

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

TABLEAU III

Additifs dont l'utilisation est autorisée, dans des conditions spécifiées, conformément aux Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF)

No. de SIN	Additif	Catégories fonctionnelles	Étape	Année
264	Acétate d'ammonium	Régulateur de l'acidité	Adoptée	1999
263	Acétate de calcium	Régulateur de l'acidité, Conservateur, Stabilisant	Adoptée	1999
262(i)	Acétate de sodium	Régulateur de l'acidité, Conservateur, Séquestrant	Adoptée	1999
261	Acétates de potassium	Régulateur de l'acidité, Conservateur	Adoptée	1999
260	Acide acétique, glacial	Régulateur de l'acidité, Conservateur	Adoptée	1999
400	Acide alginique	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
300	Acide ascorbique, L-	Régulateur de l'acidité, Antioxygène, Agent de traitement des farines	Adoptée	1999
507	Acide chlorhydrique	Régulateur de l'acidité	Adoptée	1999
330	Acide citrique	Régulateur de l'acidité, Antioxygène, Agent de rétention de la couleur, Séquestrant	Adoptée	1999
315	Acide érythorbique (Acide isoascorbique)	Antioxygène	Adoptée	1999
297	Acide fumarique	Régulateur de l'acidité	Adoptée	1999
620	Acide glutamique, L(+)-	Exaltateur d'arôme	Adoptée	1999
626	Acide guanylique, 5'-	Exaltateur d'arôme	Adoptée	1999
630	Acide inosinique, 5'-	Exaltateur d'arôme	Adoptée	1999
270	Acide lactique, L-, D- et DL-	Régulateur de l'acidité	Adoptée	1999
296	Acide malique, DL-	Régulateur de l'acidité	Adoptée	1999
280	Acide propionique	Conservateur	Adoptée	1999
1422	Adipate de diamidon acétylé	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999

No. de SIN	Additif	Catégories fonctionnelles	Étape	Année
406	Agar-agar	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
403	Alginate d'ammonium	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
404	Alginate de calcium	Antimoussant, Agent de charge, Support, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
402	Alginate de potassium	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
401	Alginate de sodium	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
407a	Algues euchema transformées	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	2001
1420	Amidon acétylé	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
1403	Amidon blanchi	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
1440	Amidon hydroxypropylé	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
1404	Amidon oxydé	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
1451	Amidon oxydé acétylé	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	2005
1401	Amidon traité à l'acide	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
1402	Amidon traité en milieu alcalin	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
1405	Amidons traités aux enzymes	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
1100	Amylase de Bacillus licheniformis, alpha-(Carbohydase)	Agent de traitement des farines	Adoptée	1999
1100	Amylase de Bacillus megaterium exprimée en Bacillus subtilis, alpha-	Agent de traitement des farines	Adoptée	1999
1100	Amylase de Bacillus stearothermophilus exprimée en Bacillus subtilis, alpha-	Agent de traitement des farines	Adoptée	1999
1100	Amylase de Bacillus stearothermophilus, alpha-	Agent de traitement des farines	Adoptée	1999
1100	Amylase de Bacillus subtilis, alpha-	Agent de traitement des farines	Adoptée	1999
1100	Amylase, alpha-	Agent de traitement des farines	Adoptée	1999
302	Ascorbate de calcium	Antioxygène	Adoptée	1999
303	Ascorbate de potassium	Antioxygène	Adoptée	1999
301	Ascorbate de sodium	Antioxygène	Adoptée	1999
941	Azote	Gaz de conditionnement, Gaz propulseur	Adoptée	1999

No. de SIN	Additif	Catégories fonctionnelles	Étape	Année
1101(iii)	Broméline	Exaltateur d'arôme, Agent de traitement des farines, Stabilisant	Adoptée	1999
150a	Caramel I – nature (caramel caustique)	Colorant	Adoptée	1999
503(ii)	Carbonate acide d'ammonium	Régulateur de l'acidité, Agent levant	Adoptée	1999
504(ii)	Carbonate acide de magnésium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Support, Agent de rétention de la couleur	Adoptée	1999
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Régulateur de l'acidité, Agent levant, Stabilisant	Adoptée	1999
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent levant	Adoptée	1999
503(i)	Carbonate d'ammonium	Régulateur de l'acidité, Agent levant	Adoptée	1999
170(i)	Carbonate de calcium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Colorant, Affermissant, Agent de traitement des farines, Stabilisant	Adoptée	1999
504(i)	Carbonate de magnésium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent de rétention de la couleur	Adoptée	1999
501(i)	Carbonate de potassium	Régulateur de l'acidité, Stabilisant	Adoptée	1999
500(i)	Carbonate de sodium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent levant	Adoptée	1999
468	Carboxyméthyl-cellulose sodique réticulée (Gomme cellulosique réticulée)	Stabilisant, Épaississant	Adoptée	2005
469	Carboxyméthyl-cellulose sodique,hydrolysée par voie enzymatique (Gomme cellulosique hydrolysée par voie enzymatique)	Stabilisant, Épaississant	Adoptée	2001
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (Gomme cellulosique)	Agent de charge, Émulsifiant, Affermissant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
407	Carraghénane	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
460(ii)	Cellulose en poudre	Antiagglomérant, Agent de charge, Émulsifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	Antiagglomérant, Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
140	Chlorophylles	Colorant	Adoptée	1999
510	Chlorure d'ammonium	Agent de traitement des farines	Adoptée	1999
509	Chlorure de calcium	Affermissant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
511	Chlorure de magnésium	Agent de rétention de la couleur, Affermissant, Stabilisant	Adoptée	1999
508	Chlorure de potassium	Exaltateur d'arôme, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
332(i)	Citrate biacide de potassium	Régulateur de l'acidité, Séquestrant, Stabilisant	Adoptée	1999
331(i)	Citrate biacide de sodium	Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	Adoptée	1999

No. de SIN	Additif	Catégories fonctionnelles	Étape	Année
380	Citrate de triammonium	Régulateur de l'acidité	Adoptée	1999
333(iii)	Citrate tricalcique	Régulateur de l'acidité, Affermissant, Séquestrant, Stabilisant	Adoptée	1999
332(ii)	Citrate tripotassique	Régulateur de l'acidité, Séquestrant, Stabilisant	Adoptée	1999
331(iii)	Citrate trisodique	Régulateur de l'acidité, Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	Adoptée	1999
424	Curdlan	Affermissant, Gélifiant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	2001
457	Cyclodextrine, alpha-	Stabilisant, Épaississant	Adoptée	2005
458	Cyclodextrine, gamma-	Stabilisant, Épaississant	Adoptée	2001
1400	Dextrines, amidon torréfié	Support, Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
290	Dioxyde de carbone	Agent de carbonation, Gaz de conditionnement, Conservateur, Gaz propulseur	Adoptée	1999
171	Dioxyde de titane	Colorant	Adoptée	1999
316	Erythorbate de sodium (Isoascorbate de sodium)	Antioxygène	Adoptée	1999
968	Erythritol	Exaltateur d'arôme, Humectant, Édulcorant	Adoptée	2001
472a	Esters glyceroliques de l'acide acétique et d'acides gras	Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	Adoptée	1999
472c	Esters glyceroliques de l'acide citrique et d'acides gras	Antioxygène, Émulsifiant, Agent de traitement des farines, Séquestrant, Stabilisant	Adoptée	1999
472b	Esters glyceroliques de l'acide lactique et d'acides gras	Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	Adoptée	1999
462	Éthyl-cellulose	Agent de charge, Support, Agent d'enrobage, Épaississant	Adoptée	1999
467	Éthyl-hydroxyéthyl-cellulose	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
410	Farine de graines de caroube	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
425	Farine de konjac	Support, Émulsifiant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
365	Fumarates de sodium	Régulateur de l'acidité	Adoptée	1999
578	Gluconate de calcium	Régulateur de l'acidité, Affermissant, Séquestrant	Adoptée	1999
580	Gluconate de magnésium	Régulateur de l'acidité, Affermissant, Exaltateur d'arôme	Adoptée	1999
577	Gluconate de potassium	Régulateur de l'acidité, Séquestrant	Adoptée	1999
576	Gluconate de sodium	Séquestrant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
575	Glucono-delta-lactone	Régulateur de l'acidité, Agent levant, Séquestrant	Adoptée	1999
1102	Glucose oxydase	Antioxygène	Adoptée	1999
623	Glutamate de calcium, di-L-	Exaltateur d'arôme	Adoptée	1999

No. de SIN	Additif	Catégories fonctionnelles	Étape	Année
625	Glutamate de magnesium, di-L-	Exaltateur d'arôme	Adoptée	1999
624	Glutamate monoammonique, L-	Exaltateur d'arôme	Adoptée	1999
622	Glutamate monopotassique, L-	Exaltateur d'arôme	Adoptée	1999
621	Glutamate monosodique, L-	Exaltateur d'arôme	Adoptée	1999
422	Glycérol	Humectant, Épaississant	Adoptée	1999
414	Gomme arabique (Gomme d'acacia)	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
427	Gomme de cassia	Émulsifiant, Gélifiant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	2012
418	Gomme gellane	Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
412	Gomme guar	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
416	Gomme karaya	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
417	Gomme tara	Gélifiant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
413	Gomme tragacathe	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
415	Gomme xanthane	Émulsifiant, Agent moussant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
629	Guanylate de calcium, 5'-	Exaltateur d'arôme	Adoptée	1999
628	Guanylate dipotassique, 5'-	Exaltateur d'arôme	Adoptée	1999
627	Guanylate disodique, 5'-	Exaltateur d'arôme	Adoptée	1999
527	Hydroxyde d'ammonium	Régulateur de l'acidité	Adoptée	1999
526	Hydroxyde de calcium	Régulateur de l'acidité, Affermissant	Adoptée	1999
528	Hydroxyde de magnésium	Régulateur de l'acidité, Agent de rétention de la couleur	Adoptée	1999
525	Hydroxyde de potassium	Régulateur de l'acidité	Adoptée	1999
524	Hydroxyde de sodium	Régulateur de l'acidité	Adoptée	1999
463	Hydroxypropyl-cellulose	Émulsifiant, Agent moussant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
464	Hydroxypropyl-méthyl-cellulose	Agent de charge, Émulsifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
633	Inosinate de calcium, 5'-	Exaltateur d'arôme	Adoptée	1999
632	Inosinate de potassium, 5'-	Exaltateur d'arôme	Adoptée	1999
631	Inosinate disodique, 5'-	Exaltateur d'arôme	Adoptée	1999
953	Isomalt (Isomaltulose hydrogénée)	Antiagglomérant, Agent de charge, Agent d'enrobage, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant	Adoptée	1999
326	Lactate de potassium	Régulateur de l'acidité, Antioxygène, Émulsifiant, Humectant	Adoptée	1999
328	Lactate d'ammonium	Régulateur de l'acidité, Agent de traitement des farines	Adoptée	1999

No. de SIN	Additif	Catégories fonctionnelles	Étape	Année
327	Lactate de calcium	Régulateur de l'acidité, Affermissant, Agent de traitement des farines	Adoptée	1999
329	Lactate de magnésium, DL-	Régulateur de l'acidité, Agent de traitement des farines	Adoptée	1999
325	Lactate de sodium	Régulateur de l'acidité, Antioxygène, Agent de charge, Émulsifiant, Humectant, Épaississant	Adoptée	1999
966	Lactitol	Émulsifiant, Édulcorant, Épaississant	Adoptée	1999
322(i)	Lécithine	Antioxygène, Émulsifiant	Adoptée	1999
1104	Lipases	Exaltateur d'arôme	Adoptée	1999
160d(iii)	Lycopène, Blakeslea trispora	Colorant	Adoptée	2012
160d(i)	Lycopène, de synthèse	Colorant	Adoptée	2012
160d(ii)	Lycopène, tomate	Colorant	Adoptée	2012
351(i)	Malate acide de potassium	Régulateur de l'acidité	Adoptée	1999
350(i)	Malate acide de sodium, DL-	Régulateur de l'acidité, Humectant	Adoptée	1999
352(ii)	Malate de calcium, D,L-	Régulateur de l'acidité	Adoptée	1999
351(ii)	Malate de potassium	Régulateur de l'acidité	Adoptée	1999
350(ii)	Malate de sodium, DL-	Régulateur de l'acidité, Humectant	Adoptée	1999
965(i)	Maltitol	Agent de charge, Émulsifiant, Humectant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant	Adoptée	1999
421	Mannitol	Antiagglomérant, Agent de charge, Humectant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant	Adoptée	1999
461	Méthyl-cellulose	Agent de charge, Émulsifiant, Agent d'enrobage, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
465	Méthyl-éthyl-cellulose	Émulsifiant, Agent moussant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	Antimoussant, Émulsifiant, Stabilisant	Adoptée	1999
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
529	Oxyde de calcium	Régulateur de l'acidité, Agent de traitement des farines	Adoptée	1999
530	Oxyde de magnésium	Antiagglomérant	Adoptée	1999
1101(ii)	Papaïne	Exaltateur d'arôme	Adoptée	1999
440	Pectines	Émulsifiant, Gélifiant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
1410	Phosphate d'amidon	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
1412	Phosphate de diamidon	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
1414	Phosphate de diamidon acétylé	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999

No. de SIN	Additif	Catégories fonctionnelles	Étape	Année
1200	Polydextroses	Agent de charge, Agent d'enrobage, Humectant, Stabilisant, Épaississant	Adoptée	1999
1202	Polyvinylpyrrolidone, insoluble	Agent de rétention de la couleur, Stabilisant	Adoptée	1999
944	Propane	Gaz propulseur	Adoptée	1999
282	Propionate de calcium	Conservateur	Adoptée	1999
283	Propionate de potassium	Conservateur	Adoptée	1999
281	Propionate de sodium	Conservateur	Adoptée	1999
1101(i)	Protéase	Exaltateur d'arôme, Agent de traitement des farines, Stabilisant	Adoptée	1999
942	Protoxyde d'azote	Antioxygène, Agent moussant, Gaz de conditionnement, Gaz propulseur	Adoptée	1999
1204	Pullulan	Agent d'enrobage, Épaississant	Adoptée	2009
634	Ribonucléotides calciques, 5'-	Exaltateur d'arôme	Adoptée	1999
635	Ribonucléotides disodiques, 5'-	Exaltateur d'arôme	Adoptée	1999
162	Rouge de betterave	Colorant	Adoptée	1999
470(ii)	Sels d'acide oléique avec calcium, potassium et sodium	Antiagglomérant, Émulsifiant, Stabilisant	Adoptée	1999
470(i)	Sels d'acides myristique, palmitique et stéarique avec ammoniacque, calcium, potassium et sodium	Antiagglomérant, Émulsifiant, Stabilisant	Adoptée	1999
1001	Sels et esters de choline	Émulsifiant	Adoptée	1999
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent levant	Adoptée	1999
552	Silicate de calcium	Antiagglomérant	Adoptée	1999
553(i)	Silicate de magnésium, synthétique	Antiagglomérant	Adoptée	1999
551	Silice amorphe	Antiagglomérant, Antimoussant, Support	Adoptée	1999
965(ii)	Sirop de maltitol	Agent de charge, Émulsifiant, Humectant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant	Adoptée	1999
964	Sirop de polyglycol	Édulcorant	Adoptée	2001
420(ii)	Sirop de sorbitol	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant	Adoptée	1999
420(i)	Sorbitol	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant	Adoptée	1999
515(ii)	Sulfate acide de potassium	Régulateur de l'acidité	3	
514(ii)	Sulfate acide de sodium	Régulateur de l'acidité	Adoptée	2012
516	Sulfate de calcium	Régulateur de l'acidité, Affermissant, Agent de traitement des farines, Séquestrant, Stabilisant	Adoptée	1999
518	Sulfate de magnésium	Affermissant, Exaltateur d'arôme	Adoptée	2009
515(i)	Sulfate de potassium	Régulateur de l'acidité	Adoptée	1999
514(i)	Sulfate de sodium	Régulateur de l'acidité	Adoptée	2001

No. de SIN	Additif	Catégories fonctionnelles	Étape	Année
553(iii)	Talc	Antiagglomérant, Agent d'enrobage, Épaississant	Adoptée	1999
957	Thaumatine	Exaltateur d'arôme, Édulcorant	Adoptée	1999
1518	Triacétine	Support, Émulsifiant, Humectant	Adoptée	1999
967	Xylitol	Émulsifiant, Humectant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant	Adoptée	1999

APPENDICE AU TABLEAU III**Catégories d'aliments ou aliments exclus des conditions générales du Tableau III**

L'utilisation des additifs inscrits au Tableau III dans les aliments ci-après est régie par les dispositions des tableaux I et II.

No. de Cat.	Catégorie d'aliment
01.1.1	Lait et babeurre (nature), (<u>À L'EXCEPTION DE BABEURRE TRAITÉ THERMIQUEMENT</u>)
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées) ¹
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)
01.6.3	Fromage de lactosérum
01.6.6	Fromage à base de protéines de lactosérum
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauffromage de lactosérum
02.1	Matières grasses et huiles pratiquement anhydres
02.2.1	Beurre
04.1.1	Fruits frais
04.2.1	Légumes frais (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé ordinaire) et d'algues marines, à l'exception 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
06.1	Graines céréalières entières, éclatées ou en flocons, incluant le riz
06.2	Farines et amidons (y compris farine de soja)
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier compris
09.1	Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes
10.1	Œufs frais
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés
11.1	Sucres raffinés et bruts
11.2	Sucre roux à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, tels que molasses, à l'exclusion des produits de la catégorie 11.1.3
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)
11.5	Miel
12.1	Fines herbes et épices (<u>SEULEMENT FINES HERBES</u>)
13.1	Préparations pour nourrissons, préparations de suite et préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers
13.2	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge
14.1.1	Eaux
14.1.2	Jus de fruits et de légumes
14.1.3	Nectars de fruits et de légumes

¹ Les régulateurs de l'acidité, les gaz d'emballage, les stabilisants et les épaississants cités dans le tableau 3 sont acceptables à l'emploi dans les laits fermentés traités thermiquement après fermentation, ainsi que cela est défini dans la norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2004) qui correspond à la catégorie d'aliments 01.2.1.2 « Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation ».

- 14.1.5 Café et succédanés, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao
- 14.2.3 Vins