARBONE	290	Adoptée	2005	BPF	69
PECTINES	440	Adoptée	2005	BPF	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2005	1000	33, 40 & 122
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2005	80	
SEL D'ASPARTAME- ACESULFAME	962	3		350	113
SORBATES	200-203	Adoptée	2005	1000	42, 91 & 122
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	Adoptée	2005	300	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2005	50	44 & 122
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Adoptée	2005	4000	45 & 128

No. de Catégorie d'aliment 14.1.3.2 Nectar de légumes

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2008	350	161 & 188
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	Adoptée	2013	BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2013	BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	Adoptée	2013	BPF	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	600	161 & 191
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		50000	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	400	17 & 161
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	65	161
PECTINES	440	4		3000	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		1000	33
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	80	161
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	Adoptée	2007	300	161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	50	44 & 122
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		1600	45
ZEAXANTHIN, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		100	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2005	350	127 & 188
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	Adoptée	2005	BPF	127
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2005	5000	127
ACIDE MALIQUE, DL-	296	Adoptée	2005	BPF	127
ASCORBATE DE CALCIUM	302	Adoptée	2005	BPF	127
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	Adoptée	2005	BPF	127
ASCORBATE DE SODIUM	301	Adoptée	2005	BPF	127
ASPARTAME	951	Adoptée	2005	600	127 & 191
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	1000	13, 91, 122 & 127
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2005	400	17, 122 & 127
DIOXYDE DE CARBONE	290	Adoptée	2005	BPF	69 & 127
PECTINES	440	Adoptée	2005	BPF	127
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2005	1000	33, 40, 122 & 127
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2005	80	127

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		350	113 & 127
SORBATES	200-203	Adoptée	2005	1000	42, 91, 122 & 127
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	Adoptée	2005	300	127
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2005	50	44, 122 & 127
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Adoptée	2005	4000	45, 127 & 128

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	350	127, 161 & 188
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	Adoptée	2013	BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2013	BPF	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	Adoptée	2013	BPF	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	600	127 & 161
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	600	13
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		50000	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	400	17, 127 & 161
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	65	127 & 161
PECTINES	440	4		3000	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	7		1000	33 & 127
SACCHARINES	954(i)-(iv)	6		80	127 & 161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		3100	113
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	Adoptée	2007	300	127 & 161
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	50	44, 122 & 127
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		1600	45
ZEAXANTHIN, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		100	

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

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

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	600	161 & 188
ACÉTATE ISOBUTYRATE DE SACCHAROSE	444	Adoptée	1999	500	
ACIDE FORMIQUE	236	Adoptée	2001	100	25
ALGINATE DE PROPANE	405	7		500	
ALITAME	956	Adoptée	2007	40	161
AMARANTE	123	7		100	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	600	161 & 191
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		100	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	600	13, 123 & 301
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	100	
BRUN HT	155	7		100	
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		50000	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	5000	9
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2009	50000	
CARMINS	120	Adoptée	2008	100	178
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	2000	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	100	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	300	
CHLORURE D'ÉTAIN	512	Adoptée	2001	20	43
CIRE D'ABEILLE	901	Adoptée	2006	200	131
CIRE DE CANDELILLA	902	Adoptée	2006	200	131
CIRE DE CARNAUBA	903	Adoptée	2003	200	131
CITRATE DE STÉARYLE	484	Adoptée	1999	500	
CITRATE DE TRIÉTHYLE	1505	Adoptée	1999	200	
CITRATES D'ISOPROPYLE	384	Adoptée	2001	200	
CURCUMINE	100(i)	7		100	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2010	350	17 & 127
CYCLODEXTRINE, BÊTA-	459	Adoptée	2001	500	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		150	
DICARBONATE DE DIMÉTHYLE	242	Adoptée	1999	250	18
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	1000	10 & 15
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	Adoptée	2001	500	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000	
ESTERS GLYCÉRIDES DE RÉSINE	445(iii)	Adoptée	1999	150	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		9000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	200	21
ÉTHYL-MALTOL	637	7		200	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	300	181
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		50	185
EXTRAITS DE QUILLAIA	999(i),(ii)	Adoptée	2007	50	132 & 168
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		50	8
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2001	1000	15
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	200	26
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	Adoptée	2010	500	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	100	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		100	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	100	127 & 161
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		100	
MALTOL	636	7		200	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	33	161
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		100	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	100	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	1000	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	1999	20	
POLYÉTHYLÈNE GLYCOL	1521	Adoptée	2001	1000	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	500	127
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	50	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	50	
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	300	127 & 161
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		930	119 & 145
SORBATES	200-203	Adoptée	2012	500	42 & 127
STÉARATES DE POLYOXYÉTHYLÈNE	430, 431	7		500	
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		2000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2007	300	127 & 161
SUCROGLYCÉRIDES	474	Adoptée	2012	200	219
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	70	44, 127 & 143
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	7		10	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		5000	45
TARTRAZINE	102	7		300	
THIODIPROPIONATES	388, 389	Adoptée	1999	1000	15 & 46
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		1000	15
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	100	
ZEAXANTHIN, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		100	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ADIPATES	355-357, 359	7		790	1
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	Adoptée	2011	50	
CANTHAXANTHINE	161g	Adoptée	2011	5	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		3000	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	300	161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		1000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ADIPATES	355-357, 359	7		2000	1
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	Adoptée	2011	50	
CANTHAXANTHINE	161g	Adoptée	2011	5	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		3000	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	300	161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ADIPATES	355-357, 359	7		10000	1
ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	Adoptée	2011	50	127
CANTHAXANTHINE	161g	Adoptée	2011	5	127
CITRATE D'AMMONIUM FERRIQUE	381	Adoptée	1999	10	23
POLYVINYLPIRROLIDONE	1201	Adoptée	1999	500	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		200000	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2008	300	127 & 161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	600	160,161 & 188
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	Adoptée	2013	BPF	160
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	Adoptée	2013	BPF	160
ACIDE ALGINIQUE	400	4		BPF	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	Adoptée	2013	BPF	160
ACIDE CITRIQUE	330	Adoptée	2013	BPF	160
ACIDE ÉRYTHORBIQUE (ACIDE ISOASCORBIQUE)	315	7		BPF	
ACIDE FUMARIQUE	297	Adoptée	2013	BPF	160
ACIDE MALIQUE, DL-	296	Adoptée	2013	BPF	160
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	7		10000	
AGAR-AGAR	406	7		BPF	
ALGINATE DE PROPANE	405	4		10000	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
ALGUES EUCHEMA TRANSFORMÉES	407a	7		BPF	
AMIDON BLANCHI	1403	7		10000	
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	7		10000	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		10000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AMIDON TRAITÉ À L'ACIDE	1401	7		10000	
AMIDON TRAITÉ EN MILIEU ALCALIN	1402	7		10000	
AMIDON TRAITÉS AUX ENZYMES	1405	7		10000	
ASCORBATE DE SODIUM	301	4		BPF	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	600	160 & 161
AZOTE	941	7		BPF	59
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	1000	13
CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a	4		BPF	160
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		50000	160
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	10000	160 & 7
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2011	10000	7 & 127
CARBONATE ACIDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	Adoptée	2013	BPF	160
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	Adoptée	2013	BPF	160
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	Adoptée	2013	BPF	160
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	Adoptée	2013	BPF	160
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	Adoptée	2013	BPF	160
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	Adoptée	2013	BPF	160
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	7		BPF	
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	7		BPF	
CHLORURE D'AMMONIUM	510	4		BPF	
CHLORURE DE CALCIUM	509	4		10000	58
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	4		BPF	
CIRE D'ABEILLE	901	Adoptée	2001	BPF	108
CIRE DE CANDELILLA	902	Adoptée	2001	BPF	108
CIRE DE CARNAUBA	903	Adoptée	2006	200	108
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	Adoptée	2013	BPF	160
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	Adoptée	2013	BPF	160
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	Adoptée	2013	BPF	160

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	Adoptée	2013	BPF	160
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	7		BPF	90
DICARBONATE DE DIMÉTHYLE	242	Adoptée	2004	250	18
DIOXYDE DE CARBONE	290	7		BPF	59
ERYTHORBATE DE SODIUM (ISOASCORBATE DE SODIUM)	316	7		BPF	
ÉRYTHRITOL	968	4		40000	
ESTERS CITRIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACID LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2006	500	142
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA- ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2001	35	21
ÉTHYL-MALTOL	637	7		200	
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
FUMARATES DE SODIUM	365	Adoptée	2013	BPF	160
GLUCONATE DE SODIUM	576	4		BPF	
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	200	26 & 160
GLUTAMATE MONOSODIQUE, L-	621	4		BPF	
GLYCÉROL	422	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
GOMME-LAQUE, BLANCHIE	904	Adoptée	2001	BPF	108
GUANYLATE DISODIQUE, 5'-	627	4		BPF	
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	Adoptée	2012	450	27 & 160
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	Adoptée	2013	BPF	160
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	
INOSINATE DISODIQUE, 5'-	631	4		BPF	
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÈNEE)	953	4		300000	
LACTATE DE CALCIUM	327	Adoptée	2013	BPF	160
LACTATE DE SODIUM	325	Adoptée	2013	BPF	160
LACTITOL	966	4		30000	
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	
MALATE DE SODIUM, DL-	350(ii)	Adoptée	2013	BPF	160
MALTITOL	965(i)	4		100000	
MALTOL	636	7		200	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		BPF	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	50	160
PECTINES	440	7		BPF	
PHOSPHATE D'AMIDON	1410	7		10000	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	7		10000	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	7		10000	
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1442	7		10000	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATÉ	1413	7		10000	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	300	33 & 160
PROTÉASE	1101(i)	7		BPF	
PROTOXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
PULLULAN	1204	4		4000	
RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUES, 5'-	635	4		BPF	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	200	160

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		1360	113
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	
SILICE AMORPHE	551	4		15000	2
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	4		100000	
SIROP DE SORBITOL	420(ii)	4		BPF	
SORBATES	200-203	Adoptée	2012	500	42 & 160
SORBITOL	420(i)	4		BPF	
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		2000	2
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	Adoptée	2007	300	160 & 161
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	Adoptée	2009	1000	176
THAUMATINE	957	4		BPF	
XYLITOL	967	4		30000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		50000	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		50000	
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	7		10	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ADIPATES	355-357, 359	7		BPF	1
ADIPATES	355-357, 359	4		2000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		3000	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	50000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2011	50000	
CARMINS	120	Adoptée	2005	100	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	600	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CURCUMINE	100(i)	4		200	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		1000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		500	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2004	25	21
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	3		50	26
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10	
POLYVINYLPIRROLIDONE	1201	Adoptée	1999	10	36
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		790	113 & 138
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	50	44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		2000	45
TARTRAZINE	102	4		500	

No. de Catégorie d'aliment 14.2.2 Cidre et poiré

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		200	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	1000	13 & 124
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	200	
BRUN HT	155	7		200	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	1000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2009	1000	
CARMINES	120	Adoptée	2005	200	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	600	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	200	
CURCUMINE	100(i)	7		200	
DICARBONATE DE DIMÉTHYLE	242	Adoptée	2004	250	18
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		1000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000	
ÉTHYL-MALTOL	637	7		100	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	300	181
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		10	185
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	3		50	26

No. de Catégorie d'aliment 14.2.2 Cidre et poiré

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	Adoptée	2010	200	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	200	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		200	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		200	
LYSOZYME	1105	Adoptée	2004	500	
MALTOL	636	7		250	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		200	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2010	880	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10	
POLYVINYLPIRROLIDONE	1201	Adoptée	1999	2	36
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	200	
SORBATES	200-203	Adoptée	2012	500	42
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	200	44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		2000	45
TARTRAZINE	102	7		200	

No. de Catégorie d'aliment 14.2.3 Vins

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	4		250	
ACIDE CITRIQUE	330	4		4000	
ACIDE ÉRYTHORBIQUE (ACIDE ISOASCORBIQUE)	315	4		250	
ACIDE FUMARIQUE	297	7		3000	109
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	4		4000	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	4		4000	
ASCORBATE DE CALCIUM	302	7		BPF	
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	7		BPF	
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		200	
AZOTE	941	7		BPF	59
CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a	7		BPF	
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	7		5000	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		3500	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	7		5000	
DICARBONATE DE DIMÉTHYLE	242	Adoptée	2004	200	18

No. de Catégorie d'aliment 14.2.3 Vins

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
DIOXYDE DE CARBONE	290	7		BPF	60
ERYTHORBATE DE SODIUM (ISOASCORBATE DE SODIUM)	316	7		BPF	
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	4		1000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		1000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		500	
ÉTHYL-MALTOL	637	7		100	93
FARINE DE GRAINES DE CAROUBE	410	7		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
GLUCOSE OXYDASE	1102	7		BPF	
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	3		160	26
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		300	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	4		BPF	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME KARAYA	416	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTHE	413	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	
LYSOZYME	1105	Adoptée	2004	500	
MALATE DE CALCIUM, D,L-	352(ii)	7		BPF	
MALTOL	636	7		250	
MONO- ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		18	
PAPAÏNE	1101(ii)	7		BPF	
PECTINES	440	7		BPF	
PROTÉASE	1101(i)	7		BPF	
SORBATES	200-203	Adoptée	2012	200	42
STÉARATES DE POLYOXYÉTHYLÈNE	430, 431	7		BPF	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	350	44 & 103

No. de Catégorie d'aliment 14.2.3.1 Vins non pétillants

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CURCUMINE	100(i)	4		200	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		10	185

No. de Catégorie d'aliment 14.2.3.1 Vins non pétillants

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		9000	45

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		BPF	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		BPF	
BROMÉLINE	1101(iii)	7		BPF	
CHLOROPHYLLES	140	7		BPF	
CURCUMINE	100(i)	4		200	
DIOXYDE DE TITANE	171	7		BPF	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		10	185
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		4000	45

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	50000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2011	50000	
CHLOROPHYLLES	140	7		BPF	
CURCUMINE	100(i)	7		200	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		15	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		20	8
ROUGE DE BETTERAVE	162	7		BPF	
SULFATE DE CALCIUM	516	7		2000	
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		4000	45

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AMARANTE	123	7		30	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		200	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	200	
BRUN HT	155	7		200	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	1000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2009	1000	
CARMINS	120	Adoptée	2005	200	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	600	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	200	
CURCUMINE	100(i)	7		200	
DICARBONATE DE DIMÉTHYLE	242	Adoptée	2004	250	18
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		1000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		500	
ÉTHYL-MALTOL	637	7		100	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	300	181
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		20	8
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	3		160	26
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	Adoptée	2012	200	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	200	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		200	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		200	
MALTOL	636	7		250	
NITRATES	251, 252	7		70	30 & 31
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		200	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	300	
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	200	
SORBATES	200-203	Adoptée	2012	500	42
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	200	44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		BPF	45
TARTRAZINE	102	7		200	

No. de Catégorie d'aliment 14.2.5 Hydromel

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	1000	13
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	1000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2009	1000	

No. de Catégorie d'aliment 14.2.5 Hydromel

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
DICARBONATE DE DIMÉTHYLE	242	Adoptée	2004	200	18
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		500	
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	3		160	26
HYDROXYBENZOATES, PARA-PHOSPHATES	214, 218	Adoptée	2010	200	27
	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2009	440	33 & 88
SORBATES	200-203	Adoptée	2012	200	42
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	200	44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		BPF	45

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ALGINATE DE PROPANE	405	7		10000	
AMARANTE	123	7		300	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		200	
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	200	
BRUN HT	155	7		200	
CANTHAXANTHINE	161g	Adoptée	2011	5	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	50000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2011	50000	
CARMINS	120	Adoptée	2005	200	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	600	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	200	
CURCUMINE	100(i)	7		200	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	5000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2005	25	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2010	300	181
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		10	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		30	8
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	3		160	26

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	300	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		200	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	200	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		200	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2009	440	33 & 88
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	120	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	200	
ROUGE 2G	128	7		BPF	
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	300	
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		8000	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		5000	
SUCROGLYCÉRIDES	474	Adoptée	2009	5000	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	200	44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		3000	45
TARTRAZINE	102	7		300	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	100	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	350	188
AMARANTE	123	7		100	
ASPARTAME	951	Adoptée	2007	600	191
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		200	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2003	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	200	
BRUN HT	155	7		200	
CANTHAXANTHINE	161g	Adoptée	2011	5	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	50000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2011	50000	
CARMINES	120	Adoptée	2008	200	178

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2005	600	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	200	
CURCUMINE	100(i)	7		200	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	Adoptée	2007	250	17
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000	
ETHYLÈNE-DIAMINE-TÉTRA-ACÉTATES	385, 386	Adoptée	2007	25	21
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	300	181
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		10	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		30	8
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	200	26
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	Adoptée	2012	1000	27 & 224
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	200	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		200	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	200	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		200	
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	33	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		200	
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	Adoptée	1999	10	
POLYSORBATES	432-436	Adoptée	2007	120	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	200	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	100	
ROUGE 2G	128	7		BPF	
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	200	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	80	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	Adoptée	2010	350	113
SORBATES	200-203	Adoptée	2012	500	42 & 224
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		8000	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	Adoptée	2008	700	161
SUCROGLYCÉRIDES	474	Adoptée	2012	5000	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2011	250	44
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	7		3000	45
TARTRAZINE	102	7		200	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		150	
VERT SOLIDE FCF	143	Adoptée	1999	100	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	Adoptée	2007	350	188
ASPARTAME	951	Adoptée	2008	500	191
BUTHYLHYDROXYTOLUÈNE	321	Adoptée	2006	200	15 & 130
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	Adoptée	2005	200	15 & 130
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	4		10000	
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2009	10000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2009	10000	
CIRE D'ABEILLE	901	Adoptée	2001	BPF	3
CIRE DE CANDELILLA	902	Adoptée	2001	BPF	3
CIRE DE CARNAUBA	903	Adoptée	2006	200	3
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTERIFIÉ	476	7		1000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000	
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	170	26
GOMME-LAQUE, BLANCHIE	904	Adoptée	2001	BPF	3
NÉOTAME	961	Adoptée	2007	32	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2009	2200	33
SACCHARINES	954(i)-(iv)	Adoptée	2007	100	
SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME	962	3		770	119 & 144
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	Adoptée	2008	1000	161

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
TARTRATES	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	4		2000	45
THIODIPROPIONATES	388, 389	Adoptée	1999	200	46
ZEAXANTHIN, SYNTHÉTIQUE	161h(i)	4		100	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ADIPATES	355-357, 359	7		13000	1
ALGINATE DE PROPANE	405	7		3000	
AMARANTE	123	7		300	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	4		550	
BENZOATES	210-213	Adoptée	2004	1000	13
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	200	
BRUN HT	155	7		200	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2005	200	15 & 130
CANTHAXANTHINE	161g	Adoptée	2011	45	
CARMINS	120	Adoptée	2005	200	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2009	100	
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2010	100	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	350	
CURCUMINE	100(i)	7		200	
CYCLODEXTRINE, BÊTA-	459	Adoptée	2004	500	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	7		500	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	200	10
ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	491-495	4		5000	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	20000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	500	181
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		50	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		50	8
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2005	200	15 & 130
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	Adoptée	2009	300	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	200	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		200	
JAUNE FCF	110	Adoptée	2008	200	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		200	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		200	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	500	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	200	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		300	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	1000	
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	200	161
SORBATES	200-203	Adoptée	2009	1000	42
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	7		5000	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	7		10000	
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	2006	50	44
TARTRAZINE	102	7		300	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		200	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		100	
BLEU BRILLANT FCF	133	Adoptée	2005	100	
BRUN HT	155	7		100	
BUTHYLHYDROXYANISOL	320	Adoptée	2005	200	15 & 130
CARMINS	120	Adoptée	2005	100	
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2011	20000	3
CAROTÉNOÏDES	160a(i),a(iii),e,f	Adoptée	2009	100	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	100	
CURCUMINE	100(i)	7		100	
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	Adoptée	2001	200	10
ESTERS GLYCEROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	Adoptée	2005	10000	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2009	300	181
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		30	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		30	8
GALLATE DE PROPYLE	310	Adoptée	2005	200	15 & 130

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
HYDROXYBENZOATES, PARA-	214, 218	Adoptée	2010	300	27
INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)	132	Adoptée	2009	100	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		100	
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		100	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		100	
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	Adoptée	2005	400	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	Adoptée	2008	100	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	7		50000	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2005	1000	
ROUGE ALLURA AC	129	Adoptée	2009	100	
SORBATES	200-203	Adoptée	2009	1000	42
TARTRAZINE	102	7		100	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	7		1500	

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

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARMINS	120	Adoptée	2009	200	178
CAROTÈNES, BETA-, LÉGUMES	160a(ii)	Adoptée	2010	100	
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	Adoptée	2009	350	
EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN	163(ii)	Adoptée	2011	400	
EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	4		20	185
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		20	8

No. de Catégorie d'aliment 06.8.1**Boissons à base de soja**

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	3		500	188
CAMEL III - CAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	1500	
CARMINS	120	Adoptée	2010	100	178
ESTERS DE PROPILÈNE GLYCOL D'ACIDES GRAS	477	4		500	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACÉTYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472e	3		1000	
EXTRAITS DE ROCOU, SUR BASE DE BIXINE	160b(i)	4		10	
GLUCOSIDES DE STÉVIOL	960	Adoptée	2011	200	26

No. de Catégorie d'aliment 06.8.1 Boissons à base de soja

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	1300	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	4		50	
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	7		50	
RIBOFLAVINES	101(i),(ii)	Adoptée	2010	50	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHA ROSE)	955	Adoptée	2012	400	
SUCROESTERS D'ACIDES GRAS	473	4		500	
TARTRAZINE	102	4		30	

No. de Catégorie d'aliment 06.8.2 Film de boisson à base de soja

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	4		50	

No. de Catégorie d'aliment 06.8.3 Caillé de soja (tofu)

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Adoptée	2012	100	33
POLYDIMÉTHYLSILOXANE	900a	4		50	

No. de Catégorie d'aliment 06.8.8 Autres produits protéiques de soja

Additif	No. de SI	Étape	Année	Limite maximal	Notes
CARAMEL III - CARAMEL À L'AMMONIAQUE	150c	Adoptée	2010	20000	
CARAMEL IV - CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE	150d	Adoptée	2010	20000	
LYCOPÈNE, TOMATE	160d(i)	3		10000	
SUCROSE OLIGOESTERS, TYPE I AND TYPE II	473a	4		10000	

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

- Note 1 En tant qu'acide adipique.
- Note 2 À base d'extrait sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré.
- Note 3 Traitement de surface.
- Note 4 Pour décoration, échantillonnage où marquage du produit.
- Note 5 A l'exception des produits se conformant à la Norme pour les confitures, les gelées et les marmelades (CODEX STAN 296-2009).
- Note 6 En tant qu'aluminium.
- Note 7 Pour les succédanés de café uniquement.
- Note 8 En tant que bixine.
- Note 9 10 000 mg/kg pour les produits à base de café prêts à boire.
- Note 10 En tant que stéarate d'ascorbyle.
- Note 11 À base de farine.
- Note 12 Transfert à partir de substances aromatisantes.
- Note 13 En tant qu'acide benzoïque.
- Note 14 Utilisation dans les préparations liquides contenant des protéines hydrolysées uniquement.
- Note 15 À base de matière grasse ou d'huile.
- Note 16 Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.
- Note 17 En tant qu'acide cyclamique.
- Note 18 Concentration ajoutée: résidus non détectés dans les aliments prêts à consommer.
- Note 19 Utilisé dans la graisse de cacao; concentration d'utilisation sur une base d'aliments prêts à consommer.
- Note 20 Basé sur la quantité totale de stabilisants, d'épaississants et/ou de gommés.
- Note 21 En tant qu'acide éthylène-diamine-tétracétique-calcio-disodique.
- Note 22 Utilisation dans les poissons préparés et fumés uniquement.
- Note 23 En tant que fer.
- Note 24 En tant que ferrocyanure de sodium anhydre.
- Note 25 En tant qu'acide formique.
- Note 26 En tant qu'équivalents de stéviol.
- Note 27 En tant qu'acide para-hydroxybenzoïque.
- Note 28 Conversion de la DJA : si une préparation typique contient 0,025 µg/U, la DJA de 33 000 U/kg du poids corporel devient : $[(33\ 000\ \text{U/kg du poids corporel}) \times (0,025\ \mu\text{g/U}) \times (1\ \text{mg}/1000\ \mu\text{g})] = 0,825\ \text{mg/kg du poids corporel}$.
- Note 29 Base de calcul non spécifiée.
- Note 30 En tant qu'ion nitrate résiduel.
- Note 31 De la purée utilisée.
- Note 32 En tant qu'ion dioxyde d'azote résiduel.
- Note 33 En tant que phosphore.
- Note 34 Sur une base anhydre.
- Note 35 Utilisation dans les jus troubles uniquement.
- Note 36 Concentration résiduel.
- Note 37 Comme poids des matières sèches de lait écrémé.
- Note 38 Concentration dans les préparations écrémées.
- Note 39 Uniquement lorsque le produit contient du beurre ou d'autres matières grasses et huiles.
- Note 40 SIN 451i (triphosphate pentasodique) uniquement, pour améliorer l'efficacité des benzoates et des sorbates.
- Note 41 Utilisation dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire uniquement.
- Note 42 En tant qu'acide sorbique.
- Note 43 En tant qu'étain.
- Note 44 En tant que SO₂ résiduel.
- Note 45 En tant qu'acide tartrique.
- Note 46 En tant qu'acide thiodipropionique.

- Note 47 Au poids du jaune d'œuf, sur une base sèche.
- Note 48 Pour les olives uniquement.
- Note 49 Utilisation sur les agrumes uniquement.
- Note 50 Utilisation dans les œufs de poisson uniquement.
- Note 51 Utilisation dans les fines herbes uniquement.
- Note 52 À l'exception du lait chocolaté.
- Note 53 Utilisation dans les pâtes d'enrobage uniquement.
- Note 54 Utilisation dans les cerises à l'alcool et cerises confitées uniquement.
- Note 55 Seul ou en combinaison, dans les limites pour le sodium, le calcium et le potassium spécifiées dans la norme de produit.
- Note 56 Sous réserve qu'on ne détecte pas la présence d'amidon.
- Note 57 La BPF à respecter correspond à 1 part de peroxyde de benzoyle et à un maximum de 6 parts de l'additif en question par rapport au poids.
- Note 58 En tant que calcium.
- Note 59 Utilisation en tant que gaz de conditionnement.
- Note 60 Lorsqu'il est utilisé comme agent de carbonation, le dioxyde de carbone contenu dans le vin fini ne doit pas excéder 39,2 mg/kg.
- Note 61 Utilisation dans le poisson haché uniquement.
- Note 62 En tant que cuivre.
- Note 63 Basé sur la quantité d'ingrédients laitiers.
- Note 64 Concentration ajoutée aux haricots secs; 200 mg/kg dans les aliments prêts à consommer, sur une base anhydre.
- Note 65 Transfert à partir de préparations nutritives.
- Note 66 En tant que formaldéhyde. Utilisation dans le provolone uniquement.
- Note 67 Excepté pour l'utilisation dans les blancs d'œufs liquides à 8 800 mg/kg en tant que phosphore, et dans les œufs entiers liquides à 14 700 mg/kg en tant que phosphore.
- Note 68 Utilisation dans les produits sans sucre ajouté uniquement.
- Note 69 Utilisation comme agent de carbonation.
- Note 70 En tant qu'acide.
- Note 71 Sels de calcium, de potassium et de sodium uniquement.
- Note 72 Basé sur les aliments prêts à consommer.
- Note 73 À l'exception du poisson entier.
- Note 74 À l'exception du lactosérum liquide et des produits à base de lactosérum utilisés comme ingrédients dans les préparations pour nourrissons.
- Note 75 Utilisation dans le lait en poudre destiné aux machines distributrices uniquement.
- Note 76 Utilisation dans les pommes de terre uniquement.
- Note 77 Pour des utilisations nutritionnelles spéciales uniquement.
- Note 78 50 000 mg/kg pour les vinaigres saumurés et balsamique uniquement.
- Note 79 Utilisation sur les noix uniquement.
- Note 80 Équivalent à une enduction de 2 mg/dm² pour une profondeur maximale de 5 mm.
- Note 81 Équivalent à une enduction de 1 mg/dm² pour une profondeur maximale de 5 mm.
- Note 82 Utilisation dans les crevettes ; 6 000 mg/kg pour les espèces Crangon crangon et Crangon vulgaris.
- Note 83 L(+)- forme uniquement.
- Note 84 Pour les enfants âgés de plus d'un an uniquement.
- Note 85 Concentration d'utilisation dans les enveloppes de saucisses; le résidu dans une saucisse préparée avec ces enveloppes ne doit pas dépasser 100 mg/kg.
- Note 86 Utilisation dans les nappages à dessert fouettés, autres que la crème uniquement.
- Note 87 Concentration de traitement.
- Note 88 Transfert à partir de l'ingrédient.
- Note 89 Pour pâtes à tartiner pour sandwich uniquement.
- Note 90 Utilisation dans les mélanges lait-saccharose dans le produit fini.
- Note 91 Benzoates et sorbates, seuls ou en combinaison.
- Note 92 À l'exception des sauces à base de tomate.
- Note 93 À l'exception du vin naturel produit à partir de raisin Vitis vinifera.
- Note 94 Utilisation dans les loganizas (saucisses fraîches non fumées) uniquement.

- Note 95 Utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement.
- Note 96 Sur la base d'un poids secs d'édulcorant de haute intensité.
- Note 97 Dans le produit fini/cacao final et produits à base de chocolat.
- Note 98 Pour le contrôle des poussières.
- Note 99 Utilisation dans les filets de poisson et le poisson hâché uniquement.
- Note 100 Uniquement pour les produits cristallins et les enrobages au sucre.
- Note 101 Concentration d'utilisation seule ne doit pas dépasser 15 000 mg/kg en combinaison.
- Note 102 Utilisation dans les émulsions grasses, en boulangerie uniquement .
- Note 103 Excepté pour l'utilisation dans les vins blancs spéciaux à 400 mg/kg.
- Note 104 Résidus maximaux de 5 000 mg/kg dans le pain et les produits de boulangerie au levain.
- Note 105 Excepté pour l'utilisation dans les lamelles de courge séchées (Kampyo) à 5 000 mg/kg.
- Note 106 Excepté pour l'utilisation dans la moutarde de Dijon à 500 mg/kg.
- Note 107 Excepté pour l'utilisation du ferrocyanure de sodium (SIN 535) dans le sel dendritique de qualité alimentaire à 29 mg/kg comme ferrocyanure de sodium anhydre.
- Note 108 Utilisation pour les grains de café uniquement.
- Note 109 Concentration d'utilisation signalé à $25 \text{ lbs}/1\,000 \text{ gal} \times (0.45 \text{ kg}/\text{lb}) \times (1 \text{ gal}/3.75 \text{ L}) \times (1 \text{ L}/\text{kg}) \times (10 \text{ E}6 \text{ mg}/\text{kg}) = 3\,000 \text{ mg}/\text{kg}$.
- Note 110 Utilisation dans les pommes de terre frites surgelées uniquement.
- Note 111 À l'exception du sirop de glucose sec utilisé dans la fabrication de la confiserie de sucre à 150 mg/kg et sirop de glucose utilisé dans la fabrication de confiserie de sucre à 400 mg/kg.
- Note 112 Utilisation dans le fromage finement râpé uniquement.
- Note 113 Concentration d'utilisation signalée en équivalents d'acésulfame potassium (la concentration maximale signalée peut être convertie sur la base du sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,44). L'utilisation combinée du sel d'aspartame-acésulfame avec l'acésulfame potassium ou aspartame pris individuellement ne doit pas dépasser les concentrations maximales individuelles pour l'acésulfame potassium ou l'aspartame (la concentration maximale signalé peut être converti en équivalents d'aspartame en divisant par 0,68).
- Note 114 À l'exception du cacao en poudre.
- Note 115 Utilisation dans le jus d'ananas uniquement.
- Note 116 Utilisation dans les pâtes uniquement.
- Note 117 Excepté pour l'utilisation dans les loganizas (saucisses fraîches non fumées) à 1 000 mg/kg.
- Note 118 Excepté pour l'utilisation dans les tocinos (saucisses fraîches salées) à 1 000 mg/kg.
- Note 119 Concentration d'utilisation signalée en équivalents d'aspartame (la concentration maximale signalée peut être convertie sur la base du sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,64). L'utilisation combinée du sel d'aspartame-acésulfame avec l'aspartame ou l'acésulfame potassium pris individuellement ne doit pas dépasser les concentrations maximales individuelles pour l'aspartame ou l'acésulfame potassium (la concentration maximale signalée peut être convertie en équivalents d'acésulfame potassium en multipliant par 0,68).
- Note 120 Excepté pour l'utilisation dans le caviar à 2 500 mg/kg.
- Note 121 À l'exception des produits à base de poisson fermenté à 1 000 mg/kg.
- Note 122 Selon la législation nationale en vigueur dans le pays importateur.
- Note 123 1 000 mg/kg pour les boissons dont le pH est supérieur à 3.5.
- Note 124 Uniquement pour les produits contenant moins de 7% d'alcool éthylique.
- Note 125 Utilisation comme agent de démoulage pour les mélanges à base d'huile végétale en moules à cuire.
- Note 126 Pour le démoulage de la pâte lors de la séparation ou de la cuisson uniquement.
- Note 127 Comme servi au consommateur.
- Note 128 SIN 337 (acide tartrique) uniquement.
- Note 129 Utilisation comme régulateur d'acidité dans le jus de raisin.
- Note 130 Seuls ou en combinaison: butylhydroxyanisol (INS 320), butylhydroxytoluène (INS 321), butylhydroquinone tertiaire (INS 319), et gallate de propyle (INS 310).
- Note 131 Comme résultat de l'utilisation comme support de la savour.
- Note 132 Excepté pour l'utilisation dans les boissons semi-congelées à 130 mg/kg (extrait sec).
- Note 133 Toute combinaison de butylhydroxyanisol (SIN 320), butylhydroxytoluène (SIN 321), et gallate de propyle (SIN 310) à 200 mg/kg, sans toutefois dépasser les concentrations individuelles d'utilisation.
- Note 134 Excepté pour l'utilisation dans les entremets à base de céréales à 500 mg/kg.

- Note 135 Sauf pour utilisation dans les abricots secs à 2000 mg/kg, les raisins secs blanchis à 1500 mg/kg, la noix de coco desséchée à 200 mg/kg et la noix de coco dont l'huile a été partiellement extraite à 50 mg/kg.
- Note 136 Pour prévenir le brunissement de certains légumes de couleur claire.
- Note 137 Excepté pour l'utilisation dans les avocats congelés à 300 mg/kg.
- Note 138 Utilisation dans les produits à teneur énergétique réduite uniquement.
- Note 139 Utilisation dans les mollusques, crustacés et échinodermes uniquement.
- Note 140 Excepté pour l'utilisation dans les abalones en boîte à 1 000 mg/kg.
- Note 141 Utilisation sans le chocolat blanc uniquement.
- Note 142 À l'exception du café et du thé.
- Note 143 Utilisation dans les boissons à base de jus de fruit et dans le "dry ginger ale" uniquement.
- Note 144 Utilisation dans les produits aigres-doux uniquement.
- Note 145 Produits à valeur énergétique réduite ou sans adjonction de sucre.
- Note 146 Concentration d'utilisation pour le bêta-carotène (synthétique) (SIN 160ai); 35 mg/kg pour bêta-apo-8-carotène (SIN 160e) et bêta-apo-8'-acide caroténique, ester de méthyle ou éthyle (SIN 160f).
- Note 147 À l'exception des poudres de lactosérum destinées aux aliments pour nourrissons.
- Note 148 Utilisation dans les mini-bonbons et les bonbons menthe pour haleine fraîche à 10 000 mg/kg.
- Note 149 Excepté pour l'utilisation dans les œufs de poisson à 100 mg/kg.
- Note 150 Concentration d'utilisation pour les préparations à base de soja; 25 000 mg/kg pour les protéines hydrolysées et/ou les préparations à base d'acides aminés.
- Note 151 Concentration d'utilisation pour les préparations à base de soja; 1 000 mg/kg pour les protéines hydrolysées et/ou les préparations à base d'acides aminés.
- Note 152 Pour la friture uniquement.
- Note 153 Utilisation dans les nouilles instantanées uniquement.
- Note 154 Utilisation dans le lait de noix de coco uniquement.
- Note 155 Utilisation dans les pommes congelées en tranche.
- Note 156 Utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 2 500 mg/kg.
- Note 157 Utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 2 000 mg/kg.
- Note 158 Utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 1 000 mg/kg.
- Note 159 Utilisation dans sirop de crêpe et d'érable.
- Note 160 Utilisation dans les produits prêts à être consommés et pré-mélangés pour les produits prêts à être consommés uniquement.
- Note 161 Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du préambule.
- Note 162 Utilisation dans les produits déshydratés et les produits de type salami uniquement.
- Note 163 Utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 3 000 mg/kg.
- Note 164 Utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 30 000 mg/kg.
- Note 165 Utilisation dans les produits aux fins nutritionnelles spéciales uniquement.
- Note 166 Pour les pâtes à tartiner à base de lait uniquement.
- Note 167 Pour les produits déshydratés uniquement.
- Note 168 Extrait de quillaia de type 1 (SIN 999(i)) uniquement. La concentration maximale d'utilisation est exprimée sur la base de la saponine.
- Note 169 Utilisation dans les matières grasses tartinables pour sandwiches uniquement.
- Note 170 À l'exception des produits se conformant à la Norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003).
- Note 171 À l'exception des matières grasses de lait anhydre.
- Note 172 Excepté pour l'utilisation dans les sauces à base de fruits, les nappages à base de fruits, la crème de coco, le lait de coco et les «barres aux fruits» à 50 mg/kg.
- Note 173 À l'exception des nouilles instantanées contenant des légumes et des œufs.
- Note 174 Seul ou en combinaison: aluminosilicate de sodium (SIN 554), aluminosilicate de calcium (SIN 556), et silicate d'aluminium (SIN 559).
- Note 175 Excepté pour l'utilisation dans les desserts à base de fruits de type gelée à 200 mg/kg.
- Note 176 Utilisation dans le café liquide en conserve uniquement.
- Note 177 Utilisation dans le fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement.
- Note 178 Exprimé en tant qu'acide carminique.
- Note 179 Pour rétablir la perte de couleur naturelle dans la transformation uniquement.

- Note 180 Seuls ou en combinaison: butylhydroxyanisol (SIN 320) et butylhydroxytoluène (SIN 321).
- Note 181 Exprimé en tant qu'anthocyanine.
- Note 182 Excepté pour l'utilisation dans le lait de coco.
- Note 183 Les produits se conformant à la norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981) peuvent utiliser les colorants uniquement pour la décoration de la surface.
- Note 184 Utilisation dans les grains de ris enrobés de nutriments uniquement.
- Note 185 En tant que norbixine.
- Note 186 Utilisation dans les farines contenant des additifs uniquement.
- Note 187 SIN 304 (palmitate d'ascorbyle) uniquement.
- Note 188 Ne doit pas dépasser la concentration maximale d'utilisation pour l'acésulfame potassium (SIN 950) seul ou en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962).
- Note 189 À l'exception des flocons d'avoine.
- Note 190 Excepté pour l'utilisation dans les boissons à base de lait fermenté à 500 mg/kg.
- Note 191 Ne doit pas dépasser la concentration maximale d'utilisation pour l'aspartame (SIN 951) seul ou en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962).
- Note 192 Pour les produits liquides uniquement.
- Note 193 Utilisation dans les crustacés et les pâtes de poisson uniquement.
- Note 194 Utilisation dans les nouilles instantanées conformément à la Norme pour les nouilles instantanées (CODEX STAN 249-2006) uniquement.
- Note 195 Seuls ou en combinaison: butylhydroxyanisol (SIN 320), butylhydroxytoluène (SIN 321) et butylhydroquinone tertiaire (SIN 319).
- Note 196 Seuls ou en combinaison: butylhydroxyanisol (SIN 320), butylhydroxytoluène (SIN 321) et gallate de propyle (SIN 310).
- Note 197 Seuls ou en combinaison: butylhydroxytoluène (SIN 321) et gallate de propyle (SIN 310).
- Note 198 Concentration d'utilisation pour les produits solides (par ex. barres énergétiques, de substitution aux repas ou fortifiées); 600 mg/kg en tant que stéviol équivalents pour utilisation dans les produits liquides.
- Note 199 Utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 6 000 mg/kg en tant qu'équivalents du stéviol.
- Note 200 Excepté pour l'utilisation dans le style japonais de 'lachs ham' de carré de porc (saumuré et non traité) à 120 mg/kg en tant qu'équivalents de stéviol.
- Note 201 Utilisation dans les produits aromatisés uniquement.
- Note 202 Utilisation dans la saumure utilisée dans la production de sauce uniquement.
- Note 203 Utilisation dans les suppléments en comprimés uniquement.
- Note 204 Utilisation à 50 mg/kg dans longane et litchi uniquement.
- Note 205 Utilisation à 50 mg/kg pour prévenir le brunissage de certains légumes légèrement colorés.
- Note 206 Utilisation à 30 mg/kg en tant qu'agents blanchissants uniquement dans les produits se conformant à la Norme pour les produits aqueux à base de noix de coco (CODEX STAN 240-2003).
- Note 207 Utilisation à 50 000 mg/kg dans la sauce de soja destinée à une transformation ultérieure.
- Note 208 Pour emploi dans les produits secs et déshydratés uniquement.
- Note 209 À l'exception des produits se conformant à la Norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre (CODEX STAN 251-2006).
- Note 210 Utilisation dans les pâtes faites de *Triticum aestivum*, et pour emploi dans les nouilles.
- Note 211 Utilisation dans les nouilles uniquement.
- Note 212 À l'exception des produits se conformant à la Norme pour le bouillon et les consommés (CODEX STAN 117-1981) à 3000 mg/kg.
- Note 213 Utilisation dans les produits liquides contenant des édulcorants d'intensité élevée uniquement.
- Note 214 À l'exception des produits se conformant à la Norme pour les matières grasses laitières à tartiner (CODEX STAN 253-2006).
- Note 215 À l'exception des produits se conformant à la Norme pour les matières grasses à tartiner et les mélanges à tartiner (CODEX STAN 256-2007).
- Note 216 Utilisation dans les produits à base de maïs uniquement.
- Note 217 Utilisation à 300 mg/kg dans les nappages uniquement.
- Note 218 Seuls les sulfites peuvent être utilisés en tant que conservateurs et antioxydants dans les produits couverts par la norme pour la noix de coco desséchée (CODEX STAN 177-1991).
- Note 219 À l'exception d'un emploi à 5000 mg/kg dans les boissons non alcooliques anisées, à base de noix de coco, à base d'amandes.

- Note 220 Pour emploi dans les produits aromatisés traités thermiquement après fermentation.
- Note 221 Pour un emploi dans la pâte de pomme de terre et tranches de pommes de terre prérites uniquement.
- Note 222 Pour un emploi dans une sauce à base de collagène avec une activité de l'eau supérieure à 0.6 uniquement.
- Note 223 A l'exception d'un emploi à 3,000 mg/kg dans les produits contenant des fruits, des légumes ou des viandes ajoutées.
- Note 224 A l'exclusion de la bière aromatisée.
- Note 225 A l'exception d'un emploi dans la farine à levure à 12,000 mg/kg.
- Note 226 A l'exception d'un emploi en tant qu'attendrisseur de viande à 35,000 mg/kg.
- Note 227 Pour un emploi dans les laits stérilisés et UHT traités uniquement.
- Note 228 A l'exception d'un emploi à 1,320 mg/kg pour stabiliser le lactosérum liquide à niveau élevé en protéines utilisé pour une transformation ultérieure dans des concentrés de protéines.
- Note 229 Pour un emploi en tant qu'agent de traitement de la farine, agent levant ou levain.
- Note 230 Pour un emploi en tant que régulateur de l'acidité uniquement.
- Note 231 Uniquement pour un emploi dans les laits fermentés aromatisés et les laits fermentés traités thermiquement après fermentation.
- Note 232 Uniquement pour un emploi dans les graisses végétales conformément à la norme pour les graisses comestibles et les huiles non couvertes par des normes individuelles (CODEX STAN 019-1981), seul ou en combinaison.
- Note 233 En tant que nisine.
- Note 234 Utilisation en tant que stabilisant ou épaississant uniquement.
- Note 235 Emploi restreint à la reconstitution et recombinaison uniquement.
- Note 236 A l'exception des produits relevant de la norme pour la crème et les crèmes préparées (crème reconstituée, crème recombinée, crème liquide préemballée) (CODEX STAN 288-1976).
- Note 237 A l'exception des produits relevant de la norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981).
- Note 238 BPF dans les aliments relevant de la norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981).
- Note 239 A l'exclusion des produits relevant de la norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») (CODEX STAN 73-1981).
- Note 240 Dans la limite pour le sodium répertorié dans la norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») (CODEX STAN 73-1981).
- Note 241 Utilisation en tant que régulateur d'acidité et agent levant.
- Note 242 Utilisation en tant qu'antioxydant.
- Note 243 Utilisation en tant qu'agent levant dans les produits relevant de la norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981) et en tant que régulateur d'acidité dans les produits relevant norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») (CODEX STAN 73-1981).
- Note 244 Utilisation dans la pâte de biscuit.
- Note 245 Utilisation dans les légumes marinés, à l'exception d'un emploi dans la perilla en saumure à 780 mg/kg.
- Note 246 Seul ou en combinaison: sulfate d'aluminium ammonium (SIN 523) et phosphates de sodium d'aluminium (acides et basiques; (SIN 541(i),(ii))).
- Note 247 Utilisation dans le kuzukiri et harusame uniquement.
- Note 248 Utilisation en tant qu'agent levant.
- Note 249 Utilisation en tant qu'agent levant dans les mélanges pour les pains et petits pains au lait cuits à la vapeur.
- Note 250 Utilisation dans les mollusques bouillis et le tsukudani uniquement.
- Note 251 Utilisation dans le fromage américain transformé uniquement.
- Note 252 Utilisation dans la farine auto-levant et farine de maïs auto-levant uniquement.
- Note 253 Utilisation de mélange sec de chocolat chaud uniquement.
- Note 254 Utilisation dans le sel appliqué aux fromages salés secs durant la transformation uniquement.
- Note 255 Utilisation à 1,700 mg/kg dans les assaisonnements appliqués aux aliments dans la catégorie d'aliments 15.1.
- Note 256 Utilisation dans les vermicelles, pâtes alimentaires sans gluten et les pâtes destinées à un régime hypoprotidique uniquement.

-
- Note 257 Utilisation dans les crevettes et langoustines uniquement.
- Note 258 A l'exception de l'emploi dans le sirop d'érable.
- Note 259 Unique ou en combinaison: silicate de sodium aluminium (SIN 554) et silicate de calcium aluminium (SIN 556).
- Note 260 Utilisation dans les succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé uniquement.
- Note 261 Utilisation dans le babeurre traité à la chaleur uniquement.
- Note 262 For use in edible fungi and fungus products.
- Note 263 20,000 mg/kg dans les champignons marinés.
- Note 264 Acide citrique (SIN 220) et acide lactique (SIN 270) 5,000 mg/kg unique ou en combinaison dans les champignons stérilisés.
- Note 265 Utilisation dans les pommes de terre frites surgelées en tant que séquestrant.
- Note 266 Ne pas utiliser dans le hareng salé atlantique et le sprat.
- Note 267 A l'exclusion des produits relevant de la norme pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidés (CODEX STAN 167-1989), de la norme pour les ailerons de requins séchés (CODEX STAN 189-1993), de la norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques (CODEX STAN 222-2001), et de la norme pour les anchois bouillis salés séchés (CODEX STAN 236-2003).
- Note 301 Concentration maximale provisoire.