

Ordonnance du DFI sur les additifs admis dans les denrées alimentaires (Ordonnance sur les additifs, OAdd)

du 23 novembre 2005

Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),

vu les art. 15 et 80, al. 9, de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIOUS)¹,

arrête:

Art. 1 Principe

¹ Seuls peuvent être utilisés comme additifs:

- a. les substances répertoriées à l'annexe 1;
- b. les arômes au sens de l'art. 2, al. 1, let. q, ODAIOUS et de l'annexe 3, ch. 24, de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires².

² Les substances répertoriées à l'annexe 2 sont admises sans aucune restriction dans toutes les denrées alimentaires.

³ Les substances répertoriées à l'annexe 3 sont admises:

- a. exclusivement dans les denrées alimentaires répertoriées dans la liste d'application (annexe 7), et
- b. de manière générale, conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) ou compte tenu des éventuelles restrictions indiquées dans la liste d'application.

⁴ Les substances répertoriées à l'annexe 4 sont admises:

- a. exclusivement dans les poudres et comprimés alimentaires répertoriés dans la liste d'application (annexe 7), et
- b. de manière générale, conformément aux BPF ou compte tenu des éventuelles restrictions indiquées dans la liste d'application.

⁵ L'annexe 7 (liste d'application) règle l'emploi de tous les additifs dans les denrées alimentaires, à l'exception des additifs répertoriés à l'annexe 2, et définit les exceptions aux dispositions des annexes 3 et 4.

RS 817.022.31

¹ RS 817.02; RO 2005 5451

² RS 817.022.21; RO 2005 6159

⁶ Ne sont pas considérés comme additifs:

- a. les substances utilisées pour la production d'eau potable;
- b. les produits contenant de la pectine et obtenus à partir de résidus séchés de pommes ou de zestes d'agrumes, ou d'un mélange des deux, par l'action d'un acide dilué suivie d'une neutralisation partielle au moyen de sels de sodium ou de potassium («pectine liquide»);
- c. les gommages bases pour gommages à mâcher;
- d. la dextrine blanche ou jaune, l'amidon torréfié ou dextrinisé, l'amidon modifié par traitement acide ou alcalin, l'amidon blanchi, l'amidon physiquement modifié et l'amidon traité au moyen d'enzymes amylolytiques;
- e. le plasma sanguin, la gélatine alimentaire, les hydrolysats de protéines et leurs sels, l'albumine du lait et le gluten;
- f. les acides aminés et leurs sels (à l'exclusion de l'acide glutaminique, la glycine, la cystéine, la cystine et leurs sels) qui ne répondent pas à la définition fonctionnelle des additifs;
- g. les caséinates et la caséine;
- h. l'inuline;
- i. les enzymes, à l'exception de celles qui sont mentionnées dans les annexes.

Art. 2 Additifs admis provisoirement

¹ L'Office fédéral de la santé publique (OFSP) peut, sur demande motivée, autoriser d'autres additifs et en fixer la dose maximale dans les denrées alimentaires concernées, dans l'attente de la modification correspondante des annexes de la présente ordonnance. Il octroie les autorisations pour une durée limitée et les publie régulièrement dans la Feuille officielle suisse du commerce et sur Internet.

² L'autorisation est délivrée pour autant:

- a. que le besoin technologique ou organoleptique revendiqué s'avère suffisant et que l'objectif recherché ne puisse être atteint par d'autres méthodes économiquement et techniquement utilisables;
- b. que la dose proposée ne présente aucun danger pour la santé;
- c. qu'un dossier analytique soit présenté;
- d. que l'emploi de l'additif ne puisse induire le consommateur en erreur.

Art. 3 Additifs transférés et conditions du transfert

¹ Les additifs transférés sont des additifs provenant des différents ingrédients d'une denrée alimentaire composée.

² Le transfert est admis aux conditions suivantes (principe du «carry-over»):

- a. que l'additif soit admis dans l'ingrédient utilisé;
- b. que sa teneur dans le produit fini ne dépasse pas la dose maximale admise pour l'ingrédient entrant dans la composition du produit fini.

³ L'al. 2 ne s'applique pas aux aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge.

Art. 4 Préparations d'additifs

¹ Les additifs peuvent être utilisés sous forme de préparations, c'est-à-dire en combinaison avec des supports ou des solvants porteurs.

² Les supports et les solvants porteurs sont des substances:

- a. qui sont utilisées pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier de toute autre manière l'état physique d'un additif alimentaire afin d'en faciliter le manie-ment, l'application ou l'utilisation;
- b. qui ne modifient pas la fonction technologique de l'additif considéré;
- c. qui n'ont pas d'effet d'ordre technologique ni organoleptique dans le produit fini, et
- d. qui ne modifient pas la composition fondamentale du produit fini.

³ Les préparations d'additifs ne peuvent contenir que les supports et les solvants porteurs cités à l'annexe 5, compte tenu des conditions qui y sont précisées. Font exception les préparations d'édulcorants et les poudres à lever.

⁴ Les arômes peuvent contenir en outre les antioxydants et les agents conservateurs répertoriés à l'annexe 6. Les dispositions de l'al. 2, let. b à d, sont applicables par analogie.

⁵ Outre les additifs cités à l'annexe 5, les préparations d'édulcorants remises sous forme de poudre ou de comprimés (édulcorants de table) peuvent contenir des agents de charge (p. ex. dextrines); sous forme de comprimés, elles peuvent de surcroît contenir du lactose. Les préparations mises sur le marché sous forme de solutions aqueuses peuvent être additionnées de sorbates (E 200 à 203), de benzoates (E 210 à 213) ou de p-hydroxybenzoates (E 214 à 219) jusqu'à concurrence de 1 g/l à titre d'agents conservateurs.

⁶ Les poudres à lever peuvent contenir de la farine et de l'amidon en poudre à titre de supports. La dose de poudre à lever requise pour 1 kg de farine doit dégager au moins 1500 cm³ d'acide carbonique actif. Son excédent en hydrogénocarbonate de sodium ne peut toutefois dépasser 3 g. 100 g de poudre à lever doivent dégager au moins 4500 cm³ d'acide carbonique actif.

Art. 5 Critères de pureté

¹ Les additifs ne doivent pas présenter une teneur en composés organiques ou inorganiques, en particulier en métaux lourds, entraînant un risque pour la santé.

² L'OFSP définit les normes techniques à respecter pour satisfaire aux critères de pureté au sens de l'al. 1. Il publie le titre de ces normes dans la Feuille fédérale, avec mention d'une référence ou de l'organisme éditeur.

Art. 6 Modification des annexes

L'OFSP adapte régulièrement les annexes de la présente ordonnance selon l'évolution des connaissances scientifiques et techniques et des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

Art. 7 Abrogation du droit en vigueur

L'ordonnance du 27 mars 2002 sur les additifs³ est abrogée.

Art. 8 Dispositions transitoires

En dérogation à l'art. 80, al. 7, ODAIOUs, les denrées alimentaires peuvent encore être fabriquées, importées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 30 juin 2006. Les denrées alimentaires conformes à l'ancien droit peuvent encore être remises au consommateur jusqu'à l'échéance de la date de durée de conservation.

Art. 9 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 2006.

23 novembre 2005

Département fédéral de l'intérieur:

Pascal Couchepin

³ RO 2002 1201, 2004 1843, 3039, 2005 1065

Annexe 1
(art. 1, al. 1)

Liste des additifs admis

a. Colorants^a

E 100	Curcumine
E 101	Riboflavine, riboflavine-5'-phosphate
E 102	Tartrazine
E 104	Jaune de quinoléine
E 110	Sunset Yellow FCF, jaune orangé S
E 120	Cochénille, acide carminique, carmins
E 122	Azorubine, carmoisine
E 123 ^b	Amarante
E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A
E 127 ^b	Erythrosine
E 128 ^b	Rouge 2G
E 129	Rouge allura AC
E 131	Bleu patenté V
E 132	Indigotine, carmin d'indigo
E 133	Bleu brillant FCF
E 140	Chlorophylles, chlorophyllines
E 141	Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines
E 142	Vert S
E 150a	Caramel ordinaire
E 150b	Caramel de sulfite caustique
E 150c	Caramel ammoniacal
E 150d	Caramel au sulfite d'ammonium
E 151	Noir brillant BN, noir PN
E 153	Charbon végétal médicinal
E 154 ^b	Brun FK
E 155	Brun HT
E 160a	Carotènes mélangés, β -carotène
E 160 ^b	Extraits d'Annatto, bixine, norbixine
E 160c	Extrait de paprika, capsanthéine, capsorubine
E 160d	Lycopène
E 160e	β -apo-8'-caroténal (C 30)
E 160f	Ester éthylique de l'acide β -apo-8'-caroténoïque (C 30)
E 161b	Lutéine
E 161 ^g ^b	Canthaxanthine
E 162	Rouge de betterave, bétanine
E 163	Anthocyanes
E 170 ^c	Carbonate de calcium
E 171	Dioxyde de titane
E 172	Oxydes et hydroxydes de fer

E 173 ^b	Aluminium
E 174	Argent
E 175	Or
E 180 ^b	Litholrubine BK

- a Sont également admises les laques aluminiques résultant du processus de solidification des colorants au moyen d'hydroxyde d'aluminium en milieu aqueux.
- b Ne peuvent être remis directement au consommateur.
- c Admis également à d'autres fins que la coloration.

b. Conservateurs et antioxydants^d

E 200	Acide sorbique
E 202	Sorbate de potassium
E 203	Sorbate de calcium
E 210	Acide benzoïque
E 211	Benzoate de sodium
E 212	Benzoate de potassium
E 213	Benzoate de calcium
E 214	p-hydroxybenzoate d'éthyle
E 215	Ethyl p-hydroxybenzoate de sodium
E 216	p-hydroxybenzoate de propyle
E 217	Propyl p-hydroxybenzoate de sodium
E 218	p-hydroxybenzoate de méthyle
E 219	Méthyl p-hydroxybenzoate de sodium
E 220	Anhydride sulfureux (dioxyde de soufre)
E 221	Sulfite de sodium
E 222	Sulfite acide de sodium
E 223	Disulfite de sodium
E 224	Disulfite de potassium
E 226	Sulfite de calcium
E 227	Sulfite acide de calcium
E 228	Sulfite acide de potassium
E 234	Nisine
E 235	Natamycine
E 236	Acide formique
E 237	Formiate de sodium
E 238	Formiate de calcium
E 239	Hexaméthylènetétramine
E 242	Dicarbonate de diméthyle
E 249 ^e	Nitrite de potassium
E 250 ^e	Nitrite de sodium
E 251	Nitrate de sodium
E 252	Nitrate de potassium
E 280	Acide propionique
E 281	Propionate de sodium
E 282	Propionate de calcium
E 283	Propionate de potassium
E 284	Acide borique

E 285	Tétraborate de sodium (borax)
E 310	Gallate de propyle
E 311	Gallate d'octyle
E 312	Gallate de dodécyle
E 315	Acide érythorbique
E 316	Erythorbate de sodium
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)
E 321	Butylhydroxytoluène (BHT)
E 1105	Lysozyme
–	Ethanol

^d Exceptés les antioxydants admis de manière générale selon l'annexe 3.

^e Ne peuvent être utilisés que sous forme de sel nitraté pour la rubéfaction (à savoir le mélange homogène de sel comestible et de nitrite de potassium ou de nitrite de sodium à raison de 0,6 % masse max.).

c. Edulcorants

1. *Edulcorants non calorigènes*

E 950 ^f	Acésulfame-K
E 951 ^f	Aspartame
E 952	Acide cyclamique et ses sels de sodium ou de calcium (cyclamate)
E 954	Saccharine et ses sels de sodium, de potassium et de calcium
E 955	Sucralose
E 957 ^f	Thaumatine
E 959 ^f	Dihydrochalcone de néohespéridine
E 962	Sel d'aspartame-acesulfame

2. *Edulcorants calorigènes (succédanés du sucre, polyols)*

E 420 ^f	Sorbitol, sirop de sorbitol
E 421	Mannitol
E 953 ^f	Isomaltol
E 965 ^f	Maltitol, sirop de maltitol
E 966 ^f	Lactitol
E 967 ^f	Xylitol

^f Peuvent également être admis à d'autres fins que l'édulcoration.

d. Autres additifs

E 260	Acide acétique
E 261	Acétate de potassium
E 262	Acétates de sodium (acétate de sodium, diacétate de sodium)
E 263	Acétate de calcium
E 270	Acide lactique
E 290	Anhydride carbonique (dioxyde de carbone)
E 296	Acide malique
E 297	Acide fumarique
E 300	Acide ascorbique

E 301	Ascorbate de sodium
E 302	Ascorbate de calcium
E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique (palmitate d'ascorbyle, stéarate d'ascorbyle)
E 306	Extrait riche en tocophérols
E 307	Alpha-tocophérol
E 308	Gamma-tocophérol
E 309	Delta-tocophérol
E 322	Lécithines
E 325	Lactate de sodium
E 326	Lactate de potassium
E 327	Lactate de calcium
E 330	Acide citrique
E 331	Citrates de sodium (monosodique, disodique, trisodique)
E 332	Citrates de potassium (monopotassique, tripotassique)
E 333	Citrates de calcium (monocalcique, dicalcique, tricalcique)
E 334	Acide tartrique (L(+)-)
E 335	Tartrates de sodium (monosodique, disodique)
E 336	Tartrates de potassium (monopotassique, dipotassique)
E 337	Tartrate double de sodium et de potassium
E 338	Acide orthophosphorique
E 339	Orthophosphates de sodium (monosodique, disodique, trisodique)
E 340	Orthophosphates de potassium (monopotassique, dipotassique, tripotassique)
E 341	Orthophosphates de calcium (monocalcique, dicalcique, tricalcique)
E 343	Phosphates de magnésium (monomagnésique, dimagnésique)
E 350	Malates de sodium (malate de sodium, malate acide de sodium)
E 351	Malate de potassium
E 352	Malates de calcium (malate de calcium, malate acide de calcium)
E 353	Acide métatartrique
E 354	Tartrate de calcium
E 355	Acide adipique
E 356	Adipate de sodium
E 357	Adipate de potassium
E 363	Acide succinique
E 380	Citrate de triammonium
E 385	Ethylènediaminetétracétate de calcium disodium (EDTA de calcium disodium)
E 400	Acide alginique
E 401	Alginate de sodium
E 402	Alginate de potassium
E 403	Alginate d'ammonium
E 404	Alginate de calcium
E 405	Alginate de propane-1,2-diol
E 406	Agar-agar
E 407	Carraghénanes
E 407a	Algues <i>Eucheuma</i> transformées

E 410	Farine de graines de caroube
E 412	Farine de graines de guar
E 413	Gomme tragacathe
E 414	Gomme arabique
E 415	Gomme xanthane
E 416	Gomme Karaya
E 417	Gomme Tara
E 418	Gomme Gellane
E 422	Glycérol
E 425	Konjac (gomme de konjac, glucomannane de konjac)
E 432	Monolaurate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 20)
E 433	Monooléate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 80)
E 434	Monopalmitate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 40)
E 435	Monostéarate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 60)
E 436	Tristéarate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 65)
E 440	Pectine, pectine amidée
E 442	Phosphatides d'ammonium
E 444	Acétate isobutyrate de saccharose
E 445	Esters glycériques de résine de bois
E 450	Diphosphates (disodique, trisodique, tétrasodique, dipotassique, tétrapotassique, dicalcique, dihydrogénéo-diphosphate de calcium)
E 451	Triphosphates (pentasodique, pentapotassique)
E 452	Polyphosphates (sodique, potassique, calco-sodique, calcique)
E 459	Bêta-cyclodextrine
E 460	Cellulose (cellulose microcristalline, cellulose en poudre)
E 461	Méthylcellulose
E 463	Hydroxypropylcellulose
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose
E 465	Ethylméthylcellulose
E 466	Carboxyméthylcellulose, carboxyméthylcellulose sodique, gomme cellulosique
E 468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée, gomme cellulosique réticulée
E 469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée par voie enzymatique, gomme cellulosique hydrolysée par voie enzymatique
E 470a	Stéarates de sodium, de potassium et de calcium
E 470b	Stéarates de magnésium
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras
E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472e	Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 473	Sucroesters d'acides gras

E 474	Sucroglycérides
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras
E 476	Polyricinoléates de polyglycérol
E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras
E 479b	Huile de soja oxydée par chauffage ayant réagi avec des mono- et diglycérides d'acides gras
E 481	Stéaroyl-2-lactylate de sodium
E 482	Stéaroyl-2-lactylate de calcium
E 483	Tartrate de stéaryle
E 491	Monostéarate de sorbitane
E 492	Tristéarate de sorbitane
E 493	Monolaurate de sorbitane
E 494	Monooléate de sorbitane
E 495	Monopalmitate de sorbitane
E 500	Carbonates de sodium (carbonate de sodium, carbonate acide de sodium, sesquicarbonate de sodium)
E 501	Carbonates de potassium (carbonate de potassium, carbonate acide de potassium)
E 503	Carbonates d'ammonium (carbonate d'ammonium, carbonate acide d'ammonium)
E 504	Carbonates de magnésium (carbonate de magnésium, carbonate acide de magnésium)
E 507	Acide chlorhydrique
E 508	Chlorure de potassium
E 509	Chlorure de calcium
E 511	Chlorures de magnésium
E 512	Chlorures d'étain II
E 513	Acide sulfurique
E 514	Sulfates de sodium (sulfate de sodium, sulfate acide de sodium)
E 515	Sulfates de potassium (sulfate de potassium, sulfate acide de potassium)
E 516	Sulfate de calcium
E 520	Sulfates d'aluminium
E 521	Sulfates d'aluminium sodique
E 522	Sulfates d'aluminium potassique
E 523	Sulfates d'aluminium ammonique
E 524	Hydroxyde de sodium
E 525	Hydroxyde de potassium
E 526	Hydroxyde de calcium
E 527	Hydroxyde d'ammonium
E 528	Hydroxyde de magnésium
E 529	Oxyde de calcium
E 530	Oxyde de magnésium
E 535	Ferrocyanures de sodium
E 536	Ferrocyanures de potassium
E 538	Ferrocyanures de calcium
E 541	Phosphates d'aluminium sodique acide

E 551	Dioxyde de silicium
E 552	Silicates de calcium
E 553a	Silicate de magnésium, trisilicate de magnésium
E 553b	Talc
E 554	Silicate alumino-sodique
E 555	Silicate alumino-potassique
E 556	Silicate alumino-calcaïque
E 559	Silicate d'aluminium (kaolin)
E 570	Acides gras
E 574	Acide gluconique
E 575	Glucono-delta-lactone
E 576	Gluconate de sodium
E 577	Gluconate de potassium
E 578	Gluconate de calcium
E 579	Gluconate ferreux
E 585	Lactate ferreux
E 620	Acide glutamique
E 621	Glutamate monosodique
E 622	Glutamate monopotassique
E 623	Diglutamate de calcium
E 624	Glutamate d'ammonium
E 625	Diglutamate de magnésium
E 626	Acide guanylique
E 627	Guanylate disodique
E 628	Guanylate dipotassique
E 629	Guanylate de calcium
E 630	Acide inosinique
E 631	Inosinate disodique
E 632	Inosinate dipotassique
E 633	Inosinate de calcium
E 634	5'-ribonucléotide calcique
E 635	5'-ribonucléotide disodique
E 640	Glycine et son sel de sodium
E 650	Acétate de zinc
E 900	Diméthylpolysiloxane
E 901	Cire d'abeille blanche et jaune
E 902	Cire de candelilla
E 903	Cire de carnauba
E 904	Shellac
E 905	Cire microcristalline
E 907	Poly-1-décène hydrogéné
E 912	Esters de l'acide montanique
E 914	Cire de polyéthylène oxydée
E 920	L-cystéine
E 927b	Carbamide
E 938	Argon
E 939	Hélium

E 941	Azote
E 942	Protoxyde d'azote
E 948	Oxygène
E 949	Hydrogène
E 999	Extraits de quillaia
E 1103	Invertase
E 1200	Polydextrose
E 1201	Polyvinylpyrrolidone
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidone
E 1404	Amidon oxydé
E 1410	Phosphate d'amidon
E 1412	Phosphate de diamidon
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé
E 1420	Amidon acétylé
E 1422	Adipate de diamidon acétylé
E 1440	Amidon hydroxypropylé
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique
E 1451	Amidon oxydé acétylé
E 1505	Citrate de triéthyle
E 1518	Triacétate de glycéryle (triacétine)

Annexe 2
(art. 1, al. 2 et 5)

**Additifs admis sans restriction dans toutes
les denrées alimentaires**

E 290	Anhydride carbonique (dioxyde de carbone)
E 938	Argon
E 939	Hélium
E 941	Azote
E 942	Protoxyde d'azote
E 948	Oxygène
E 949	Hydrogène

Annexe 3
(art. 1, al. 3)

Additifs admis en vertu de l'art. 1, al. 3, dans les denrées alimentaires répertoriées dans la liste d'application (annexe 7)

a. Additifs admis selon les BPF

E 170 ^a	Carbonate de calcium
E 260	Acide acétique
E 261	Acétate de potassium
E 262	Acétates de sodium
E 263	Acétate de calcium
E 270	Acide lactique
E 296	Acide malique
E 300	Acide ascorbique
E 301	Ascorbate de sodium
E 302	Ascorbate de calcium
E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique
E 306	Extrait riche en tocophérols
E 307	Alpha-tocophérol
E 308	Gamma-tocophérol
E 309	Delta-tocophérol
E 322	Lécithines
E 325	Lactate de sodium
E 326	Lactate de potassium
E 327	Lactate de calcium
E 330	Acide citrique
E 331	Citrates de sodium
E 332	Citrates de potassium
E 333	Citrates de calcium
E 334	Acide tartrique (L(+)-)
E 335	Tartrates de sodium
E 336	Tartrates de potassium
E 337	Tartrate double de sodium et de potassium
E 350	Malates de sodium
E 351	Malates de potassium
E 352	Malates de calcium
E 354	Tartrate de calcium
E 380	Citrate de triammonium
E 400	Acide alginique
E 401	Alginate de sodium
E 402	Alginate de potassium
E 403	Alginate d'ammonium
E 404	Alginate de calcium
E 406	Agar-agar
E 407	Carraghénanes
E 407a	Algues Eucheuma transformées

E 410	Farine de graines de caroube
E 412	Farine de graines de guar
E 413	Gomme tragacathe
E 414	Gomme d'acacia ou gomme arabique
E 415	Gomme xanthane
E 417	Gomme Tara
E 418	Gomme Gellane
E 420 ^b	Sorbitol, sirop de sorbitol
E 421 ^b	Mannitol
E 422	Glycérol
E 440	Pectine, pectine amidée
E 460	Cellulose
E 461	Méthylcellulose
E 463	Hydroxypropylcellulose
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose
E 465	Ethylméthylcellulose
E 466	Carboxyméthylcellulose, carboxyméthylcellulose sodique
E 469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée par voie enzymatique
E 470a	Stéarates de sodium, de potassium et de calcium
E 470b	Stéarates de magnésium
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras
E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472e	Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des monoglycérides et des diglycérides d'acides gras
E 472f	Esters mixtes acétiques et tartriques des monoglycérides et des diglycérides d'acides gras
E 500	Carbonates de sodium
E 501	Carbonates de potassium
E 503	Carbonates d'ammonium
E 504	Carbonates de magnésium
E 507	Acide chlorhydrique
E 508	Chlorure de potassium
E 509	Chlorure de calcium
E 511	Chlorures de magnésium
E 513	Acide sulfurique
E 514	Sulfates de sodium
E 515	Sulfates de potassium
E 516	Sulfate de calcium
E 524	Hydroxyde de sodium
E 525	Hydroxyde de potassium
E 526	Hydroxyde de calcium
E 527	Hydroxyde d'ammonium
E 528	Hydroxyde de magnésium
E 529	Oxyde de calcium

E 530	Oxyde de magnésium
E 570	Acides gras
E 574	Acide gluconique
E 575	Glucono-delta-lactone
E 576	Gluconate de sodium
E 577	Gluconate de potassium
E 578	Gluconate de calcium
E 640	Glycine et son sel de sodium (glycinate de sodium)
E 920 ^c	L-cystéine
E 953 ^b	Isomaltol
E 965 ^b	Maltitol, sirop de maltitol
E 966 ^b	Lactitol
E 967 ^b	Xylitol
E 1103	Invertase
E 1200	Polydextrose
E 1404	Amidon oxydé
E 1410	Phosphate d'amidon
E 1412	Phosphate de diamidon
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé
E 1420	Amidon acétylé
E 1422	Adipate de diamidon acétylé
E 1440	Amidon hydroxypropylé
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique
E 1451	Amidon oxydé acétylé

^a Ne peut être employé comme colorant.

^b Ne peut être employé dans les boissons ni comme édulcorant.

^c Ne peut être employé que comme agent de traitement de la farine.

b. Additifs admis avec restrictions quantitatives

E 425	Konjac	max. 10 g/kg,
E 620	Acide glutamique	max. 10 g/kg, seuls ou mélangés ^d , exprimés en acide glutamique
E 621	Glutamate de sodium	
E 622	Glutamate de potassium	
E 623	Glutamate de calcium	
E 624	Glutamate d'ammonium	
E 625	Glutamate de magnésium	
E 626	Acide guanylique	max. 500 mg/kg, seuls ou mélangés ^d , exprimés en acide glutamique
E 627	Guanylate de sodium	
E 628	Guanylate de potassium	
E 629	Guanylate de calcium	
E 630	Acide inosinique	
E 631	Inosinate de sodium	
E 632	Inosinate de potassium	
E 633	Inosinate de calcium	
E 634	5'-ribonucléotide calcique	
E 635	5'-ribonucléotide disodique	

^d Si la denrée alimentaire nécessite encore une préparation, la quantité maximale se rapporte à la denrée alimentaire préparée selon les instructions du fabricant.

Annexe 4
(art. 1, al. 4)

Additifs admis en vertu de l'art. 1, al. 4, dans les poudres et comprimés alimentaires répertoriés dans la liste d'application (annexe 7)

E 338	Acide orthophosphorique	uniquement dans les poudres alimentaires: max. 10 g/kg; seuls ou mélangés, exprimés en P ₂ O ₅
E 339	Orthophosphates de sodium	
E 340	Orthophosphates de potassium	
E 341	Orthophosphates de calcium	
E 343	Phosphates de magnésium	
E 450	Diphosphates	
E 451	Triphosphates	uniquement dans les comprimés alimentaires: selon BPF
E 452	Polyphosphates	
E 459	Bêta-cyclodextrine	dans les poudres alimentaires: max. 10 g/kg; seuls ou mélangés dans les comprimés alimentaires: selon BPF
E 551	Dioxyde de silicium	
E 552	Silicate de calcium	
E 553a	Silicate de magnésium, trisilicate de magnésium	
E 553b	Talc	
E 554	Silicate alumino-sodique	
E 555	Silicate alumino-potassique	
E 556	Silicate alumino-calcique	
E 559	Silicate d'aluminium (kaolin)	

Annexe 5
(art. 4, al. 3 et 5)

Supports et solvants porteurs admis dans les additifs

Ne figurent pas dans cette liste:

- a. les substances réputées denrées alimentaires;
- b. les substances visées à l'art. 1, al. 6;
- c. les substances servant essentiellement d'acidifiant ou de correcteur d'acidité, telles que l'acide citrique et l'hydroxyde d'ammonium.

Numéro E	Désignation	Restriction d'emploi
–	Ethanol	
–	Acétate d'éthyle] arômes
–	2-propanol (isopropanol)	
–	L-leucine] préparations d'édulcorants (édulcorants de table), sous forme de comprimés
–	Polyéthylèneglycol 6000	
E 170	Carbonates de calcium] préparations d'édulcorants (édulcorants de table)
E 263	Acétate de calcium	
E 322	Lécithines] arômes, colorants, antioxydants liposolubles, agents d'enrobage pour fruits
E 331	Citrates de sodium	
E 332	Citrates de potassium] arômes: max. 40 g/kg (seuls ou total cumulé de E 338, 339, 340, 341, 343, 450, 451 et 452)
E 338	Acide phosphorique	
E 339	Orthophosphates de sodium] arômes: max. 40 g/kg (seuls ou total cumulé de E 338, 339, 340, 341, 343, 450, 451 et 452)
E 341	Orthophosphates de calcium	
E 343	Orthophosphates de magnésium] BPF, sauf dans les arômes en poudre: max. 1 g/kg d'arôme (y c. E 551)
E 400-404	Acide alginique et ses sels de sodium, de potassium, de calcium et d'ammonium	
E 405	Alginate de propane-1,2-diol] arômes: max. 40 g/kg (seuls ou total cumulé de E 338, 339, 340, 341, 343, 450, 451 et 452)
E 406	Agar-agar	
E 407	Carraghénanes	
E 410	Farine de graines de caroube	
E 412	Gomme guar	

Numéro E	Désignation	Restriction d'emploi
E 413	Gomme adragante, tragacathe	
E 414	Gomme d'acacia ou gomme arabique	
E 415	Gomme xanthane	
E 416	Gomme karaya	arômes: max. 50 g/kg
E 420	Sorbitol	
E 421	Mannitol	
E 422	Glycérol	
E 425	Konjac	
E 432-436	Polysorbates (20, 40, 60, 65 et 80)	colorants, antioxydants liposolubles, agents d'enrobage pour fruits, anti-moussant, arômes (sauf arômes de fumée liquides et arômes d'oléorésines d'épices, max. 10 g/kg d'arômes; denrées contenant des arômes de fumée liquides et des arômes à base d'oléorésines d'épices: max. 1 g/kg de denrées)
E 440	Pectines	
E 442	Phosphatides d'ammonium	antioxydants
450-452	Di-, tri- et polyphosphates	arômes: max. 40 g/kg (seuls ou total cumulé de E 338, 339, 340, 341, 343, 450, 451 et 452)
E 459	Bêta-cyclodextrine	arômes enrobés dans les thés aromatisés et les boissons instantanées en poudre aromatisées: jusqu'à max. 0,5 g/l de boisson prête à consommer; amuse-bouche aromatisés: jusqu'à max. 1 g/kg
E 460	Cellulose	
E 461	Méthylcellulose	
E 463	Hydroxypropylcellulose	
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	
E 465	Ethylméthylcellulose	
E 466	Carboxyméthylcellulose, carboxyméthylcellulose de sodium	
E 468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée	préparations d'édulcorants (édulcorants de table)
E 469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée par voie enzymatique	
E 470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras	arômes, agents d'enrobage pour fruits, préparations d'édulcorants (édulcorants de table), sous forme de poudre
E 470b	Sels de magnésium d'acides gras	arômes, colorants, antioxydants liposolubles, préparations d'édulcorants (édulcorants de table), sous forme de poudre

Numéro E	Désignation	Restriction d'emploi
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras alimentaires	arômes, colorants, antioxydants liposolubles, agents d'enrobage pour fruits, préparations d'édulcorants (édulcorants de table), sous forme de comprimés
E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras alimentaires	
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras alimentaires	
E 472e	Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras alimentaires	
E 473	Sucroesters d'acides gras alimentaires	
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras alimentaires	arômes, colorants, antioxydants liposolubles
E 491	Monostéarate de sorbitane	
E 492	Tristéarate de sorbitane	
E 493	Monolaurate de sorbitane	
E 494	Monooléate de sorbitane	
E 495	Monopalmitate de sorbitane	colorants, antimoussants, agents d'enrobage pour fruits
E 501	Carbonates de potassium	
E 504	Carbonates de magnésium	
E 508	Chlorure de potassium	
E 509	Chlorure de calcium	
E 511	Chlorure de magnésium	
E 514	Sulfates de sodium	
E 515	Sulfates de potassium	
E 516	Sulfate de calcium	
E 517	Sulfates d'ammonium	
E 551	Dioxyde de silicium	arômes jusqu'à max. 50 g/kg
E 551	Dioxyde de silicium	
E 552	Silicate de calcium	émulsifiants et colorants, jusqu'à max. 5 %, préparations d'édulcorants (édulcorants de table), sous forme de poudre
E 553a	Silicate de magnésium, trisilicate de magnésium	
E 553b	Talc	
E 554	Silicate alumino-sodique	préparations d'édulcorants (édulcorants de table), sous forme de poudre
E 555	Silicate alumino-potassique	
E 556	Silicate alumino-calcique	
E 558	Bentonite	E 555: dans E 171 et E 172, jusqu'à max. 90 %, rapporté au pigment colorants jusqu'à max. 5 %

Numéro E	Désignation	Restriction d'emploi	
E 559	Silicate d'aluminium (kaolin)	colorants, jusqu'à max. 5 %, préparations d'édulcorants (édulcorants de table), sous forme de poudre	
E 570	Acides gras		
E 577	Gluconate de potassium	agents d'enrobage pour fruits	
E 640	Glycine et ses sels de sodium		
E 900	Diméthylpolysiloxane	agent d'enrobage pour fruits; arômes: jusqu'à max. 10 mg/kg	
E 901	Cire d'abeilles		
E 953	Isomaltol	colorants	
E 965	Maltitol		
E 966	Lactitol		
E 967	Xylitol		
E 1200	Polydextrose		
E 1201	Polyvinylpyrrolidone		préparations d'édulcorants (édulcorants de table), sous forme de comprimés
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidone		
E 1404	Amidon oxydé	arômes (seuls ou total cumulé de E 1505, 1517, 1518 et 1520: jusqu'à max. 3 g/kg de denrée)	
E 1410	Phosphate d'amidon		
E 1412	Phosphate de diamidon		
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté		
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé		
E 1420	Amidon acétylé		
E 1422	Adipate de diamidon acétylé		
E 1440	Amidon hydroxypropylé		
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé		
E 1450	Octénylé succinate d'amidon sodique		
E 1451	Amidon oxydé acétylé		
E 1505			
E 1518			
E 1505	Citrate de triéthyle	arômes (seuls ou total cumulé de E 1505, 1517, 1518 et 1520: jusqu'à max. 3 g/kg de denrée)	
E 1517	Dacétate de glycéryle (diacétine)		
E 1518	Triacétate de glycéryle (triacétine)		
E 1519	Alcool benzylique	arômes pour boissons à base de vin et liqueurs (max. 0,1 g/l de boisson), articles de confiserie, chocolat et autres produits à base de cacao, articles de boulangerie fine (max. 0,25 g/kg de denrée)	
E 1520	1,2-Propandiol (propylène glycol)		
E 1520	1,2-Propandiol (propylène glycol)	colorants, émulsifiants, antioxydants, enzymes, arômes (max. 1 g/l de boisson)	

Annexe 6
(art. 4, al. 4)

Antioxydants et agents conservateurs admis dans les arômes

Numéro E	Désignation	Quantité maximale en g/kg d'arôme
E 200	Acide sorbique	1,5 ^a (seul ou en combinaison)
E 202	Sorbate de potassium	
E 203	Sorbate de calcium	
E 210	Acide benzoïque	
E 211	Benzoate de sodium	
E 212	Benzoate de potassium	
E 213	Benzoate de calcium	
E 310	Gallate de propyle	huiles essentielles: 1 (seuls ou mélangés) autres arômes: 0,1 (gallates, seuls ou en combinaison), 0,2 (BHA)
E 311	Gallate d'octyle	
E 312	Gallate de dodécyle	
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	

^a admis uniquement dans les arômes aqueux dont la teneur en alcool est inférieure à 12 % vol.

Annexe 7
(art. 1, al. 3 à 5)

Liste d'application

A. Explications et dispositions spéciales

1. Colonne «Additifs»
Les numéros des additifs énumérés correspondent aux numéros E. La dénomination spécifique des additifs répertoriés figure à l'annexe 1.
2. Colonne «Quantité maximale»
 - 2.1 Les quantités maximales représentent des valeurs de tolérance au sens de l'art. 10, al. 3, let. a, de la loi du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires⁴.
 - 2.2 Sauf indication contraire, la quantité maximale d'un additif admis s'entend par rapport au produit dans l'état dans lequel il est mis sur le marché.
 - 2.3 Si la denrée alimentaire nécessite encore une préparation, la quantité maximale se rapporte à la denrée alimentaire préparée selon les instructions du fabricant.
 - 2.4 La quantité maximale s'applique aussi bien aux additifs ajoutés directement qu'aux additifs de transfert, mais ne comprend pas les additifs présents naturellement dans les denrées alimentaires.
 - 2.5 Elle se rapporte en règle générale à l'additif ou aux additifs purs présents dans la denrée alimentaire considérée. Les exceptions doivent être mentionnées.
 - 2.6 Il faut en outre tenir compte des précisions suivantes:
 - a. lors de l'emploi combiné de plusieurs additifs de la même catégorie, pour laquelle une seule quantité maximale est indiquée, celle-ci s'applique à la somme des différents additifs employés, sauf indication contraire;
 - b. les quantités maximales admises se rapportent aux acides libres pour les acides organiques, à l'anhydride sulfureux (SO₂) pour l'acide sulfureux et les sulfites, au pentoxyde de phosphore (P₂O₅) pour l'acide phosphorique et les phosphates. Pour les sels admis, il faut tenir compte des quantités équivalentes;
 - c. l'indication «Bonnes pratiques de fabrication» (BPF) signifie qu'on peut doser l'additif considéré selon des formules de composition permettant d'obtenir des produits de qualité conforme aux usages de la branche. La dose utilisée ne doit pas dépasser la dose requise pour obtenir l'effet recherché. De surcroît, le consommateur ne doit pas être induit en erreur;

⁴ RS 817.0

- d. les additifs admis de manière générale selon l'annexe 2 ne figurent pas dans la liste d'application. Les additifs cités à l'annexe 3 ne figurent dans la liste d'application que s'ils sont interdits ou sujets à restriction.

B. Abréviations

Ca	=	calcium
prod.	=	produit
BPF	=	bonnes pratiques de fabrication
P	=	phosphore
MS	=	matière sèche
id. aux nat.	=	identiques aux naturels
natur.	=	naturels
artif.	=	artificiels
UHT	=	chauffé à ultra haute température

C. Liste des denrées alimentaires répertoriées dans la liste d'application

Chiffre	Denrée alimentaire
1	Lait
1.1	– Lait, toute teneur en matière grasse
2	Produits laitiers
2.1	– Fromage non affiné
2.2	– Fromage affiné
2.3	– Produits à base de fromage
2.4	– Crème
2.5	– Beurre (sauf beurre demi-gras et beurre trois-quarts gras), préparations à base de beurre, fractions de beurre
2.6	– Beurre exempt d'eau
2.7	– Matières grasses laitières à tartiner, beurre demi-gras et beurre trois-quarts gras
2.8	– Lait acidulé, soumis à un traitement par la chaleur après acidification
2.9	– Lait acidifié
2.10	– Babeurre
2.11	– Lait acidulé, lait acidifié, yogourt, kéfir et babeurre, avec ingrédients aromatisants, boissons à base de lait ou de produits laitiers
2.12	– Petit-lait, sérum de lait
2.13	– Sérac
2.14	– Lait concentré, toute teneur en matière grasse
2.15	– Lait en poudre, toute teneur en matière grasse

Chiffre

Denrée alimentaire

- 3 Lait provenant d'autres mammifères que la vache et produits laitiers dérivés**
- 4 Viande, produits à base de viande transformés**
- 4.1 – Viande
- 4.2 – Préparations de viande et produits à base de viande
- 4.3 – Gélatine et collagène
- 4.4 – Enrobages pour préparations de viande et produits à base de viande
- 4.5 – Boyaux comestibles
- 4.6 – Panures pour viande, préparations de viande, produits à base de viande et autres denrées alimentaires
- 5 Produits de la pêche**
- 5.1 – Poissons non transformés, y compris poissons congelés ou surgelés
- 5.2 – Produits à base de poisson (sauf poissons salés ou séchés)
- 5.2.1 – Poissons salés ou séchés
- 5.3 – Crustacés et mollusques non transformés, y compris produits congelés ou surgelés
- 5.4 – Crustacés et mollusques transformés
- 5.5 – Caviar, œufs de poisson
- 6 Oeufs, ovoproduits**
- 6.1 – Ovoproduits
- 7 Miel, gelée royale, pollen**
- 7.1 – Miel, gelée royale, pollen
- 8 Huile comestible, graisses comestibles**
- 8.1 – Huiles et graisses animales et végétales, sauf huile native
- 9 Margarine, minarine, matières grasses à tartiner**
- 9.1 – Margarine, toute teneur en matière grasse, matières grasses à tartiner
- 10 Mayonnaise, sauce à salade**
- 10.1 – Mayonnaise, mayonnaise à salade, sauce à salade
- 11 Extrait de viande, condiment, bouillon, bouillon de viande, consommé de viande, bouillon de poisson, gelée de viande, potage, sauce**
- 11.1 – Condiment liquide, condiment en poudre, mélanges de condiments
- 11.2 – Bouillon de viande, consommé de viande, bouillon de poisson, bouillon, potage
- 11.3 – Gelée de viande
- 11.4 – Sauce, sauce de soja
- 12 Epices, sel comestible, moutarde**
- 12.1 – Epices, préparations d'épices
- 12.2 – Sel comestible
- 12.3 – Moutarde

Chiffre	Denrée alimentaire
13	Vinaigre de fermentation, acide acétique comestible
13.1	– Vinaigre de fermentation, acide acétique comestible
14	Céréales, légumineuses, produits de mouture
14.1	– Orge perlée
14.2	– Farine
14.3	– Amidon
14.4	– Céréales pour le petit-déjeuner
14.5	– Céréales à cuisson rapide
14.6	– Polenta
15	Pain, articles de boulangerie, articles de biscuiterie et de biscotterie
15.1	– Pain, pains spéciaux
15.2	– Articles de boulangerie, de boulangerie fine, de biscuiterie et de biscotterie
15.3	– Amuse-bouches
15.4	– Pâte à gâteaux et pâte feuilletée
16	Pâtes alimentaires
16.1	– Pâtes alimentaires
17	Tofu, boissons à base de soja, tempeh et autres produits à base de protéines végétales
17.1	– Tofu, boissons à base de soja, tempeh
17.2	– Autres produits à base de protéines végétales
18	Pouding, crème
18.1	– Pouding, crème
19	Fruits, légumes
19.1	– Fruits
19.2	– Fruits et légumes, crus, plus ou moins prêts à cuire (pelés ou en morceaux)
19.3	– Préparations à base de fruits ou de légumes (sauf préparations spécifiées ci-dessous)
19.4	– Fruits et légumes confits, cristallisés ou glacés
19.5	– Fruits et légumes en conserve
19.6	– Fruits et légumes conservés dans le vinaigre, la saumure ou l'huile
19.7	– Fruits secs
19.8	– Noix transformées
19.9	– Légumes secs
20	Confiture, gelée, marmelade, crème de marrons, produits à tartiner
20.1	– Confitures, gelées, crème de marrons, marmelades et produits à tartiner à base de fruits
20.2	– Autres produits à tartiner

Chiffre	Denrée alimentaire
20.3	– Marmelade de boulangerie
20.4	– Confiture de lait
21	Champignons comestibles et levures
21.1	– Champignons comestibles
21.2	– Champignons séchés
21.3	– Produits à base de champignons (sauf produits cités ci-après)
21.4	– Champignons confits, cristallisés ou glacés
21.5	– Champignons en conserve
21.6	– Champignons conservés dans le vinaigre, la saumure ou l'huile
21.7	– Levure
22	Sucres, produits à base de sucres, mélasse
22.1	– Sucres, produits à base de sucres
22.2	– Mélasse
23	Articles de pâtisserie et de confiserie
23.1	– Articles de pâtisserie et de confiserie, sauf gommes à mâcher
23.2	– Gommes à mâcher
24	Glace comestible
24.1	– Glace comestible
25	Cacao, chocolat, autres produits à base de cacao
25.1	– Cacao, chocolat et produits contenant du cacao ou du chocolat
25.2	– Produits pour la préparation de boissons à base de cacao
26	Eau potable, eau de source, eau minérale naturelle, eau minérale artificielle, eau gazeuse
26.1	– Eau potable, eau de source, eau minérale naturelle, eau gazeuse
26.2	– Eau minérale artificielle
27	Jus de fruits, nectar de fruits
27.1	– Jus de fruits
27.2	– Jus de fruits dilué
27.3	– Nectar de fruits
27.4	– Concentré de jus de fruits
28	Sirop de fruits, sirop aromatisé, boisson de table, limonade, poudre et concentré pour la préparation de boissons sans alcool
28.1	– Sirop de fruits, sirop aromatisé
28.2	– Nappages (sirop pour crêpes, glace comestible, boissons à base de lait, etc.) et produits similaires
28.3	– Boissons de table, limonades, eau de table, boissons de table à base de produits laitiers
29	Jus de légumes
29.1	– Jus de légumes
30	Boissons instantanées, boissons prêtes à consommer
30.1	– Boissons instantanées, boissons prêtes à consommer

Chiffre	Denrée alimentaire
31	Vermouth sans alcool, bitter sans alcool, cidre sans alcool, bière sans alcool
31.1	– Vermouth sans alcool, bitter sans alcool
31.2	– Cidre sans alcool
31.3	– Bière sans alcool
32	Café, succédanés du café
32.1	– Café, succédanés du café et leurs extraits
33	Thé, maté, plantes et fruits à infusion
33.1	– Thé, maté, plantes et fruits à infusion et leurs extraits
34	Vin, bourru, jus de raisin pasteurisé en cours de fermentation, boissons à base de vin
34.1	– Vin, vin mousseux, vin pétillant ou perlé, vin de liqueur, bourru, jus de raisin/jus de raisin en cours de fermentation pasteurisé
34.2	– Boissons à base de vin
35	Cidre, vin de fruits, jus de fruits à pépins en cours de fermentation, boissons à base de cidre ou de vin de fruits, hydromel
35.1	– Cidre, cidre dilué, vin de fruits, jus de fruits à pépins en cours de fermentation, boissons à base de cidre ou de vin de fruits
35.2	– Hydromel
36	Bière
36.1	– Bière
37	Boissons spiritueuses
37.1	– Boissons spiritueuses
38	Autres boissons alcoolisées
38.1	– Autres boissons alcoolisées
39	Aliments spéciaux
39.1	– Aliments spéciaux en général (sauf aliments cités ci-après)
39.2	– Succédané du sel comestible
39.3	– Aliments exempts de gluten
39.4	– Aliments à valeur énergétique réduite ou faible
39.5	– Aliments exempts de sucre et aliments non additionnés de sucre
39.6	– Aliments de substitution pour le contrôle du poids
39.7	– Préparations pour nourrissons et enfants en bas âge
39.7.1	– Préparations pour nourrissons et enfants en bas âge
39.7.2	– Préparations à base de céréales et autres aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
39.8	– Aliments destinés aux personnes ayant besoin d'un apport énergétique ou nutritionnel accru
39.9	– Aliments contenant des extraits de malt
39.10	– Compléments alimentaires
39.11	– Boissons spéciales contenant de la caféine

D. Liste d'application

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
1. Lait			
1.1 Lait, toute teneur en matière grasse	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates Additifs selon annexe 3: interdits	1 g/l	UHT ou stérilisé
2. Produits laitiers			
2.1 Fromage non affiné	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 234 Nisine 338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates Additifs selon annexe 3: seuls sont admis dans la mozzarella: 260 Acide acétique 270 Acide lactique 330 Acide citrique 460 Cellulose (uniquement cellulose en poudre)	1 g/kg 10 mg/kg 2 g/kg BPF BPF	dans le mascarpone sauf mozzarella
2.2 Fromage affiné	575 Glucono-delta-lactone 200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	BPF 1 g/kg BPF	uniquement dans le fromage en morceaux ou coupé dans le fromage coupé et préemballé pour le traitement en surface des fromages

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
234 Nisine		12,5 mg/kg	
235 Natamycine		1 mg/dm ² de surface, absent à 5 mm de profondeur	pour le traitement en surface des fromages à pâte extra-dure, dure et mi-dure, interdit pour le traitement des surfaces de coupe
239 Hexaméthylènetétramine		25 mg/kg, taux résiduel exprimé en formaldéhyde	dans le fromage Provolone
251, 252 Nitrate de sodium, nitrate de potassium		50 mg/kg (teneur maximale à la remise au consommateur; exprimé en NaNO ₃)	dans le fromage à pâte extra-dure, dure ou mi-dure
280–283 Acide propionique et propionates		BPF	pour le traitement en surface
551–556, 559 Dioxyde de silicium et silicates		10 g/kg	dans le fromage à pâte extra-dure, dure ou mi-dure, râpé ou en tranches
1105 Lysozyme		BPF	
160a Carotènes		BPF	dans les fromages affinés à
160c Extrait de paprika		BPF	pâte orange, jaune ou blanc cassé
160b Annatto, bixine, norbixine		15 mg/kg	
120 Cochenille		125 mg/kg	dans le fromage persillé à pâte rouge
163 Anthocyanes		BPF	
160b Annatto, bixine, norbixine		20 mg/kg	dans la croûte comestible de fromage
101 Riboflavine			
140 Chlorophylles, chlorophyllines			
141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines			
150a–d Caramels			
153 Charbon végétal			

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
2.3 Produits à base de fromage	160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer 100 Curcumine 104 Jaune de quinoléine 120 Cochemille 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine	BPF	dans la croûte comestible de fromage
	Additifs selon annexe 3: seuls sont admis: 170 Carbonate de calcium 504 Carbonates de magnésium 509 Chlorure de calcium 575 Glucono-delta-lactone 460 Cellulose	BPF	dans le fromage râpé ou en tranches
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/kg	à l'exclusion du fromage fondu et du fromage fondu à tartiner
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	2 g/kg	dans le fromage fondu et le fromage fondu à tartiner

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	234 Nisine	12,5 mg/kg	dans le fromage fondu et le fromage fondu à tartiner
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	30 g/kg	dans le fromage fondu et le fromage fondu à tartiner
	551–556, 559 Dioxyde de silicium et silicates	10 g/kg	dans le fromage fondu, râpé ou en tranches
	160a Carotènes	BPF	dans le fromage fondu et le fromage fondu à tartiner
	160c Extrait de paprika	BPF	
	160b Annatto, bixine, norbixine	15 mg/kg	
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a–d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	100 Curcumine	BPF	à l'exclusion du fromage fondu et du fromage fondu à tartiner
	104 Jaune de quinoléine		
	120 Cochemille		
	131 Bleu patenté V		
	132 Indigotine, carmin d'indigo		
	133 Bleu brillant FCF		
	142 Vert S		
	160d Lycopène	100 mg/kg	dans les préparations de fromage fondu et de fromage fondu à tartiner
	160e β-apo-8' caroténal (C30)		

Dentée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
2.4 Crème	160f Ester éthylique de l'acide β -apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Arômes de fumée Arômes de transformation 338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates 473 Sucroesters d'acides gras 474 Sucroglycérides Additifs selon annexe 3: seuls sont admis dans la crème entière pasteurisée: 401 Algnate de sodium 402 Algnate de potassium 407 Carraghénanes 466 Carboxyméthylcellulose sodique 471 Mono- et diglycérides d'acides gras]] BPF] 5 g/kg] 5 g/kg]]] à l'exclusion du fromage fondu, du fromage fondu à tartiner et de la fondue prête à l'emploi]] à l'exclusion de la crème entière pasteurisée
2.5 Beurre (sauf beurre demi-gras et beurre trois-quarts gras), préparations à base de beurre, fractions de beurre	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates 160a Carotènes Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Additifs selon annexe 3: interdits dans les fractions de beurre; seul est admis dans le beurre: 500 Carbonates de sodium]] BPF] BPF] BPF]]] dans la crème entière pasteurisée] dans le beurre acidifié]] dans les préparations à base de beurre] dans le beurre acidifié

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
2.6 Beurre exempt d'eau	310–312 Gallates 320 BHA	200 mg/kg*	pour la fabrication professionnelle de denrées subissant un traitement par la chaleur et dans les produits qui sont spécifiquement destinés à la cuisson ou à la friture ou à la préparation de sauces
	321 BHT 900 Diméthylpolysiloxane 100 Curcumine 160a Carotènes 160b Annatto, bixine, norbixine	* rapporté à la matière grasse; la règle de la proportionnalité doit être appliquée 100 mg/kg* 10 mg/kg BPF BPF 10 mg/kg	
	Additifs selon annexe 3: seuls sont admis: 270 Acide lactique 300 Acide ascorbique 304 Esters d'acides gras de l'acide ascorbique 306–309 Tocophérols	BPF	dans les produits qui sont spécifiquement destinés à la cuisson ou à la friture ou à la préparation de sauces
	322 Lécithines 330–333 Acide citrique et citrates 471 Mono- et diglycérides d'acides gras 472c Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	30 g/kg BPF 10 g/kg BPF	
2.7 Matières grasses laitières à tartiner, beurre demi-gras et beurre trois-quarts gras	Sont admis les mêmes additifs que dans les matières grasses à tartiner		
2.8 Lait acidulé, soumis à un traitement par la chaleur après acidification	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	1 g/kg	
2.9 Lait acidifié	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/kg	

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
2.10 Babeurre	Additifs selon annexe 3 : admis uniquement en cas de stérilisation ou de fabrication par voie d'acidification		
2.11 Lait acidulé, lait acidifié, yogourt, kéfir et babeurre, avec ingrédients aromatisants, boissons à base de lait ou de produits laitiers	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates	300 mg/kg	dans les produits qui n'ont pas été soumis à un traitement par la chaleur
	297 Acide fumarique	4 g/kg	dans les produits contenant des fruits ou à l'arôme de fruit
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	3 g/kg ¹⁾ 2 g/kg ²⁾	1)sauf dans les boissons 2) dans les boissons chocolatées ou maltées
	355–357 Acide adipinique et adipimates	1 g/kg	dans les produits contenant des fruits ou à l'arôme de fruit
	363 Acide succinique	6 g/kg	
	416 Gomme Karaya	6 g/kg	
	432–436 Polysorbates	3 g/kg	
	473 Sucoesters d'acides gras	5 g/kg	
	474 Suco glycérides		
	475 Esters polyglycériques d'acides gras	2 g/kg	
	477 Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5 g/kg	
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium	5 g/kg	
	482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium		
	483 Tartrate de stéaryle	5 g/kg	
	491–495 Esters de sorbitane	5 g/kg	
	950 Acésulfame-K	5 mg/kg	uniquement comme
	951 Aspartame	5 mg/kg	exhausteur de saveur
	957 Thaumatine	5 mg/kg	

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	160b Annatto, bixine, norbixine 101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a-d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	10 mg/l	sauf dans les boissons chocolatées
	100 Curcumine 104 Jaune de quinoléine 120 Cochemille 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S	150 mg/kg	sauf dans les boissons chocolatées
	160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8 caroténoïque (C30) 161b Lutéine	BPF	dans les boissons
	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels	50 mg/l	
	Ethylmaltol Ethylvanilline	100 mg/l	

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
2.12 Petit-lait, sérum de lait	160b Annatto, bixine, norbixine	20 mg/kg	dans la croûte comestible de fromage
2.13 Sérac	101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a—d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	dans la croûte comestible de fromage
	100 Curcumine 104 Jaune de quinoléine 120 Cochenille 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 160d Lycopène 160e β -apo-8'-caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β -apo-8'-caroténoïque (C30) 161b Lutéine	BPF	dans la croûte comestible de fromage
	Additifs selon annexe 3: seuls sont admis: 260 Acide acétique 270 Acide lactique 330 Acide citrique	BPF	

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques	
2.14 Lait concentré, toute teneur en matière grasse	460 Cellulose (uniquement cellulose en poudre)	BPF	<input type="checkbox"/> uniquement dans le fromage en morceaux ou coupé	
	575 Glucono-delta-lactone	BPF	<input type="checkbox"/>	
	338–341, 343, 450–452, Acide phosphorique et phosphates	<input type="checkbox"/>	1,5 g/kg	<input type="checkbox"/> teneur en matière sèche supérieure à 28 %
	338–341, 343, 450–452, Acide phosphorique et phosphates	<input type="checkbox"/>	1 g/kg	<input type="checkbox"/> teneur en matière sèche inférieure à 28 %
	Additifs selon annexe 3: seuls sont admis:			
	300 Acide ascorbique			
	301 Ascorbate de sodium			
	304 Esters d'acides gras de l'acide ascorbique			
	322 Lécithines			
	331 Citrates de sodium		BPF	
332 Citrates de potassium				
407 Carraghénanes				
500 Carbonates de sodium				
501 Carbonate de potassium				
509 Chlorure de calcium				
2.15 Lait en poudre, toute teneur en matière grasse	310–312 Gallates	<input type="checkbox"/>	200 mg/kg, rapporté à la matière grasse	
	320 BHA	<input type="checkbox"/>	2,5 g/kg	
	338–341, 343, 450–452, Acide phosphorique et phosphates	<input type="checkbox"/>		
	Additifs selon annexe 3: seuls sont admis:			
	300 Acide ascorbique			
	301 Ascorbate de sodium			
	304 Esters d'acides gras de l'acide ascorbique			
	322 Lécithines			
	331 Citrates de sodium			
	332 Citrates de potassium		BPF	

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	407 Carraghénanes 500 Carbonates de sodium 501 Carbonate de potassium 509 Chlorure de calcium		
	3. Lait provenant d'autres mammifères que la vache et produits laitiers dérivés		
	Les additifs admis sont les mêmes que dans le lait de vache et les produits laitiers dérivés du lait de vache.		
	<i>Exceptions:</i>		
	– aucun colorant n'est admis dans le beurre de lait de chèvre ni dans le beurre de lait de brebis. – les citrates de sodium (E 431) sont admis en sus dans le lait de brebis UHT (jusqu'à 4g/l).		
	4. Viande et produits à base de viande transformés		
4.1 Viande	129 Rouge allura AC 133 Bleu brillant FCF 155 Brun HT	BPF	pour le marquage et l'estampillage
	Additifs selon annexe 3: interdits		
4.2 Préparations de viande et produits à base de viande	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates 214–219 Parahydroxybenzoates (PHB) 235 Natamycine	1 g/kg BPF	dans les farces pour raviolis et produits similaires pour le traitement en surface des produits séchés pour le traitement en surface des saucisses rubéfiées et sèches dans les produits non cuits, rubéfiés et séchés
	249, 250 Nitrite de potassium, nitrite de sodium	1 mg/dm ² de surface, absent à 5 mm de profondeur 150 mg/kg à la mise en œuvre (dose indicative); 50 mg/kg à la remise (dose résiduelle), exprimé en NaNO ₂	

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
249, 250 Nitrite de potassium, nitrite de sodium		150 mg/kg à la mise en œuvre (dose indicative); 100 mg/kg à la remise (dose résiduelle), exprimé en NaNO ₂	dans les autres produits rubéfiés, produits en conserve, foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras
249, 250 Nitrite de potassium, nitrite de sodium		175 mg/kg à la remise (dose résiduelle), exprimé en NaNO ₂	dans le lard rubéfié
251, 252 Nitrate de potassium, nitrate de sodium		300 mg/kg à la mise en œuvre (dose indicative); 250 mg/kg à la remise (dose résiduelle), exprimé en NaNO ₃	dans les produits rubéfiés et dans les produits en conserve
251, 252, Nitrate de potassium, nitrate de sodium		50 mg/kg à la remise (dose résiduelle), exprimé en NaNO ₃	foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras
310–312 Gallates 320 BHA		200 mg/kg, rapporté à la matière grasse	dans la viande séchée
315, 316 Acide érythorbique, érythorbate de sodium		500 mg/kg	dans les produits rubéfiés et les produits de conserve
338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates		5 g/kg	
473 Sucoesters d'acides gras		5 g/kg, rapporté à la matière grasse	dans les produits traités par la chaleur
474 Sucroglycérides		4 g/kg	dans la viande hachée ou coupée en dés des produits en conserve
481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium			
482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium			

Dentée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
553b Talc	[]	BPF	pour le traitement en surface des saucisses et saucissons
959 Néohespéridine DC	[]	5 mg/kg	comme exhausteur de saveur
100 Curcumine	[]	20 mg/kg	
120 Cochenille	[]	100 mg/kg	
150a-d Caramels	[]	BPF	dans les saucisses et saucissons, les pâtés et les pains de viande
160a Carotènes	[]	20 mg/kg	
160c Extrait de paprika,	[]	10 mg/kg	
162 Rouge de betterave, bétanine	[]	BPF	
120 Cochenille	[]	100 mg/kg	
128 Rouge 2G	[]	20 mg/kg	
129 Rouge allura AC	[]	25 mg/kg	dans la viande hachée contenant au min. 4 % de produits végétaux ou de céréales
150a-d Caramels	[]	BPF	
120 Cochenille	[]	200 mg/kg	chorizo, salchichon
124 Ponceau 4R, rouge cochenille A	[]	250 mg/kg	
Préparations aromatisantes*	[]	BPF	* uniquement arômes d'épices
Arômes naturels	[]	BPF	** dans les préparations à base de viande hachée et de soja
Arômes id. aux naturels*	[]	BPF	
Arômes de fumée	[]	BPF	
Arômes de transformation**	[]	BPF	
Additifs selon annexe 3: seuls sont admis dans les préparations préemballées à base de viande hachée fraîche, dans le foie gras, le foie gras entier et les blocs de foie gras:	[]	BPF	foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras
300 Acide ascorbique	[]	BPF	
301 Ascorbate de sodium	[]	BPF	
300-302 Acide ascorbique et ascorbates	[]	BPF	dans les préparations pré-
330-333 Acide citrique et citrates	[]	BPF	emballées de viande hachée fraîche

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
4.3 Gélatine et collagène	220–224, 226–228 dioxyde de soufre et sulfites	50 mg/kg	
4.4 Enrobages pour préparations de viande et produits à base de viande	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 214–219 Parahydroxybenzoates (PHB)	1 g/kg	dans les enrobages de gelée pour produits à base de viande cuite, rubefiée ou séchée et pour pâtés
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	4 g/kg	
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a–d Caramels		
	153 Charbon végétal		BPF
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bêtaïne		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	100 Curcumine		
	102 Tartrazine		
	104 Jaune de quinoléine		
	110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S		
	120 Cochenille		
	122 Azorubine, carmoisine		
	124 Ponceau 4R, rouge cochenille A		
	129 Rouge-allura AC		
	131 Bleu patenté V		
	132 Indigotine, carmin d'indigo		
	133 Bleu brillant FCF	500 mg/kg	

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
4.5 Boyaux comestibles	142 Vert S	20 mg/kg	
	151 Noir brillant BN, noir PN		
	155 Brun HT		
	160d Lycopène		
	160e β -apo-8' caroténal (C30)		
	160f Ester éthylique de l'acide β -apo-8' caroténoïque (C30)		
	161b Lutéine		
	160b Annatto, bixine, norbixine		
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a-d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
170 Carbonate de calcium	BPF		
171 Dioxyde de titane			
172 Oxydes et hydroxydes de fer			
100 Curcumine		BPF	
102 Tartrazine			
104 Jaune de quinoléine			
110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S			
120 Cochenille			
122 Azorubine, carmoisine			
124 Ponceau 4R, rouge cochenille A			
129 Rouge allura AC			
131 Bleu patenté V			
132 Indigotine, carmin d'indigo			
133 Bleu brillant FCF			

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT 160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine		
4.6 Panures pour viande, préparations de viande, produits à base de viande et autres denrées alimentaires	200, 202, 203, Acide sorbique et sorbates 338-341, 343, 450-452, Acide phosphorique et phosphates	2 g/kg 12 g/kg	
	900 Diméthylpolysiloxane 101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a-d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer 140 Chlorophylles, chlorophyllines	10 mg/kg	BPF

Dentée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
5. Produits de la pêche			
5.1 Poissons non transformés, y compris les poissons congelés ou surgelés	315, 316 Acide érythorbique, érythorbate de sodium 338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates 420 Sorbitol 421 Mannitol 953 Isomaltol 965 Maltitol 966 Lactitol 967 Xylitol Additifs selon annexe 3: seuls sont admis: 300–302 Acide ascorbique et ascorbates 330–333 Acide citrique et citrates 200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates 251, 252 Nitrate de sodium, nitrate de potassium	1,5 g/kg 5 g/kg BPF BPF 2 g/kg 200 mg/kg (dose résiduelle, y compris le nitrite formé à partir de nitrate, exprimé en NaNO ₂) 1500 mg/kg 5 g/kg 1 g/kg	dans les poissons à peau rouge congelés ou surgelés dans les filets de poisson non transformés, congelés ou surgelés à des fins autres que l'édulcoration dans les produits congelés ou surgelés
5.2 Produits à base de poissons, sauf les poissons salés ou séchés			dans les produits en semi-conserve dans les harengs au vinaigre et les sprats dans les produits en conserve et en semi-conserve dans les pâtes à base de poisson dans les surimis

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	385 EDTA de calcium disodium	75 mg/kg	dans les conserves
	950 Acésulfame-K	200 mg/kg	dans les conserves, semi-
	951 Aspartame	300 mg/kg	conserves et marinades
	954 Saccharine et ses sels	160 mg/kg	aigres-douces
	955 Sucralose	120 mg/kg	
	959 Néohespéridine DC	30 mg/kg	
	962 Sel d'aspartame-acésulfame	200 mg/kg	
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a-d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	100 Curcumine		
	102 Tartrazine		
	104 Jaune de quinoléine		
	110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S		
	120 Cochenille		
	122 Azorubine, carmoisine		
	124 Ponceau 4R, rouge cochenille A		
	129 Rouge allura AC		
	131 Bleu patenté V		
	132 Indigotine, carmin d'indigo		
	133 Bleu brillant FCF		
	142 Vert S		
		BPF	dans les pâtés à base de poisson et dans les surimis
		100 mg/kg*	* dans les pâtés à base de poisson
		500 mg/kg**	** dans les surimis

Dentée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
5.2.1 Poissons salés ou séchés	151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT 160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8 caroténoïque (C30) 161b Lutéine Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Arômes de fumée Arômes de transformation 200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates 220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites 160b Annatto, bixine, norbixine 101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines 150a–d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bêtaïne 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF 200 mg/kg 200 mg/kg 10 mg/kg BPF	dans les poissons appartenant à la famille des gadiés dans le poisson fumé dans le poisson fumé

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HI 160d Lycopène 160e β-apo-8'-caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine	100 mg/kg	dans le poisson fumé
	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Arômes de fumée Arômes de transformation	BPF	
5.3 Crustacés et mollusques non transformés, y compris les produits congelés ou surgelés	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	150 mg/kg* *dans les parties comestibles 150 mg/kg*1) 200 mg/kg*2) 300 mg/kg*3)	dans les crustacés des familles <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristeidae</i> : 1) moins de 80 unités 2) entre 80 et 120 unités 3) plus de 120 unités

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	☐	5 g/kg	dans les produits congelés ou surgelés
385 EDTA de calcium disodium	☐	75 mg/kg	dans les crustacés congelés et surgelés
Additifs selon annexe 3: seuls sont admis:			
300–302 Acide ascorbique et ascorbates	☐	BPF	
330–333 Acide citrique et citrates	☐	BPF	dans les produits congelés ou surgelés
420 Sorbitol	☐		
421 Mannitol	☐		
953 Isomaltol	☐		
965 Maltitol	☐		
966 Lactitol	☐		
967 Xylitol	☐		
5.4 Crustacés et mollusques, transformés	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	2 g/kg	dans les queues d'écrevisses communes cuites et dans les mollusques préemballés marinés
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates	☐	dans les crustacés et mollusques cuits (y compris les conserves à l'huile, en saumure, marinées, etc.) sauf queues d'écrevisses cuites et mollusques préemballés marinés
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates	☐	dans le Crangon crangon cuit et le Crangon vulgaris cuit

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	220–224, 226–228	Anhydride sulfureux et sulfites	50 mg/kg, dans les parties comestibles
	338–341, 343, 450–452	Acide phosphorique et phosphates	5 g/kg
	338–341, 343, 450–452,	Acide phosphorique et phosphates	1 g/kg
	385	EDTA de calcium disodium	75 mg/kg
	950	Acésulfame-K	200 mg/kg
	951	Aspartame	300 mg/kg
	954	Saccharine et ses sels	160 mg/kg
	955	Sueralose	120 mg/kg
	959	Néohespéridine DC	30 mg/kg
	962	Sel d'aspartame-acésulfame	200 mg/kg
	101	Riboflavine	
	140	Chlorophylles, chlorophyllines	
	141	Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines	
	150a–d	Caramels	
	153	Charbon végétal	
	160a	Carotènes	
	160c	Extrait de paprika	
	162	Rouge de betterave, bétanine	
	163	Anthocyanes	
	170	Carbonate de calcium	
	171	Dioxyde de titane	
	172	Oxydes et hydroxydes de fer	

BPF

dans les pâtés et les crustacés cuits

Dentée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT 160d Lycopène 160e β -apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β -apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Arômes de fumée Arômes de transformation	100 mg/kg* 250 mg/kg**	* dans les pâtés ** dans les crustacés cuits
	200, 202, 203, Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates 284, 285 Acide borique et borax 123 Amarante	BPF 2 g/kg 4 g/kg, en acide borique 30 mg/kg	dans les demi-conserves dans le caviar dans les oeufs de poisson
5.5 Caviar, oeufs de poisson			

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	101 Riboflavine 140 Chlorophylle et chlorophylline 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a-d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	dans les oeufs de poisson
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT 160d Lycopène 160e β-apo-8'-caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8'-caroténoïque (C30) 161b Lutéine	300 mg/kg	dans les oeufs de poisson

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Arômes de fumée Arômes de transformation	BPF	
	Additifs selon annexe 3: seuls sont admis:		
	300–302, 302 Acide ascorbique et ascorbates	BPF	
	330–333, Acide citrique et citrates	BPF	
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/kg	dans les produits déshydratés, concentrés, congelés ou surgelés
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates	5 g/kg	dans les oeufs liquides (blancs, jaunes ou oeufs entiers) ainsi que dans les oeufs cuits et décoquillés
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	10 g/kg	dans les oeufs liquides (blancs, jaunes ou oeufs entiers)
	475 Esters polyglycériques d'acides gras 520–523 Sulfates d'aluminium	1 g/kg	
	1505 Citrate de triéthyle	30 mg/kg, exprimé en aluminium	dans le blanc d'oeuf
		BPF	dans le blanc d'oeuf déshydraté et le blanc d'oeuf pasteurisé

6. Oeufs, ovoproduits

6.1 Ovoproduits

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
7. Miel, mélasse, gelée royale, pollen			
7.1 Miel, gelée royale, pollen	Additifs selon annexe 3: interdits, sauf sous forme de comprimés dans la gelée royale et le pollen		
8. Huile comestible, graisses comestibles			
8.1 Huiles et graisses d'origine animale ou végétale, à l'exception des huiles natives	310–312 Gallates 3.20 BHA	200 mg/kg*	pour la fabrication industrielle de denrées traitées par la chaleur, dans les huiles et les graisses destinées à la friture (excepté l'huile de grignons d'olive) et dans l'huile de poisson, le saindoux et les graisses de bœuf, de volaille et de mouton
	321 BHT	* rapporté à la matière grasse; la règle de la proportionnalité doit être appliquée	
	900 Diméthylpolysiloxane	100 mg/kg* 10 mg/kg	dans les produits spécifiquement destinés à la cuisson ou à la friture ou à la préparation de sauces, à l'exception de l'huile d'olive
	100 Curcumine	BPF	dans les graisses
	160a Carotènes	BPF	
	160b Annatto, bixine, norbixine	10 mg/kg	
	Préparations aromatisantes	BPF	dans les huiles et graisses aromatisées
	Arômes naturels		
	Arômes id. aux naturels		

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
Additifs selon annexe 3 : seuls sont admis: 270 Acide lactique 300 Acide ascorbique] BPF]] dans les produits spécifiquement destinés à la cuisson ou à la friture ou à la préparation de sauces, à l'exception de l'huile d'olive]
	304 Esters d'acides gras de l'acide ascorbique 306-309 Tocophérols 322 Lécithine 330-333 Acide citrique et citrates 471 Mono- et diglycérides d'acides gras 307 Alpha-tocophérol		
9.1 Margarine, minarine, matières grasses à tartiner 9.1 Margarine, toute teneur en matière grasse, minarine, matières grasses à tartiner	472c Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras] BPF]] dans les produits spécifiquement destinés à la cuisson ou à la friture ou à la préparation de sauces, à l'exception de l'huile d'olive]
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates] 1 g/kg]] dans les produits dont la teneur en matière grasse est de 60 % ou plus]
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates] 2 g/kg]] dans les produits dont la teneur en matière grasse est inférieure à 60 %]
338-341, 343, 450-452 Acide phosphorique et phosphates] 5 g/kg]] dans les matières grasses à tartiner]	

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	385 EDTA de calcium disodium	100 mg/kg	dans les produits dont la teneur en matière grasse est au max. de 41 %
	405 Alginate de propane-1,2-diol	3 g/kg	
	432–436 Polysorbates	10 g/kg	
	473 Sucroesters d'acides gras	10 g/kg	dans les produits spécifiquement destinés à la cuisson
	474 Sucroglycérides		
	475 Esters polyglycériques d'acides gras	5 g/kg	
	476 Polytétracéates de polyglycérol	4 g/kg	dans les produits dont la teneur en matière grasse est au max. de 41 %
	477 Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	10 g/kg	
	479b Huile de soja oxydée par chauffage ayant réagi avec des mono- et diglycérides d'acides gras	5 g/kg	dans les produits spécifiquement destinés à la friture
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium	10 g/kg	
	482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium		
	491–495 Esters de sorbitane	10 g/kg	
	959 Néohespéridine DC	5 mg/kg	comme exhausteur de saveur
	100 Curcumine	BPF	
	160a Carotènes	BPF	
	160b Annatto, bixin, norbixin	10 mg/kg	
	Préparations aromatisantes		
	Arômes naturels		
	Arômes id. aux naturels	BPF	

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
10. Mayonnaise, sauce à salade			
10.1 Mayonnaise, mayonnaise pour salade, sauce à salade	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates	2 g/kg 1 g/kg	dans les produits dont la teneur en matière grasse est inférieure à 60%; si ces deux substances sont utilisées en mélange, la somme ne doit pas dépasser 2 g/kg
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates	1 g/kg 0,5 g/kg	dans les produits dont la teneur en matière grasse est de 60% ou plus; si ces deux substances sont utilisées en mélange, la somme ne doit pas dépasser 1 g/kg
	310–312 Gallates 320 BHA	200 mg/kg, rapporté à la matière grasse	
	338–341, 343, 450–452, Acide phosphorique et phosphates	5 g/kg	
	385 EDTA de calcium disodium	75 mg/kg	
	405 Alginate de propane-1,2-diol	8 g/kg	
	416 Gomme Karaya	10 g/kg	
	432–436 Polysorbates	5 g/kg	
	473 Sucoesters d'acides gras	10 g/kg	
	474 Suco glycérides		
	476 Polynicimolates de polyglycérol	4 g/kg	dans les sauces à salade
	491–495 Esters de sorbitane	5 g/kg	
	420 Sorbitol		
	421 Mannitol		
	953 Isomaltol		
	965 Maltitol	BPF	

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	966 Lactitol		
	967 Xylitol		
	950 Acésulfame-K	350 mg/kg	
	951 Aspartame	350 mg/kg	
	954 Saccharine et ses sels	160 mg/kg	
	955 Sucralose	450 mg/kg	
	959 Néohespéridine DC	50 mg/kg	
	962 Sel d'aspartame-acésulfame	350 mg/kg	
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivrques de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a-d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	100 Curcumine		
	102 Tartrazine		
	104 Jaune de quinoléine		
	110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S		
	120 Cochenille		
	122 Azorubine, carmoisine		
	124 Ponceau 4R, rouge cochenille A		
	129 Rouge allura AC		
	131 Bleu patenté V		
	132 Indigotine, carmin d'indigo		
	133 Bleu brillant FCF		
	142 Vert S		
			BPF
			500 mg/kg

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT 160d Lycoène 160e β -apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β -apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Arômes de fumée Arômes de transformation	BPF BPF	dans les sauces à salade
11. Extrait de viande, condiment, bouillon de viande, consommé de viande, bouillon de poisson, gelée de viande, potage, sauce			
11.1 Condiments, condiment en poudre, mélange de condiments	310–312 Gallates 320 BHA 551–556, 559 Dioxyde de silicium et silicates 101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrriques de chlorophylles et de chlorophyllines 150a–d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	200 mg/kg, rapporté à la matière grasse 30 g/kg BPF	

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
11.2 Bouillon de viande, consommé de viande, bouillon de poisson, bouillon, potage	Préparations aromatisantes	BPF	☐
	Arômes naturels	BPF	☐
	Arômes id. aux naturels	BPF	☐
	Arômes de transformation	BPF	☐
	En dérogation à l'annexe 3, les dispositions suivantes sont applicables:	BPF	☐
	620–625 Acide glutamique et glutamates	BPF	☐
	626–629 Acide guanylique et guanylates	BPF	☐
	630–633 Acide inosinique et inosates	BPF	☐
	634–635 Ribonucléotides	BPF	☐
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	500 mg/kg	☐
	210–213 Acide benzoïque et benzoates	500 mg/kg	☐
310–312 Gallates	200 mg/kg, rapporté à la	☐	
320 BHIA	matière grasse	☐	
338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	3 g/kg	☐	
363 Acide succinique	5 g/kg	☐	
432–436 Polysorbates	1 g/kg	☐	
473 Sucoesters d'acides gras	2 g/kg	☐	
474 Sucoergycérides	2 g/kg	☐	
900 Diméthylpolysiloxane	10 mg/kg	☐	
101 Riboflavine	BPF	☐	
140 Chlorophylles, chlorophyllines	BPF	☐	
141 Complexes cuivrques de chlorophylles et de chlorophyllines	BPF	☐	
150a–d Caramels	BPF	☐	
153 Charbon végétal	BPF	☐	
160a Carotènes	BPF	☐	
			dans les produits liquides, à l'exception des conserves
			dans les produits déshydratés
			dans les soupes

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT 160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine	50 mg/kg	dans les soupes
11.3 Gelée de viande	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Arômes de transformation	BPF	
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates	1 g/kg 500 mg/kg	

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques	
11.4 Sauce, sauce de soja	101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a-d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer 200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 200, 202, 203 Acide benzoïque et benzoates 310-312 Gallates 320 BHA 338-341, 343, 450-452 Acide phosphorique et phosphates 385 EDTA de calcium disodium 405 Alginate de propane-1,2-diol 416 Gomme Karaya 432-436 Polysorbates	2 g/kg	dans les sauces émulsionnées dont la teneur en matière grasse est inférieure à 60 %	
		1 g/kg	dans les sauces émulsionnées dont la teneur en matière grasse est d'au moins 60 %	
		1 g/kg	dans les sauces non émulsionnées	
		200 mg/kg, rapporté à la matière grasse		
		5 g/kg		
		75 mg/kg		
		8 g/kg		
		10 g/kg		
		5 g/kg		

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	473 Sucoesters d'acides gras	10 g/kg	
	474 Sucroglycérides		
	491–495 Esters de sorbitane	5 g/kg	dans les sauces émulsionnées
	420 Sorbitol	BPF	
	421 Mannitol		
	953 Isomaltol		
	965 Maltitol		
	966 Lactitol		
	967 Xylitol		
	950 Acésulfame-K		
	951 Aspartame	350 mg/kg	
	954 Saccharine et ses sels	350 mg/kg	
	955 Sucralose	160 mg/kg	
	959 Néohespéridine DC	450 mg/kg	
	962 Sel d'aspartame-acésulfame	50 mg/kg	
	101 Riboflavine	350 mg/kg	
	140 Chlorophylles, chlorophyllines	BPF	à l'exception des sauces à base de tomates
	141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a–d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	100 Curcumine		
	102 Tartrazine		
	104 Jaune de quinoléine		
	110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S		

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT 160d Lycoène 160e β -apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β -apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine	500 mg/kg	à l'exception des sauces à base de tomates
	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Arômes de transformation	BPF	
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates	1 g/l	dans les préparations d'épices
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	150 mg/kg	dans le gingembre séché
	310–312 Gallates 320 BHA	200 mg/kg, rapporté à la matière grasse	dans les préparations d'épices
	101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a–d Caramels		

12. Epices, sel comestible, moutarde

12.1 Epices, préparations d'épices

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer 100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HI 160d Lycopène 160e β -apo-8'-caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β -apo-8'-caroténoïque (C30) 161b Lutéine Préparations aromatisantes Arômes naturels	BPF BPF 500 mg/kg BPF	dans les préparations d'épices dans les préparations d'épices
	Additifs selon annexe 3 : interdits dans les épices		

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
12.2 Sel comestible	535, 536, 538 Ferrocyanures	20 mg/kg, exprimé en ferrocyanure de potassium anhydre	
	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Arômes de fumée Arômes de transformation Additifs selon annexe 3 : interdits	BPF	dans le sel comestible additionné d'ingrédients particuliers
12.3 Moutarde	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/kg	
	210–213 Acide benzoïque et benzoates		
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	500 mg/kg	
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	250 mg/kg	dans la moutarde de Dijon
	420 Sorbitol		
	421 Mannitol		
	953 Isomaltol		
	965 Maltitol		
	966 Lactitol		
	967 Xylitol		
	950 Acésulfame-K	350 mg/kg	
	951 Aspartame	350 mg/kg	
	954 Saccharine et ses sels	320 mg/kg	
955 Sueralose	140 mg/kg		
959 Néohespéridine DC	50 mg/kg		
962 Sel d'aspartame-acésulfame	350 mg/kg		
101 Riboflavine			
140 Chlorophylles, chlorophyllines			
141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines			
150a–d Caramels			

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HI 160d Lycopène 160e β -apo-8'-caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β -apo-8'-caroténoïque (C30) 161b Lutéine	300 mg/kg	
	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels	BPF	

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
13. Vinaigre de fermentation, acide acétique comestible			
13.1 Vinaigre de fermentation, acide acétique comestible	220–224, 226–228 dioxyde de soufre et sulfites	170 mg/l	dans le vinaigre de fermentation
	150a–d, Caramels	BPF	sauf vinaigre de vin
	Préparations aromatisantes		
	Arômes naturels	BPF	
	Arômes id. aux naturels		
14. Céréales, légumineuses, produits de mouture			
14.1 Orge perlée	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	30 mg/kg	
	Additifs selon annexe 3: interdits		
14.2 Farine	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	20 g/kg	dans la farine panifiable
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	2,5 g/kg	
	Additifs selon annexe 3: seul est admis: 920 L-Cystéine		
14.3 Amidon	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	BPF	
		50 mg/kg	sauf dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
14.4 Céréales pour le petit-déjeuner	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	30 mg/kg	dans le sagou
	Additifs selon annexe 3: interdits		
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	5 g/kg	
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium		
	482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium	5 g/kg	

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	120 Cochemille	200 mg/kg	dans les produits aromatisés aux fruits
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	150c Caramel ammoniacal	BPF BPF 25 mg/kg BPF	dans les produits extrudés, soufflés ou aromatisés aux fruits
	160a Carotènes		
	160b Annatto, bixine, norbixine		
	160c Extrait de paprika		
	101 Riboflavine	BPF	à l'exception des produits extrudés, soufflés ou aromatisés aux fruits
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a-d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
171 Dioxyde de titane	BPF		
172 Oxydes et hydroxydes de fer			
Préparations aromatisantes			
Arômes naturels	BPF		
Arômes id. aux naturels			
Arômes de transformation			
Arômes de fumée	4 g/kg		
481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium			
482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium			
14.5 Céréales à cuisson rapide	BPF		
	553b Talc		

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
14.6 Polenta	Additifs selon annexe 3: seuls sont admis: 471 Mono- et diglycérides d'acides gras 472a Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras 200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	BPF 200 mg/kg	
15. Pain, articles de boulangerie, articles de biscuiterie et de biscotterie			
15.1 Pain, pains spéciaux	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	2 g/kg	dans les pains précuits, préemballés et dans les pains tranchés, préemballés
Ethanol	280–283 Acide propionique et propionates	12 g/kg 3 g/kg	dans les pains spéciaux dans les pains tranchés, préemballés
280–283 Acide propionique et propionates	280–283 Acide propionique et propionates	2 g/kg	dans les pains précuits, préemballés
280–283 Acide propionique et propionates	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium 482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium 483 Tartrate de stéaryle	1 g/kg 3 g/kg 4 g/kg	dans les pains préemballés dans les pains spéciaux
Additifs selon annexe 3: seuls sont admis dans le pain:	260 Acide acétique 261–263 Acétates 270, 325–327 Acide lactique et lactates 300–302 Acide ascorbique et ascorbates 304 Esters d'acides gras de l'acide ascorbique 322 Lécithines 471 Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	

Dentée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
15.2 Articles de boulangerie, de boulangerie fine, de biscuiterie et de biscotterie	472a, d-f Esters des mono- et diglycériques d'acides gras]]
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	2 g/kg	dans les produits de boulangerie précuits, préemballés
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	2 g/kg	dans les produits de boulangerie fine dont l'activité de l'eau est supérieure à 0,65
	220-224, 226-228 Anhydride sulfureux et sulfites	50 mg/kg	dans les biscuits secs
	280-283 Acide propionique et propionates	2 g/kg	dans les produits de boulangerie fine, préemballés, dont l'activité de l'eau est supérieure à 0,65
	310-312 Gallates 320 BHA	200 mg/kg, rapporté à la matière grasse	dans les mélanges prêts à l'emploi pour produits de boulangerie fine
	Ethanol	6 g/kg	
	297 Acide fumarique	2,5 g/kg*	
	355-357 Acide adipinique et adipinates	2 g/kg*	
	338-341, 343, 450-452 Acide phosphorique et phosphates	20 g/kg	
405 Alginate de propane-1,2-diol	2 g/kg		
405 Alginate de propane-1,2-diol	5 g/kg*		
416 Gomme Karaya	5 g/kg*		
432-436 Polysorbates	3 g/kg		
473 Sucroesters d'acides gras	10 g/kg		
474 Sucroglycériques	10 g/kg		
475 Esters polyglycériques d'acides gras	10 g/kg		
477 Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5 g/kg	* dans les produits de boulangerie fine * dans les fourrages et enrobages ** dans les nappages et enrobages	

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium	5 g/kg	
	482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium	10 g/kg	
	491–495 Esters de sorbitane	5 g/kg**	
	491–495 Esters de sorbitane	4 g/kg	
	483 Tartrate de stéaryle		
	541 Phosphate d'aluminium sodique acide	1 g/kg, exprimé en aluminium	dans les produits de boulangerie fine
	901 Cire d'abeilles	BPF	comme agents d'enrobage sur les petites pièces de
	902 Cire de candelilla	BPF	boulangerie fin recouvertes de
	903 Cire de carnauba	0,2 g/kg	chocolat
	904 Shellac	BPF	
	160b Annatto, bixine, norbixine	10 mg/kg	dans les produits de boulangerie fine
	160b Annatto, bixine, norbixine	20 mg/kg	dans les enrobages et décorations
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a–d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium	BPF	
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoleine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S * 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine * 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A * 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V	200 mg/kg** * dose max. admise: 50 mg/kg	** dans les produits de boulangerie fine
	132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT * 160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine	500 mg/kg***	*** dans les enrobages et décorations des produits de boulangerie fine
	173 Aluminium 174 Argent 175 Or	BPF	dans les enrobages et décorations des produits de boulangerie fine
	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Arômes artificiels Arômes de transformation Arômes de fumée	BPF	

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
15.3 Amuse-bouche	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/kg	dans les produits à base de céréales ou de pommes de terre
	214–219 Parahydroxybenzoates (PHB)	dont au max. 300 mg/kg PHB	
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	50 mg/kg	dans les produits à base de céréales
	310–312 Gallates	200 mg/kg, rapporté à la matière grasse	
	320 BHA	5 g/kg	dans les produits à base de céréales ou de pommes de terre
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	3 g/kg 5 g/kg	
	405 Alginate de propane-1,2-diol	5 g/kg	comme agents d'enrobage
	416 Gomme Karaya	BPF	
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium	BPF	dans les produits salés et secs, préemballés, aromatisés, à base d'amidon, de noix ou de noisettes
	482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium	0,2 g/kg BPF	
	901 Cire d'abeilles	350 mg/kg	dans les produits salés, secs, à base de pommes de terre, de céréales ou d'amidon, extrudés et soufflés
	902 Cire de candelilla	500 mg/kg	
	903 Cire de carnauba	100 mg/kg	
	904 Shellac	200 mg/kg	
	950 Acésulfame-K	50 mg/kg	
	951 Aspartame	500 mg/kg	
	954 Saccharine et ses sels	100 mg/kg	
955 Sucralose	200 mg/kg		
959 Néohesperidine DC	50 mg/kg		
962 Sel d'aspartame-acésulfame	500 mg/kg		
160b Annatto, bixine, norbixine	20 mg/kg		

Dentée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	160b Annatto, bixine, norbixine	10 mg/kg	dans les produits salés, secs, à base de pommes de terre, de céréales ou d'amidon (à l'exclusion des produits extrudés et soufflés) ainsi que dans les produits salés à base de noix ou de noisettes
	101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a-d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	dans les produits salés, secs, à base de pommes de terre, de céréales ou d'amidon
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN	100 mg/kg 200 mg/kg*	dans les produits salés, secs, à base de pommes de terre, de céréales ou d'amidon * dans les produits extrudés et soufflés

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	155 Brun HT 160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Arômes de transformation Arômes de fumée	BPF	
15.4 Pâte à gâteaux et pâte feuilletée	Sont admis, en plus des additifs admis dans les produits finis à base de pâte: 200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates Ethanol	0,6 g/kg 15 g/kg*	* dose résiduelle non décevable dans le produit fini
16. Pâtes alimentaires			
16.1 Pâtes	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates 160a Carotènes	2 g/kg BPF	dans les nouilles sauf dans les pâtes sèches et les pâtes fraîches
	Additifs selon annexe 3 : interdits dans les pâtes sèches. Seuls sont admis dans les pâtes fraîches les additifs énumérés ci-après. Tous les additifs sont admis dans les autres pâtes (p. ex. instantanées): 270 Acide lactique 300 Acide ascorbique 301 Ascorbate de sodium		

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	322 Lécithines 330 Acide citrique 334 Acide tartrique 471 Mono- et diglycérides d'acides gras 575 Glucono-delta-lactone	BPF	dans les pâtes fraîches
17. Tofu, boissons à base de soja, tempeh et autres produits à base de protéines végétales			
17.1 Tofu, boissons à base de soja, tempeh	Additifs selon annexe 3: interdits dans le tofu et le tempeh		
17.2 Autres produits à base de protéines végétales	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites 959 Néohespéridine DC	200 mg/l 5 mg/kg	uniquement comme exhausteur de saveur
	101 Riboflavine, riboflavine-5'-phosphate 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrriques de chlorophylles et de chlorophyllines 150a–d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	
	100 Curcumine 104 Jaune de quinoléine 120 Cochenille 131 Bleu patenté V 132 Indigoïtine, carmin d'indigo	100 mg/l	

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
18. Poudings, crèmes	133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine		
	234 Nisine	3 mg/kg	dans les gâteaux de semoule et de tapioca et produits similaires
	297 Acide fumarique	4 g/kg	dans les produits de type gelée, les produits contenant des fruits ou aromatisés aux fruits et les produits sous forme de poudre
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	3 g/kg	
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	7 g/kg	dans les produits sous forme de poudre
	355–357 Acide adipinique et adipinates	6 g/kg	dans les produits de type gelée
355–357 Acide adipinique et adipinates	1 g/kg	dans les produits contenant des fruits ou aromatisés aux fruits et les produits sous forme de poudre	
363 Acide succinique	6 g/kg		
405 Alginate de propane-1,2-diol	5 g/kg	dans les fourrages, nappages et enrobages	

Dentée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	416 Gomme Karaya	6 g/kg	
	432–436 Polysorbates	3 g/kg	
	473 Sucoesters d'acides gras	5 g/kg	
	474 Suco glycérides		
	475 Esters polyglycériques d'acides gras	2 g/kg	
	477 Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5 g/kg	
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium	5 g/kg	
	482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium		
	483 Tartrate de stéaryle	5 g/kg	
	491–495 Esters de sorbitane	5 g/kg	
	957 Thaumatine	5 mg/kg	uniquement comme exhausteur de saveur
	160b Annatto, bixine, norbixine	10 mg/kg	
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a-d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	100 Curcumine		
	102 Tartrazine		
	104 Jaune de quinoléine		
	110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S *		

BPF

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine * 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A * 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT * 160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine	150 mg/kg * dose max. admise: 50 mg/kg	
	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels	BPF	
	Ethylmaltol Ethylvanilline	200 mg/kg MS 400 mg/kg MS	
19. Fruits, légumes			
19.1 Fruits	445 Esters glycériques de résine de bois	50 mg/kg	pour le traitement en surface des agrumes
	473 Sucroesters d'acides gras 474 Sucroglycérides	BPF BPF	pour le traitement en surface
	901 Cire d'abeilles 902 Cire de candelilla 903 Cire de carnauba 904 Shellac	PBF PBF 0,2 g/kg PBF	pour le traitement en surface des pommes, des ananas, des poires, des melons, des pêches et des agrumes

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
905 Cire microcristalline]	BPF	pour le traitement en surface des avocats, des mangues, des melons et des papayes
912 Ester de l'acide montanique]	BPF	pour le traitement en surface des ananas, des avocats, des mangues, des melons, des papayes et des agrumes
914 Cire de polyéthylène oxydée]		
Additifs selon annexe 3 : interdits			
19.2 Fruits et légumes, crus, plus ou moins prêts à cuire (pelés ou en morceaux)	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	800 mg/kg	dans la pulpe de raifort
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	300 mg/kg	dans la pulpe d'oignon, d'ail et d'échalote
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	50 mg/kg	pour pommes de terre pelées
	Additifs selon annexe 3 : seuls sont admis:		
	296 Acide malique		
	300–302 Acide ascorbique et ascorbates		
	330–333 Acide citrique et citrates	BPF	
	440 Pectines		
	509 Chlorure de calcium		
19.3 Préparations à base de fruits ou de légumes (sauf préparations spécifiées ci-dessous)	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	2 g/kg	dans la pâte de pommes de terre et les pommes de terre préfrites
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/kg	dans les sauces à base de fruits, les préparations de fruits ou de légumes (excepté les purées, les mousses, les compotes, les salades et produits similaires en conserve)

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210-213 Acide benzoïque et benzoates	1 g/kg, la quantité cumulée d'acide benzoïque et de benzoates ne devant pas excéder 0,5 g/kg	dans les préparations à base d'olives
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210-213 Acide benzoïque et benzoates	1,5 g/kg	dans les salades prêtes à consommer
	220-224, 226-228 Anhydride sulfureux et sulfites	800 mg/l	dans les extraits de fruits gélifiants, la pectine liquide destinés à la remise au consommateur
	220-224, 226-228 Anhydride sulfureux et sulfites	100 mg/kg	dans les pommes de terre transformées, la pâte de pommes de terre et les fourrages à base de fruits pour pâtisserie en croûtes
	220-224, 226-228 Anhydride sulfureux et sulfites	50 mg/kg	dans les légumes blancs
	338-341, 343, 450-452 Acide phosphorique et phosphates	5 g/kg	dans les produits de pommes de terre transformés (y compris les produits congelés, surgelés, réfrigérés et séchés) ainsi que les pommes de terre préfritées, congelées ou surgelées
	338-341, 343, 450-452 Acide phosphorique et phosphates	4 g/kg	dans les enrobages de produits végétaux
	405 Alginate de propane-1,2-diol	5 g/kg	
	950 Acésulfame-K	350 mg/kg	
	951 Aspartame	350 mg/kg	
	954 Saccharine et ses sels	160 mg/kg	
	955 Sucralose	140 mg/kg	
			dans les salades prêtes à consommer

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	959 Néohespéridine DC	50 mg/kg	
	962 Sel d'aspartame-acésulfame	350 mg/kg	
	101 Riboflavine	BPF	dans les produits à base de pommes de terre
	160a Carotènes		
	Préparations aromatisantes	BPF	
	Arômes naturels		
	Arômes id. aux naturels		
	Additifs selon annexe 3: seuls sont admis dans les compotes de fruits:		
	300–302 Acide ascorbique et ascorbates	BPF	
	330–333 Acide citrique et citrates		
	440 Pectines		
	509 Chlorure de calcium		sauf compote de pommes
19.4 Fruits et légumes confits, cristallisés ou glacés	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/kg	
	210–213 Acide benzoïque et benzoates		
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	100 mg/kg	
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium	2 g/kg	dans la mostarda di frutta
	482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium		
	520–523 Sulfates d'aluminium	200 mg/kg, exprimé en aluminium	
	127 Erythrosine	200 mg/kg	dans les cerises
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivrriques de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a–d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika	BPF	

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer 100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 124 Ponceau 4R, rouge cochénille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT 160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels	200 mg/kg BPF	dans les tranches de citron dans les pommes de terre, les bigarreaux, les fruits secs réhydratés et les lichis
19.5 Fruits et légumes en conserve	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites 220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	250 mg/kg 100 mg/kg	

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	385 EDTA de calcium disodique	250 mg/kg	dans les légumineuses et les artichauts
	512 Chlorure d'étain	25 mg/kg, exprimé en Sn	dans les asperges blanches
	900 Diméthylpolysiloxane	10 mg/kg	
	950 Acésulfame-K	200 mg/kg	
	951 Aspartame	300 mg/kg	
	954 Saccharine et ses sels	160 mg/kg	
	955 Sucralose	180 mg/kg	
	959 Néohespéridine DC	100 mg/kg	
	962 Sel d'aspartame-acésulfame	200 mg/kg	
	127 Erythrosine	200 mg/kg	dans les cerises pour cocktails
	127 Erythrosine	150 mg/kg	dans les bigarreaux au sirop et pour cocktail
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a-d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	100 Curcumine		
	102 Tartrazine		
	104 Jaune de quinoleine		
	110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S		
		BPF	dans les fruits rouges en conserve

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT 160d Lycoène 160e β -apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β -apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine	200 mg/kg	dans les fruits rouges en conserve
	Additifs selon annexe 3: seuls sont admis: 260–263, Acide acétique et acétates 270, 325–327 Acide lactique et lactates 296 Acide malique 300–302 Acide ascorbique et ascorbates 330–333 Acide citrique et citrates 334–337 Acide tartrique et tartrates 509 Chlorure de calcium 575 Glucono-delta-lactone	BPF	
19.6 Fruits et légumes conservés dans le vinaigre, la saumure ou l'huile	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates	1 g/kg, la quantité cumulée d'acide benzoïque et de benzoates ne devant pas excéder 0,5 g/kg	dans les olives
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates	2 g/kg	dans les légumes (sauf olives)

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
19.7 Fruits secs	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	500 mg/kg	dans les poivrons jaunes conservés dans la saumure
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	100 mg/kg	à l'exception des olives
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	5 g/kg	dans les produits à base de pommes de terre
	579 Gluconate de fer II	150 mg/kg exprimé en Fe	dans les olives noircies par oxydation
	585 Lactate de fer II		
	950 Acésulfame-K	200 mg/kg	dans les produits aigres-doux
	951 Aspartame	300 mg/kg	
	954 Saccharine et ses sels	160 mg/kg	
	955 Sucralose	180 mg/kg	
	959 Néohesperidine DC	100 mg/kg	
	962 Sel d'aspartame-acésulfame	200 mg/kg	
	101 Riboflavine	BPF	dans les légumes, à l'exception des olives
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a–d Caramels		
	160a–Carotènes		
	162 Rouge de betterave, bêtaïne		
	163 Anthocyanes		
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/kg	
220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	2 g/kg	dans les abricots, les pêches, les raisins, les prunes et les figues	
220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	1 g/kg	dans les bananes	
220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	600 mg/kg	dans les pommes et les poires	

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
19.8 Noix, transformées	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	500 mg/kg	dans les autres fruits et les fruits à coque
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	50 mg/kg	dans les noix de coco
	907 Poly-1-décène hydrogéné	2 g/kg	comme agent d'enrobage
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 214–219 Parahydroxybenzoates (PHB)	1 g/kg dont au max. 300 mg/kg PHB	dans les fruits à coque enrobés
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	50 mg/kg	dans les fruits à coque marinés
	310–312 Gallates 320 BHA	200 mg/kg, rapporté à la matière grasse	
	416 Gomme Karaya 901 Cire d'abeilles 902 Cire de candelilla 903 Cire de carnauba 904 Shellac	10 g/kg BPF BPF 0,2 g/kg BPF	comme agents d'enrobage
	950 Acésulfame-K 951 Aspartame 954 Saccharine et ses sels 955 Sueralose 959 Néohespéridine DC 962 Sel d'aspartame-acésulfame	350 mg/kg 500 mg/kg 100 mg/kg 200 mg/kg 50 mg/kg 500 mg/kg	dans les produits salés, secs, aromatisés et préemballés
	160b Annatto, bixine, norbixine 101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a–d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika	10 mg/kg BPF	dans les produits salés

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	310–312 Gallates 320 BHA 100 Curcumine	25 mg/kg BPF	dans les pommes de terre dans les granulés et les flocons de pommes de terre séchées
20. Confiture, gelée, marmelade, crème de marrons, produits à tartiner			
20.1 Confitures, gelées, crème de marrons, marmelades et produits à tartiner à base de fruits	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates 220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites 493 Monolaurate de sorbitane 900 Diméthylpolysiloxane 959 Néohesperidine DC	1 g/kg, la quantité cumulée d'acide benzoïque et de benzoates ne devant pas excéder 500 mg/kg 50 mg/kg 25 mg/kg 10 mg/kg 5 mg/kg	dans les produits dont la matière sèche soluble est inférieure à 65 % à l'exception de la confiture extra et de la gelée extra dans les gelées et les marmelades dans les gelées comme exhausteur de saveur
	100 Curcumine 140, Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a–d Caramels 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bêtaïne 163 Anthocyanes 104 Jaune de quinaléine 110 Sunset Yellow FCF	BPF	à l'exception de la confiture extra, de la gelée extra et de la crème de marrons

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
120 Cochenille 124 Ponceau 4R, rouge cochennille A 142 Vert S 160d Lycopène 161b Lutéine		100 mg/kg	à l'exception de la confiture extra, de la gelée extra et de la crème de marrons
Préparations aromatisantes ⁺ *		BPF	+ dans les marmelades et les marmelades en gelée, uniquement des huiles essentielles provenant d'agrumes
Arômes naturels*		BPF	* dans les confitures quatre fruits (les arômes doivent correspondre aux fruits employés) et dans les produits à tartiner
Arômes id. aux naturels*		BPF	
Vanilline Éthylvanilline		BPF	
Additifs selon annexe 3: seuls sont admis:		BPF	
270 Acide lactique			
296 Acide malique			
300 Acide ascorbique			
327 Lactate de calcium			
330, 331, 333 Acide citrique et citrates			
334 Acide tartrique			
335 Tartrates sodiques			
350 Malates sodiques			
400-404 Acide alginique et alginates			
406 Agar-Agar			
407 Carraghénanes			
410 Farine de graines de caroube		10 g/kg	à l'exception de la confiture extra et de la gelée extra
412 Farine de graines de guar		10 g/kg	

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
20.2 Autres produits à tartiner	415 Gomme xanthane		
	418 Gomme Gellane		
	440 Pectines	BPF	
	471 Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
	509 Chlorure de calcium		à l'exception de la confiture extra et de la gelée extra
	524 Hydroxyde de sodium		dans les produits dont la teneur en matière grasse est inférieure à 60 %
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	2 g/kg	
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/kg	dans les produits dont la teneur en matière grasse est égale ou supérieure à 60 %
	405 Alginate de propane-1,2-diol	3 g/kg	
	475 Esters polyglycériques d'acides gras	5 g/kg	
	476 Polycimoléates de polyglycérol	4 g/kg	
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium		
482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium	10 g/kg		
491-495 Esters de sorbitane	10 g/kg		
100 Curcumine	BPF		
160a Carotènes	BPF		
160b Annatto, bixine, norbixine	10 mg/kg		
Préparations aromatisantes			
Arômes naturels			
Arômes id. aux naturels	BPF		

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
20.3 Marmelade de boulangerie	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates	1 g/kg, la quantité cumulée d'acide benzoïque et de benzoates ne devant pas excéder 500 mg/kg	dans les produits dont la teneur en matière sèche soluble est inférieure à 65 %
	297 Acide fumarique 338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates		
	355–357 Acide adipinique et adipimates 405 Alginate de propane-1,2-diol 416 Gomme Karaya	2 g/kg 5 g/kg 5 g/kg	
	101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a–d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S* 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine * 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A * 129 Rouge allura AC		200 mg/kg * dose max. admise:

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT * 160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Arômes artificiels	50 mg/kg	
20.4 Confiture de lait	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels	BPF 1 g/kg BPF	uniquement arôme de vanille
21. Champignons comestibles			
21.1 Champignons	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites Additifs selon annexe 3: seuls sont admis: 300–302 Acide ascorbique et ascorbates 330–333 Acide citrique et citrates	50 mg/kg	dans les produits congelés, surgelés ou coupés
21.2 Champignons séchés	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	100 mg/kg	
21.3 Produits à base de champignons, sauf les produits énumérés ci-après	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	BPF BPF 1 g/kg 50 mg/kg	dans les produits congelés ou surgelés

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
21.4 Champignons confits, cristallisés ou glacés	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	4 g/kg	dans les enrobages de produits à base de champignons
	405 Alginate de propane-1,2-diol	5 g/kg]
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/kg]
	210–213 Acide benzoïque et benzoates	100 mg/kg]
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	200 mg/kg, exprimé en aluminium]
	520–523 Sulfates d'aluminium	BPF]
	101 Riboflavine]]
	140 Chlorophylles, chlorophyllines]]
	141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines]]
	150a–d Caramels]]
	153 Charbon végétal]]
	160a Carotènes]]
	160c Extrait de paprika]]
	162 Rouge de betterave, bêtaïne]]
	163 Anthocyanes]]
	170 Carbonate de calcium]]
	171 Dioxyde de titane]]
	172 Oxydes et hydroxydes de fer]]
	100 Curcumine]]
	102 Tartrazine]]
	104 Jaune de quinoïéine]]
	110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S]]
	120 Cochenille]]
	122 Azorubine, carmoisine]]
	124 Ponceau 4R, rouge cochenille A]]
	129 Rouge allura AC]]

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques	
21.5 Champignons en conserve	131 Bleu patenté V	200 mg/kg		
	132 Indigotine, carmin d'indigo			
	133 Bleu brillant FCF			
	142 Vert S			
	151 Noir brillant BN, noir PN			
	155 Brun HT			
	160d Lycopène			
	160e β-apo-8' caroténal (C30)			
	160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30)			
	161b Lutéine			
	Préparations aromatisantes			
	Arômes naturels			
	Arômes id. aux naturels			
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites			BPF
	385 EDTA de calcium disodique			50 mg/kg
	900 Diméthylpolysiloxane			
	21.6 Champignons conservés dans le vinaigre, la saumure ou l'huile			Additifs selon annexe 3: seuls sont admis:
260–263, Acide acétique et acétates				
270, 325–327 Acide lactique et lactates				
300–302 Acide ascorbique et ascorbates				
330–333 Acide citrique et citrates				
334–337 Acide tartrique et tartrates				
509 Chlorure de calcium				
575 Glucono-delta-lactone				
200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates		BPF		
210–213 Acide benzoïque et benzoates				
220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	2 g/kg			
		50 mg/kg		

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques	
21.7 Levure	101 Riboflavine	BPF		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines			
	141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines			
	150a-d Caramels			
	160a Carotènes			
	162 Rouge de betterave, bétanine			
163 Anthocyanes	BPF			
21.7 Levure	491–495 Esters de sorbitane	BPF		
	Additifs selon annexe 3 : interdits			
22. Sucres, produits à base de sucres, mélasse	22. Sucres, produits à base de sucres, mélasse			
	22.1 Sucres, produits à base de sucres	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	40 mg/kg] dans le fructose, le lactose et le maltose
		220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	20 mg/kg] dans le sirop de glucose, déshydraté ou non
		220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	10 mg/kg] dans les comprimés
		Préparations aromatisantes	BPF	
		Arômes naturels	BPF	
		Arômes id. aux naturels		
		Arômes artificiels		
		Additifs selon annexe 3 : interdits		
	22.2 Mélasse	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	70 mg/kg	
Préparations aromatisantes		BPF		
Arômes naturels				
Arômes id. aux naturels				

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
23. Articles de pâtisserie et de confiserie			
23.1 Articles de pâtisserie et de confiserie (sauf les gommés à mâcher)			
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1,5 g/kg, dont max.	
	210–213 Acide benzoïque et benzoates	300 mg/kg PHB	
	214–219 Parahydroxybenzoates (PHB)		
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	50 mg/kg	provenant du sirop de glucose
	297 Acide fumarique	1 g/kg	
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	5 g/kg	
	405 Alginate de propane-1,2-diol	1,5 g/kg	
	432–436 Polysorbates	1 g/kg	
	473 Sucroesters d'acides gras	5 g/kg	
	474 Sucroglycérides		
	475 Esters polyglycériques d'acides gras	2 g/kg	
	477 Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5 g/kg	
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium	5 g/kg	
	482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium		
	491–495 Esters de sorbitane	5 g/kg	
	551–556, 559 Dioxyde de silicium et silicates	10 g/kg	
	900 Diméthylpolysiloxane	10 mg/kg	
	901 Cire d'abeilles	BPF	
	902 Cire de candelilla	BPF	
	903 Cire de carnauba	0,5 g/kg	
	904 Shellac	BPF	
	905 Cire microcristalline	BPF	
	907 Poly-1-décène hydrogéné	2 g/kg	
			pour le traitement en surface
			comme agents d'enrobage

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	950 Acésulfame-K 951 Aspartame 957 Thaumatine 959 Néohespéridine DC	800 mg/kg 2,5 g/kg 10 mg/kg 150 mg/kg	dans les pastilles, au prorata, uniquement comme exhausteur de saveur
	160b Annatto, bixine, norbixine 173 Aluminium 174 Argent 175 Or	20 mg/kg BPF	dans les décorations et les entrobages
	101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a-d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S* 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine * 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A * 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF	300 mg/kg * dose max. admise: 50 mg/kg	

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
23.2 Gommages à mâcher	142 Vert S	500 mg/kg**	** dans les décorations et les enrobages
	151 Noir brillant BN, noir PN		
	155 Brun HT *		
	160d Lycopène		
	160e β-apo-8' caroténal (C30)		
	160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30)		
	161b Lutéine		
	Préparations aromatisantes		
	Arômes naturels		
	Arômes id. aux naturels		
	Arômes artificiels	BPF	
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1,5 g/kg	
	210-213 Acide benzoïque et benzoates	2 g/kg	
	297 Acide fumarique	400 mg/kg	
	310-312 Gallates	BPF	
	320 BHA		
	321 BHT		
	338-341, 343, 450-452 Acide phosphorique et phosphates	5 g/kg	
	405 Alginate de propane-1,2-diol	5 g/kg	
	416 Gomme Karaya	5 g/kg	
	432-436 Polysorbates	10 g/kg	
	473 Sucoesters d'acides gras		
	474 Sucoestroglycérides	5 g/kg	
475 Esters polyglycériques d'acides gras	2 g/kg		
481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium			
482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium			

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	491–495 Esters de sorbitane	5 g/kg	
	551–556, 559 Dioxyde de silicium et silicates	BPF	
	650 Acétate de zinc	1 g/kg	
	900 Diméthylpolysiloxane	100 mg/kg	
	901 Cire d'abeilles	BPF	pour le traitement en surface
	902 Cire de candelilla	BPF	
	903 Cire de carnauba	1,2 g/kg	
	904 Shellac	BPF	
	905 Cire microcristalline	BPF	
	907 Poly-1-décène hydrogéné	2 g/kg	
	1518 Triacétate de glycéryle (triacétine)	BPF	
	950 Acésulfame-K	800 mg/kg	au prorata, uniquement comme exhausteur de saveur
	951 Aspartame	2,5 g/kg	
	957 Thaumatine	10 mg/kg	
	959 Néohesperidine DC	150 mg/kg	
	160b Annatto, bixine, norbixine	20 mg/kg	dans les décorations et les enrobages
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a–d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium	BPF	
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S* 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine* 124 Ponceau 4R, rouge cochennille A* 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HI* 160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Arômes artificiels	300 mg/kg * dose max. admise: 50 mg/kg	
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates 405 Alginate de propane-1,2-diol 432–436 Polysorbates 473 Sucresters d'acides gras 474 Sucroglycérates	1 g/kg 3 g/kg 1 g/kg 5 g/kg	dans les sorbets et les glaces à l'eau
24. Glace comestible		BPF	
24.1 Glace comestible			

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	477 Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	3 g/kg	
	491–495 Esters de sorbitane	500 mg/kg	
	160b Annatto, bixine, norbixine	20 mg/kg	
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivrques de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a–d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	100 Curcumine		BPF
	102 Tartrazine		
	104 Jaune de quinoléine		
	110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S*		
	120 Cochenille		
	122 Azorubine, carmoisine*		
	124 Ponceau 4R, rouge cochenille A*		
	129 Rouge allura AC		
	131 Bleu patenté V		
	132 Indigotine, carmin d'indigo		
	133 Bleu brillant FCF		
	142 Vert S		
	151 Noir brillant BN, noir PN		
	155 Brun HT*		
	160d Lycopène		
	160e β-apo-8' caroténal (C30)		
		150 mg/kg	
		* dose max. admise:	
		50 mg/kg	

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8 caroténoïque (C30) 161b Lutéine	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> BPF	
	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels	<input type="checkbox"/> BPF	
25. Cacao, chocolat, autres produits à base de cacao			
25.1 Cacao, chocolat et produits contenant du cacao ou du chocolat	476 Polycimolates de polyglycérol 492 Tristéarate de sorbitane	<input type="checkbox"/> 5 g/kg <input type="checkbox"/> 10 g/kg	<input type="checkbox"/> dans les chocolats et les confiseries à base de cacao
	901 Cire d'abeilles 902 Cire de candelilla 903 Cire de carnauba 904 Shellac	<input type="checkbox"/> BPF <input type="checkbox"/> BPF <input type="checkbox"/> 0,5 g/kg <input type="checkbox"/> BPF	<input type="checkbox"/> comme agents d'enrobage pour dragées
	174 Argent 175 Or	<input type="checkbox"/> BPF	<input type="checkbox"/> dans les décorations pour pralinés
	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Ethylvanilline	<input type="checkbox"/> BPF	<input type="checkbox"/> sauf arôme de chocolat ou de lait
	Ethylvanilline	<input type="checkbox"/> 100 mg/kg	<input type="checkbox"/> dans les glaçages gras et les glaçages à l'eau
	Additifs selon annexe 3: seuls sont admis:		
	322 Lécithines	<input type="checkbox"/> BPF	
	330 Acide citrique	<input type="checkbox"/> 5 g/kg	
	334 Acide tartrique	<input type="checkbox"/> 5 g/kg	
	414 Gomme arabique	<input type="checkbox"/> BPF	
	440 Pectines	<input type="checkbox"/> BPF	<input type="checkbox"/> comme agents d'enrobage

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
25.2 Produits pour la préparation de boissons base de cacao	422 Glycérol	BPF	
	442 Phosphatides d'ammonium	10 g/kg	
	471 Mono- et diglycérines d'acides gras	BPF	
	472c Esters citriques des mono- et diglycérines d'acides gras	BPF	
	170, 500–504 Carbonates	7%, rapporté à la matière sèche dégraissée, exprimé en carbonates de potassium	
524–528 Hydroxydes			
530 Oxyde de magnésium			
200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates			
210–213 Acide benzoïque et benzoates			
150 a–d Caramels	BPF		
26. Eau potable, eau de source, eau minérale naturelle, eau minérale artificielle et eau gazeuse	Additifs selon annexe 3: interdits	500 mg/l	
26.1 Eau potable, eau de source, eau minérale naturelle, eau gazeuse			338–341, 343, 450–452, Acide phosphorique et phosphates
26.2 Eau minérale artificielle	Additifs selon annexe 3: interdits		
27. Jus de fruits, nectar de fruits	27.1 Jus de fruits	2 g/l	dans le jus de raisin à usage de vin de messe
200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates			
210–213 Acide benzoïque et benzoates			
200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates		1 g/l	dans les assaisonnements à base de jus de citron
210–213 Acide benzoïque et benzoates			
220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites		350 mg/l	dans les jus de limette et de citron

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques	
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	250 mg/l	<input type="checkbox"/> dans les assaisonnements à base de jus de citron	
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	70 mg/l	<input type="checkbox"/> dans le jus de raisin à usage de vin de messe	
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites 900 Diméthylpolysiloxane	50 mg/l 10 mg/l	dans le jus d'ananas	
	Additifs selon annexe 3: seuls sont admis: 300 Acide ascorbique 440 Pectines	500 mg/l 3 g/l		
27.2 Jus de fruits dilué	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	25 mg/l	<input type="checkbox"/> dans les jus dilués de pomme et de poire	
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	10 mg/l	<input type="checkbox"/> dans le jus de raisin dilué	
27.3 Nectar de fruits	Additifs selon annexe 3: seuls sont admis: 270, 325–327 Acide lactique et lactates 296, 350–352 Acide malique et malates 330–333 Acide citrique et citrates 334–337 Acide tartrique et tartrates 440 Pectines	BPF		
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites			1 g/l
	Additifs selon annexe 3: seuls sont admis: 296 Acide malique 300 Acide ascorbique 330 Acide citrique 334 Acide tartrique 440 Pectines	50 mg/l		
		3 g/l		
		500 mg/l		
		5 g/l		
		3 g/l		
		3 g/l		
	27.4 Concentré de jus de fruits	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	250 mg/l	
		Additifs selon annexe 3: mêmes additifs que dans les jus de fruits		

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
28. Sirop de fruits, sirop avec arômes, boisson de table, limonade, poudre et concentré pour la préparation de boissons sans alcool			
28.1 Sirop de fruits, sirop aromatisé	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	300 mg/l, max. 250 mg/l en combinaison avec de l'acide benzoïque ou des benzoates	provenant de la pulpe de fruit
	210–213 Acide benzoïque et benzoates	150 mg/l	
	236–238 Acide formique et formiates	1 g/l	
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	40 mg/l	
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophyllés, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivriques de chlorophyllés et de chlorophyllines		
	150a–d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	100 Curcumine		
	104 Jaune de quinoléine		
	110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S*		
	120 Cochenille		
	122 Azorubine, carmoisine*		
	124 Ponceau 4R, rouge cochenille A *		
	129 Rouge allura AC		
	131 Bleu patenté V		
	132 Indigotine, carmin d'indigo		
	133 Bleu brillant FCF		
			100 mg/l, rapporté à la boisson prête à consommer
			* dose max. admise:
			50 mg/l
			BPF

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	142 Vert S		
	151 Noir brillant BN, noir PN		
	160d Lycopène		
	160e β-apo-8' caroténal (C30)		
	160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30)		
	161b Lutéine		
	Préparations aromatisantes	BPF	dans les sirops aromatisés
	Arômes naturels		
	Arômes id. aux naturels		
	Préparations aromatisantes	BPF	dans le sirop d'agrumes à condition que les arômes soient issus d'agrumes
	Arômes naturels		
28.2 Nappages (sirop pour crêpes, glace comestible, boissons à base de lait) et produits similaires	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	1 g/l	
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	40 mg/l	
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	3 g/l	
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a–d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bêtaïne		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium	BPF	

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	100 Curcumine		
	102 Tartrazine		
	104 Jaune de quinoléine		
	110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S		
	120 Cochenille		
	122 Azorubine, carmoisine		
	124 Ponceau 4R, rouge cochenille A		
	129 Rouge allura AC		
	131 Bleu patenté V		
	132 Indigotine, carmin d'indigo		
	133 Bleu brillant FCF	500 mg/l	
	142 Vert S		
	151 Noir brillant BN, noir PN		
	155 Brun HI		
	160d Lycopène		
	160e β -apo-8'-caroténal (C30)		
	160f Ester éthylique de l'acide β -apo-8'-caroténoïque (C30)		
	161b Lutéine		
	Préparations aromatisantes		
	Arômes naturels	BPF	
	Arômes id. aux naturels		
	Arômes artificiels		
28.3 Boissons de table, limonades, eau de table, boissons de table à base de produits laitiers	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	300 mg/l, max. 250 mg/l en combinaison avec de l'acide benzoïque ou des benzoates	
	210–213 Acide benzoïque et benzoates	150 mg/l	

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	50 mg/l	<input type="checkbox"/> dans les boissons contenant au minimum 235 g/l de sirop de glucose
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	20 mg/l	<input type="checkbox"/> provenant de concentrés à base de jus de fruits
	242 Dicarbonate de diméthyle	<input type="checkbox"/> 250 mg/l à la mise en œuvre, résidus non décelables	
	297 Acide fumarique	1 g/l	<input type="checkbox"/> dans les poudres instantanées pour boissons à base de fruits
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	<input type="checkbox"/> 700 mg/l	
	355–357 Acide adipinique et adipimates	10 g/l	<input type="checkbox"/> dans les poudres destinées à la préparation de boissons
	363 Acide succinique	3 g/l	
	405 Alginate de propane-1,2-diol	300 mg/l	
	444 Acétate isobutyrate de saccharose	300 mg/l	<input type="checkbox"/> dans les boissons troubles
	445 Esters glycériques de résine de bois	100 mg/l	
	473 Sucoesters d'acides gras	<input type="checkbox"/> 5 g/l	<input type="checkbox"/> dans les boissons à la noix de coco et aux amandes
	474 Sucroglycérides		
	900 Diméthylpolysiloxane	10 mg/l	
	999 Extraits de quillaia	<input type="checkbox"/> 200 mg/l, calculé en extrait anhydre	
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines		

Dentée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	150a-d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	
	100 Curcumine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S* 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine* 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A* 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8 caroténoïque (C30) 161b Lutéine	100 mg/l * dose max. admise: 50 mg/l	
	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels	BPF	

29. Jus de légumes

29.1 Jus de légumes

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
30. Boissons instantanées ou prêtes à consommer			
30.1 Boissons instantanées ou prêtes à consommer	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	300 mg/l, max. 250 mg/l en combinaison avec de l'acide benzoïque ou des benzoates	dans les boissons prêtes à consommer et les concentrés liquides, les quantités max. se rapportant à la boisson diluée
	210–213 Acide benzoïque et benzoates	150 mg/l	dans les concentrés liquides et les boissons prêtes à consommer
	242 Dicarbonate de diméthyle	250 mg/l à la mise en oeuvre, résidus non décelables	dans les poudres instantanées pour boissons à base de thé, de plantes à infusion, de fruits ou de guarana
	297 Acide fumarique	1 g/l	dans les thés et les infusions instantanées
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	2 g/kg	dans la poudre instantanée
	355–357 Acide adipinique et adipinates	10 g/l	dans les boissons prêtes à consommer à base de café ou de succédanés de café conditionnés en boîte
	363 Acide succinique	3 g/l	
	473 Sucroesters d'acides gras	1 g/l	
	474 Sucroglycérides		
	473 Sucroesters d'acides gras	10 g/l	dans les boissons chaudes
	474 Sucroglycérides		
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium	2 g/l	
	482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium		

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	491–495 Esters de sorbitane	500 mg/l	dans les concentrés liquides de thé et d'infusions de fruits et de plantes
	150a-d Caramels	BPF	dans les concentrés d'aromatisation pour le café
	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels	BPF	
	Ethylmaltol	50 mg/l	
	Arômes de fumée	BPF	à l'exception du café et des succédanés de café
31. Vermouth sans alcool, bitter sans alcool, cidre sans alcool, bière sans alcool			
31.1 Vermouth sans alcool, bitter sans alcool	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	300 mg/l, max. 250 mg/l en combinaison avec de l'acide benzoïque et des benzoates	
	210–213 Acide benzoïque et benzoates	150 mg/l	
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	50 mg/l	dans les boissons contenant au minimum 235 g/l de sirop de glucose
	242 Dicarbonate de diméthyle	250 mg/l à la mise en œuvre, résidus non décelables	
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	700 mg/l	
	405 Alginate de propane-1,2-diol	300 mg/l	

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
31.2 Cidre sans alcool	473 Sucoesters d'acides gras	5 g/l	
	474 Sucroglycérides		
	900 Diméthylpolysiloxane	10 mg/l	
	999 Extraits de quillaia	200 mg/l, calculé en extrait anhydre	
	150a–d Caramels	BPF	
	100 Curcumine		à l'exception du vermouth
	101 Riboflavine		
	102 Tartrazine		
	104 Jaune de quinoleine		
	110 Sunset Yellow FCF		
	120 Cochenille	100 mg/l	
	122 Azorubine, carmoisine		
	123 Amarante		
	124 Ponceau 4R, rouge cochenille A		
	129 Allura Red AC		
Préparations aromatisantes	BPF		
Arômes naturels			
200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	200 mg/l		
220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	80 mg/l		
150a–d Caramels	BPF		
160a Carotènes			
160c Extrait de paprika			
161b Lutéine	200 mg/l		
Additifs selon annexe 3: seuls sont admis:			
296, 350–352 Acide malique et malates	BPF		
300–302 Acide ascorbique et ascorbates	150 mg/l		
330–333 Acide citrique et citrates	1 g/l		
334–337 Acide tartrique et tartrates	2,5 g/l		

Dentée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
31.3 Bière sans alcool	210–213 Acide benzoïque et benzoates 220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites 405 Alginate de propane-1,2-diol 950 Acésulfame-K 951 Aspartame 954 Saccharine et ses sels 955 Sucralose 959 Néohespéridine DC 962 Sel d'aspartame-acésulfame 150a–d Caramels	200 mg/l 20 mg/l 100 mg/l 350 mg/l 600 mg/l 80 mg/l 250 mg/kg 10 mg/l 350 mg/kg BPF	dans la bière en fût
32. Café, succédanés du café	Additifs selon annexe 3 : seuls sont admis: 270 Acide lactique 300 Acide ascorbique 301 Ascorbate de sodium 330 Acide citrique 414 Gomme arabique	BPF	
32.1 Café, succédanés du café et leurs extraits	901 Cire d'abeilles 902 Cire de candelilla 903 Cire de carnauba 904 Shellac Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Additifs selon annexe 3 : interdits	BPF BPF 0.2 g/kg BPF BPF	comme agents d'enrobage pour les grains de café

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
33. Thé, maté, plantes et fruits à infusion			
33.1 Thé, maté, plantes et fruits à infusion et leurs extraits	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Arômes de fumée Additifs selon annexe 3: interdits	BPF	
34. Vin, bourru, jus de raisin pasteurisé en cours de fermentation, boissons à base de vin			
34.1 Vin, vin mousseux, vin pétillant ou perlé, vin de liqueur, bourru, jus de raisin, jus de raisin en cours de fermentation pasteurisé	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites 220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites 220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	200 mg/l 400 mg/l 260 mg/l 210 mg/l	dans le vin naturellement doux dans le vin blanc, le rosé, le vin mousseux et le vin pétillant, dont la teneur en sucre résiduel est d'au moins 5 g/l dans le vin rouge dont la teneur résiduelle en sucre est d'au moins 5 g/l; dans le vin blanc, le rosé, le vin mousseux et le vin pétillant, dont la teneur en sucre résiduel est inférieure à 5 g/l dans le vin rouge dont la teneur résiduelle en sucre est inférieure à 5 g/l

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
34.2 Boissons à base de vin (boissons aromatisées à base de vin, cocktails aromatisés de produits viti-viticoles, vins aromatisés)	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	80 mg/l	dans le bourru, le jus de raisin ou moût de raisins en cours de fermentation, pasteurisé
	1105 Lysozyme	500 mg/l	en cas d'adjonction au vin et au moût de raisin, la somme des adjonctions ne doit pas dépasser 500 mg/l.
150a–d Caramels	174 Argent	BPF	dans les vins de liqueur
175 Or	175 Or	BPF	dans les vins mousseux ou pétillants
Additifs selon annexe 3: seuls sont admis:	170 Carbonate de calcium	BPF	
300 Acide ascorbique	300 Acide ascorbique	150 mg/l	
330 Acide citrique	330 Acide citrique	1 g/l	
334 Acide L(+)-tartrique ou 296 Acide malique	334 Acide L(+)-tartrique ou 296 Acide malique	2,5 g/l, calculé en acide tartrique	
336 Tartrates de potassium	336 Tartrates de potassium	BPF	
353 Acide métatartrique	353 Acide métatartrique	100 mg/l	
354 Tartrate de calcium	354 Tartrate de calcium	2 g/l	
501 Carbonate acide de potassium	501 Carbonate acide de potassium	BPF	
200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	200 mg/l	
123 Amarante	123 Amarante	30 mg/l	dans les vins aromatisés, sauf le bitter vino et l'americano
150a–d Caramels	150a–d Caramels	BPF	dans les bitter soda, bitter vino, americano, sangria, clarea et zurra
163 Anthocyanes	163 Anthocyanes	BPF	dans l'americano

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	<p>100 Curcumine</p> <p>101 Riboflavine</p> <p>102 Tartrazine</p> <p>104 Jaune de quinoléine</p> <p>110 Sunset Yellow FCF*</p> <p>120 Cochenille</p> <p>122 Azorubine, carmoisine</p> <p>123 Amarante</p> <p>124 Ponceau 4R, rouge cochenille A</p> <p>129 Rouge allura AC*</p>	100 mg/l	dans les bitter soda, bitter vino et americano * sauf dans l'americano
	<p>101 Riboflavine</p> <p>140 Chlorophylles, chlorophyllines</p> <p>141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines</p> <p>150a-d Caramels</p> <p>153 Charbon végétal</p> <p>160a Carotènes</p> <p>160c Extrait de paprika</p> <p>162 Rouge de betterave, bétanine</p> <p>163 Anthocyanes</p> <p>170 Carbonate de calcium</p> <p>171 Dioxyde de titane</p> <p>172 Oxydes et hydroxydes de fer</p>	BPF	sauf dans les bitter soda, bitter vino, americano, sangria, clarea et zurra
	<p>100 Curcumine</p> <p>102 Tartrazine</p> <p>104 Jaune de quinoléine</p> <p>110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S</p> <p>120 Cochenille</p> <p>122 Azorubine, carmoisine</p> <p>124 Ponceau 4R, rouge cochenille A</p> <p>129 Rouge allura AC</p> <p>131 Bleu patenté V</p>	200 mg/l	sauf dans les bitter soda, bitter vino, americano, sangria, clarea et zurra

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT 160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels*		
		BPF	* sauf dans les vins aromatisés
35. Cidre, vin de fruits, jus de fruits à pépins en cours de fermentation, boissons à base de cidre ou de vin de fruits, hydromel			
	35.1 Cidre, cidre dilué, vin de fruits, jus de fruits à pépins en cours de fermentation, boissons à base de cidre ou de vin de fruits	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites 338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates 473 Sucoesters d'acides gras 474 Suco glycérides 950 Acésulfame-K 951 Aspartame 952 Acide cyclamique et ses sels 954 Saccharine et ses sels 955 Sueralose 959 Néohespéridine DC 962 Sel d'aspartame-acésulfame	dans les boissons à base de cidre ou de vin de fruits dans les boissons à base de cidre ou de vin de fruits dans les boissons à base de cidre ou de vin de fruits
		200 mg/l 200 mg/l 1 g/l 5 g/l 350 mg/l 600 mg/l 250 mg/l 80 mg/l 250 mg/kg 30 mg/l 350 mg/kg	

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	101 Riboflavine* 140 Chlorophylles, chlorophyllines* 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines* 150a-d Caramels 153 Charbon végétal* 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine* 163 Anthocyanes* 170 Carbonate de calcium* 171 Dioxyde de titane* 172 Oxydes et hydroxydes de fer*	BPF	* seulement dans les boissons à base de cidre ou de vin de fruits
	100 Curcumine* 102 Tartrazine* 104 Jaune de quinoléine* 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille* 122 Azorubine, carmoisine* 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A* 129 Rouge allura AC* 131 Bleu patenté V* 132 Indigotine, carmin d'indigo* 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S* 151 Noir brillant BN, noir PN* 155 Brun HT* 160d Lycopène* 160e β-apo-8' caroténal (C30)* 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8 caroténoïque (C30)* 161b Lutéine	200 mg/l	* seulement dans les boissons à base de cidre ou de vin de fruits

Dentée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels	BPF	dans les boissons à base de cidre ou de vin de fruits
	Additifs selon annexe 3 : seuls sont admis dans le cidre, le cidre dilué, le jus de fruits à pépins en cours de fermentation:	BPF	150 mg/l
	296, 350–352 Acide malique et malates	1 g/l	1 g/l
	300–302 Acide ascorbique et ascorbates	2,5 g/l	2,5 g/l
	330–333 Acide citrique et citrates	200 mg/l	200 mg/l
	334–337 Acide tartrique et tartrates	1 g/l	1 g/l
35.2 Hydromel	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	5 g/l	5 g/l
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	1 g/l	1 g/l
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	5 g/l	5 g/l
	473 Sucreesters d'acides gras	BPF	BPF
	474 Sucreglycérides	BPF	BPF
	101 Riboflavine	BPF	BPF
	140 Chlorophylles, chlorophyllines	BPF	BPF
	141 Complexes cuivrriques de chlorophylles et de chlorophyllines	BPF	BPF
	150a–d Caramels	BPF	BPF
	153 Charbon végétal	BPF	BPF
	160a Carotènes	BPF	BPF
	160c Extrait de paprika	BPF	BPF
	162 Rouge de betterave, bétanine	BPF	BPF
	163 Anthocyanes	BPF	BPF
	170 Carbonate de calcium	BPF	BPF
	171 Dioxyde de titane	BPF	BPF
	172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	BPF

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
36. Bière			
36.1 Bière	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	50 mg/l	dans la bière subissant une seconde fermentation en fût
	220–224, 226–228 Anhydride sulfureux et sulfites	20 mg/l	
	405 Alginate de propane-1,2-diol	100 mg/l	
	950 Acésulfame-K	350 mg/l	dans les bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents, exprimée en NaOH, dans les bières brunes
	951 Aspartame	600 mg/l	
	954 Saccharine et ses sels	80 mg/l	
	955 Sucralose	250 mg/l	
	959 Neohesperidine DC	10 mg/l	
	962 Sel d'aspartame-acésulfame	350 mg/l	
	150a–d Caramels	BPF	
	Préparations aromatisantes		pas d'arômes de bière et de malt; l'adjonction d'arômes doit être mentionnée dans la dénomination spécifique
	Arômes naturels	BPF	
	Arômes id. aux naturels		
	Additifs selon annexe 3: seuls sont admis:		
	270 Acide lactique		
	300 Acide ascorbique		
	301 Ascorbate de sodium		
	330 Acide citrique		
	414 Gomme arabique	BPF	
37. Boissons spiritueuses			
37.1 Boissons spiritueuses	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	1 g/l	
	405 Alginate de propane-1,2-diol	10 g/l	dans les liqueurs émulsionnées

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	416 Gomme Karaya	10 g/l	dans les liqueurs aux œufs et les liqueurs à base d'œufs
	444 Acétate isobutyrate de saccharose	300 mg/l	dans les spiritueux troubles dont le titre est inférieur à 15%
	445 Esters glycériques de résine de bois	100 mg/l	dans les spiritueux troubles
	473 Sucoesters d'acides gras	5 g/l	
	474 Suco glycérides		
	475 Esters polyglycériques d'acides gras	5 g/l	dans les liqueurs émulsionnées
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium	8 g/l	dans les liqueurs émulsionnées
	482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium		
	420 Sorbitol		
	421 Mannitol		
	953 Isomaltol	BPF	dans les liqueurs, à des fins autres que l'édulcoration
	965 Maltitol		
	966 Lactitol		
	967 Xylitol		
	123 Amarante	30 mg/l	
	150a-d, Caramels	BPF	sauf eau-de-vie de fruit, boissons spiritueuses de fruit et absinthe
	160b Annatto, bixine, norbixine	10 mg/l	
	174 Argent	BPF	
	175 Or	BPF	dans les liqueurs
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines		

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	sauf whisky, boissons spiritueuses de céréales, eau-de-vie de vin, rhum, brandy, eau-de-vie de marc, eau-de-vie de fruits, boissons spiritueuses de fruits, grappa et absinthe
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT 160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine	200 mg/l	
	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels	BPF	dans la vodka, les liqueurs, les bitters et le carvi (le goût du curmin doit être prédominant)

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
38. Autres boissons alcoolisées			
38.1 Autres boissons alcoolisées			
	200, 202, 203, acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates 220–224, 226–228 dioxyde de soufre et sulfites	200 mg/l 200 mg/l 200 mg/l	
	338–341, 343, 450–452, acide phosphorique et phosphates	1 g/l	
	444 Acétate isobutyrate de saccharose	300 mg/l] dans les boissons troubles dont le titre est inférieur à 15 %
	445 Esters glycériques de résine de bois	100 mg/l] dans les boissons troubles
	473 Sucoesters d'acides gras	5 g/l	
	474 Suco glycérides		
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium	8 g/l	
	482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium		
	950 Acésulfame-K	350 mg/l	
	951 Aspartame	600 mg/l	
	952 Acide cyclamique et ses sels	250 mg/l	
	954 Saccharine et ses sels	80 mg/l	
	955 Sucralose	250 mg/l	
	959 Néohespéridine DC	30 mg/l	
	962 Sel d'aspartame-acésulfame	350 mg/l	
	123 Amarante	30 mg/l	
	160b Annatto, bixin, norbixin	10 mg/l	
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a–d Caramels		

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT 160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine	200 mg/l	
	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Arômes artificiels	BPF	

Dentée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
39. Aliments spéciaux			
39.1 Aliments spéciaux en général, sauf aliments énumérés ci-après	En complément ou en dérogation aux additifs admis dans les denrées alimentaires ordinaires (y compris additifs selon annexe 3), sont admis les additifs suivants:		
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	5 g/kg	
	420 Sorbitol		
	421 Mannitol	BPF	
	953 Isomaltol		
	965 Maltitol		
	966 Lactitol		
	967 Xylitol		
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivrques de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a–d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes	BPF	
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	535, 536, 538 Ferrocyanures	20 mg/kg, exprimé en ferrocyanure de potassium anhydre	
39.2 Succédané du sel comestible	Additifs selon annexe 3: interdits		

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
39.3 Aliments exempts de gluten	<p data-bbox="240 694 263 1133">En complément aux additifs admis dans les denrées alimentaires ordinaires (y compris additifs selon annexe 3), sont admis les additifs suivants:</p> <p data-bbox="263 694 285 1133">410 Farine de graines de caroube</p> <p data-bbox="285 694 308 1133">412 Farine de graines de guar</p> <p data-bbox="308 694 330 1133">471 Mono- et diglycérides d'acides gras</p>	<p data-bbox="308 614 330 654">BPF</p> <p data-bbox="330 614 352 654">BPF</p> <p data-bbox="352 614 369 654">BPF</p>	dans les pâtes alimentaires
39.4 Aliments à valeur énergétique réduite ou faible	<p data-bbox="380 726 464 1133">En complément ou en dérogation aux additifs admis dans les denrées alimentaires ordinaires (y compris additifs selon annexe 3), sont admis les additifs suivants:</p> <p data-bbox="476 782 498 1133">200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates</p> <p data-bbox="509 782 532 1133">200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates</p> <p data-bbox="532 782 554 1133">210–213 Acide benzoïque et benzoates</p>	<p data-bbox="476 598 498 654">2 g/kg</p> <p data-bbox="509 391 599 686">1 g/kg, la quantité cumulée d'acide benzoïque et de benzoates ne devant pas excéder 500 mg/kg</p>	<p data-bbox="476 263 498 375">dans le pain</p> <p data-bbox="509 103 576 375">dans les confitures, gelées, marmelades et autres produits à tartiner à base de fruits</p>
	280–283 Acide propionique et propionates	2 g/kg	dans le pain
	420 Sorbitol		
	421 Mannitol		
	953 Isomaltol		
	965 Maltitol	BPF	
	966 Lactitol		
	967 Xylitol		
	950 Acésulfame-K	1,2 g/kg	dans les céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son

Dentée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
		1 g/kg	dans les confiseries à base d'amidon, les produits de boulangerie fine, les confitures, gelées, marmelades et produits à tartiner
		800 mg/kg	dans la glace comestible
		500 mg/kg	dans les confiseries à base de fruits secs ou de cacao, confiseries sous forme de comprimé
		350 mg/kg ou l	dans les desserts et préparations à base de lait ou de produits laitiers, les conserves de fruits et les préparations à base de fruits et de légumes, les boissons sans alcool à base de jus de fruits, de lait, de produits laitiers ou d'eau aromatisée, de boissons instantanées, de boissons prêtes à consommer
		110 mg/l	dans les soupes
		25 mg/l	dans la bière
	951 Aspartame	2 g/kg	dans les confiseries à base d'amidon, de cacao ou de fruits secs
		1,7 g/kg	dans les produits de boulangerie fine

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
		1 g/kg	dans les desserts, les préparations à base de lait ou de produits laitiers, les conserves de fruits, les préparations à base de fruits et de légumes, les confitures, gelées, marmelades et autres produits à tartiner, les céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son
			800 mg/kg
		600 mg/l	dans les boissons sans alcool à base de jus de fruits, de lait, de produits laitiers ou d'eau aromatisée, boissons instantanées ou prêtes à consommer
		110 mg/l 25 mg/l	dans les soupes dans la bière
	952 Acide cyclamique et ses sels	1,6 g/kg	dans les produits de boulangerie fine
		1 g/kg	dans les conserves de fruits, les confitures, les gelées, les marmelades
		500 mg/kg	dans les produits à tartiner

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
		250 mg/l ou kg	dans les boissons sans alcool à base de jus de fruits, de lait, de produits laitiers ou d'eau aromatisée, boissons instantanées ou prêtes à consommer, desserts, préparations à base de lait ou de produits laitiers, préparations à base de fruits et de légumes
	954 Saccharine et ses sels	500 mg/kg	dans les confiseries à base de fruits secs ou de cacao
		300 mg/kg	dans les confiseries à base d'amidon
		200 mg/kg	dans les conserves de fruits, les préparations à base de fruits et de légumes, les confitures, les gelées, les marmelades et les produits à tartiner
		170 mg/kg	dans les produits de boulangerie fine
		110 mg/l	dans les soupes
		100 mg/kg	dans les desserts, les préparations à base de lait ou de produits laitiers, les glaces comestibles et dans les céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
		80 mg/l	dans les boissons non alcooliques, à base de jus de fruits, de lait, de produits laitiers ou d'eau aromatisée, boissons instantanées ou prêtes à consommer
	955 Sucralose	1 g/kg	dans les confiseries à base d'amidon
		800 mg/kg	dans les confiseries à base de cacao ou de fruits secs
		700 mg/kg	dans les articles de boulangerie fine
		400 mg/kg	dans les desserts, les préparations à base de lait ou de produits laitiers, les glaces comestibles et dans les céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son
		320 mg/kg	dans la glace comestible
		300 mg/l	dans les boissons sans alcool à base de jus de fruits, de lait, de produits laitiers ou d'eau aromatisée, boissons instantanées ou prêtes à consommer
		45 mg/l	dans les soupes
		10 mg/l	dans la bière

Dentée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	957 Thaumatine	50 mg/kg	dans les confiseries à base de fruits secs ou de cacao, glaces comestibles
	959 Néohespéridine DC	150 mg/kg	dans les confiseries à base d'amidon et les produits de boulangerie fine
		100 mg/kg	dans les confiseries à base de cacao ou de fruits secs
		50 mg/kg ou l	dans les desserts, les préparations à base de lait ou de produits laitiers, les glaces comestibles, les conserves de fruits, les préparations à base de fruits et de légumes, les confitures, gelées, marmelades et autres produits à tartiner et les céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, les boissons sans alcool à base de lait ou de produits laitiers et dans les soupes
		30 mg/l	dans les boissons aromatisées sans alcool à base d'eau ou de jus de fruits, boissons instantanées ou prêtes à consommer
	962 Sel d'aspartame-acésulfame	10 mg/l	dans la bière
		1 g/kg	dans les céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20% de son, confiseries

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
		800 mg/kg	à base d'amidon, articles de boulangerie fine, confitures, gelées, produits à tartiner dans la glace comestible
		500 mg/kg	dans les confiseries à base de cacao ou de fruits secs
		350 mg/kg ou l	dans les desserts, les préparations à base de lait ou de produits laitiers, les conserves de fruits, les préparations à base de fruits et de légumes, les boissons sans alcool à base de jus de fruit, de lait, de produits laitiers ou d'eau aromatisée, boissons instantanées et boissons prêtes à consommer
		110 mg/l 25 mg/l	dans les soupes dans la bière
39.5 Aliments exempts de sucre et aliments non additionnés de sucre	En complément ou en dérogation aux additifs admis dans les denrées alimentaires ordinaires (y compris additifs selon annexe 3), sont admis les additifs suivants:	1 g/kg, la quantité cumulée d'acide benzoïque et de benzoates ne devant pas excéder 500 mg/kg	dans les confitures, gelées, marmelades et produits à tartiner à base de fruits
200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates		1 g/kg	dans le massepain et la pâte brute de noyaux
200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates		1 g/kg	

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
927b Carbamide	420 Sorbitol 421 Mannitol 953 Isomaltol 965 Maltitol 966 Lactitol 967 Xylitol	30 g/kg	dans les gommages à mâcher
		BPF	
		2,5 g/kg	dans les micro-confiseries pour rafraîchir l'haleine
		2 g/kg	dans les gommages à mâcher, les cornets et gaufrettes pour glace
		1,2 g/kg	dans les céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son
		1 g/kg	dans les confiseries à base d'amidon, les produits à tartiner
		800 mg/kg	dans la glace comestible
		500 mg/kg	dans les confiseries autres qu'à base d'amidon
		350 mg/kg	dans les desserts, les préparations à base de lait ou de produits laitiers, les conserves de fruits, les boissons sans alcool à base de jus de fruits, de lait, de produits laitiers ou d'eau aromatisée, les boissons

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
951 Aspartame		6 g/kg	instantanées ou prêtes à consommer
		5,5 g/kg	dans les micro-confiseries pour rafraîchir l'haleine
		2 g/k	dans les gommages à mâcher
		1 g/kg	dans les confiseries à base de cacao, de fruits secs ou d'amidon, pastilles rafraîchissantes hyperaromatisées pour la gorge
		1 g/kg	dans les desserts, les préparations à base de lait ou de produits laitiers, les confiseries autres qu'à base de cacao, de fruits secs ou d'amidon, les conserves de fruits, les produits à tartiner, les céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 1,5 %, et contenant au moins 20 % de son
		800 mg/kg	dans la glace comestible
		600 mg/l	dans les boissons sans alcool à base de jus de fruits, de lait, de produits laitiers ou d'eau aromatisée, boissons instantanées ou prêtes à consommer
952 Acide cyclamique et ses sels		1 g/kg ou /l	dans les conserves de fruits
		500 mg/kg	dans les produits à tartiner

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
		250 mg/kg	dans les boissons sans alcool à base de jus de fruits, de lait, de produits laitiers ou d'eau aromatisée, boissons instantanées ou prêtes à consommer, desserts, préparations à base de lait ou de produits laitiers
	954 Saccharine et ses sels	3 g/kg	dans les micro-confiseries pour rafraîchir l'haleine
		1,2 g/kg	dans les gommages à mâcher
		800 mg/kg	dans les cornets et les gaufrettes pour glace
		500 mg/kg	dans les confiseries autres qu'à base d'amidon
		300 mg/kg	dans les confiseries à base d'amidon
		200 mg/kg	dans les conserves de fruits, les produits à tartiner
		100 mg/kg	dans les desserts, les préparations à base de lait ou de produits laitiers, glace comestible, céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
		80 mg/kg	dans les boissons sans alcool à base de jus de fruits, de lait, de produits laitiers ou d'eau aromatisée, boissons instantanées ou prêtes à consommer
	955 Sucralose	3 g/kg 2,4 g/kg 1 g/kg	dans les gommages à mâcher dans les micro-confiseries pour rafraîchir l'haleine dans les confiseries autres qu'à base de cacao ou de fruits secs, les pastilles rafraîchissantes hyper-aromatisées pour la gorge
		800 mg/kg	dans les confiseries à base de cacao ou de fruits secs, cornets ou gaufres à glace, Essoblaten
		400 g/kg ou /l	dans les desserts, les préparations à base de lait ou de produits laitiers, conserves de fruits, céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son
		320 mg/kg 300 mg/l	dans la glace comestible dans les boissons sans alcool à base de jus de fruits, de lait ou de produits laitiers ou d'eau aromatisée, boissons instantanées ou prêtes à consommer

Dentée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	957 Thaumatine	50 mg/kg	dans les confiseries, les glaces comestibles
	959 Néohespéridine DC	400 mg/kg	dans les gommés à mâcher, les micro-confiseries pour rafraîchir l'haleine
		150 mg/kg	dans les confiseries à base d'amidon
		100 mg/kg	dans les confiseries autres qu'à base de cacao ou de fruits secs
		50 mg/kg ou l	dans les desserts, les préparations à base de lait ou de produits laitiers, les glaces comestibles, les conserves de fruits, les produits à tartiner, les cornets et autres gaufres à glaces, les céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, les boissons sans alcool à base de lait ou de produits laitiers
		30 mg/kg	dans les boissons sans alcool aromatisées à base d'eau ou de jus de fruits, boissons instantanées ou prêtes à consommer
	962 Sel d'aspartame-acésulfame	2,5 g/kg	dans les micro-confiseries pour rafraîchir l'haleine
		2 g/kg	dans les gommés à mâcher

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
		1 g/kg	dans les céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, dans les confiseries à base d'amidon, produits à tartiner, Essoblaten
		800 mg/kg	dans les glaces comestibles
		500 mg/kg	dans les confiseries autres qu'à base d'amidon
		350 mg/kg ou l	dans les desserts, les préparations à base de lait ou de produits laitiers, les conserves de fruits, les boissons sans alcool à base de jus de fruits, de lait ou de produits laitiers, d'eau aromatisée, boissons instantanées ou prêtes à consommer
39.6 Aliments destinés au contrôle du poids En complément ou en dérogation aux additifs admis dans les denrées alimentaires traditionnelles correspondantes (y compris additifs selon annexe 3), sont admis:			
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates 210–213 Acide benzoïque et benzoates	1,5 g/kg	
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	5 g/kg	
	405 Alginate de propane-1,2-diol 432–436 Polysorbates	1,2 g/kg 1 g/kg	
	473 Sucoesters d'acides gras 474 Sucriglycérates	5 g/kg	

Dentée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	475 Esters polyglycériques d'acides gras	5 g/kg	
	477 Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	1 g/kg	
	481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium	2 g/kg	
	482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium		
	491-495 Esters de sorbitane	5 g/kg	
	950 Acésulfame-K	450 mg/kg	
	951 Aspartame	800 mg/kg	
	952 Acide cyclamique et ses sels	400 mg/kg	
	954 Saccharine et ses sels	240 mg/kg	
	955 Sucralose	320 mg/kg	
	959 Neohesperidine DC	100 mg/kg	
	962 Sel d'aspartame-acésulfame	450 mg/kg	
	420 Sorbitol		
	421 Mannitol		
	953 Isomaltol		
	965 Maltitol		
	966 Lactitol		
	967 Xylitol		
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivriques de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a-d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bétanine		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
		BPF	
		BPF	

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	100 Curcumine 102 Tartrazine 104 Jaune de quinoléine 110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S 120 Cochenille 122 Azorubine, carmoisine 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HI 160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine	50 mg/kg	

39.7 Préparations pour nourrissons et enfants en bas âge

Remarques:

1. Les quantités maximales indiquées se rapportent aux denrées alimentaires prêtes à consommer, préparées selon les instructions du fabricant.
2. Les additifs visés à l'annexe 4 sont soumis à des restrictions.
3. Les additifs transférés (art. 3) ne sont pas admis, hormis les exceptions suivantes:
 - a. La gomme arabique (E 414) et le dioxyde de silicium (E 551) provenant d'ingrédients ne contenant pas plus de 150 g/kg de E 414 ou pas plus de 10 g/kg de E 551 sont admis; la teneur résiduelle de E 414 dans le produit prêt à consommer ne doit pas excéder 10 mg/kg.
 - b. Le mannitol (E 421) est admis lorsqu'il sert de support à la vitamine B₁₂ (rapport B₁₂ / mannitol: au min. 1:1000).
 - c. Octényle succinate d'amidon sodique (E 1450) résultant de l'adjonction de préparations à base de vitamines ou de préparations à base d'acides gras polyinsaturés; le produit fini ne doit pas contenir plus de 100 mg/kg E 1450 issus de préparations à base de vitamines ni de 1000 mg/kg E 1450 issus de préparations à base d'acides gras polyinsaturés.
 - d. Selon les BPF, le L-ascorbate de sodium (E 301) est admis dans les enrobages d'ingrédients contenant des acides gras polyinsaturés; la teneur résiduelle de E 301 dans le produit prêt à consommer ne doit pas excéder 75 mg/l.

Dentée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
39.7.1 Préparations pour nourrissons et préparations de suite	338 Acide orthophosphorique	dose max. de phosphore fixée aux annexes 2 et 5 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 ⁵ sur les aliments spéciaux	
	339 Orthophosphates de sodium 340 Orthophosphates de potassium	1 g/l seuls ou mélangés; dose max. de phosphore, de sodium et de potassium fixée aux annexes 2 et 5 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les aliments spéciaux	
	473 Sucroesters d'acides gras	120 mg/l	dans les produits contenant de l'albumine hydrolysée, des peptides ou des acides aminés } voir ci-après
	Additifs selon annexe 3: seuls sont admis:		
	270 Acide L(+)-lactique	BPF	
	304 Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	10 mg/l	dans les préparations de suite
	304 L-Palmitate d'ascorbyle	10 mg/l	
	306-309 Tocopherols	10 mg/l	
	330 Acide citrique	BPF	
	331 Citrates de sodium	2 g/l seuls ou mélangés et dose max. de sodium et de potassium fixées aux annexes 2 et 5 de l'ordonnan-	
	332 Citrates de potassium		

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
ce du DFI du 23 novembre 2005 sur les aliments spéciaux			
322 Lécithines		1 g/l ¹	1 si plus d'une de ces substances est ajoutée, la dose maximale établie pour chacune d'elle est réduite en proportion
471 Mono- et diglycérides d'acides gras		4 g/l ¹	produits sous forme de poudre
472c Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras		7,5 g/l ¹	dans les produits liquides lorsqu'ils contiennent des protéines, peptides ou acides aminés en partie hydrolysés et qu'ils satisfont aux conditions fixées à l'annexe 4 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les aliments spéciaux.
472c Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras		9 g/l ¹	dans les préparations de suite si plus d'une de ces substances est ajoutée, la dose maximale établie pour chacune d'elle est réduite en proportion
407 Carraghénanes		0,3 g/l ²	dans les préparations pour nourrissons, dans le cas où ces produits contiennent des protéines en partie hydroly-
410 Farine de graines de caroube		1 g/l ²	
412 Farine de graines de guar		1 g/l ²	
412 Farine de graines de guar		1 g/l	

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
39.7.2 Préparations à base de céréales et autres aliments pour nourrissons et enfants en bas âge	440 Pectines Extrait de vanille Vanilline 338 Acide phosphorique 339–341 Orthophosphates	5 g/l BPF BPF 1 g/kg 1 g/kg	sées et qu'ils satisfont aux conditions fixées à l'annexe 4 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les aliments spéciaux dans les préparations de suite acidifiées
	341 Orthophosphates de calcium	1 g/kg	pour la correction du pH dans les produits à base de céréales
	450 Diphosphate disodique	5 g/kg*	dans les desserts à base de fruits
	551 Dioxyde de silicium	2 g/kg	dans les biscuits et les biscottes * y compris E 334-336, 354 et 575
Additifs selon annexe 3: seuls sont admis: 170 Carbonate de calcium 260-263 Acide acétique et acétates 270, 325-327 Acide L(+)-lactique et lactates 296 Acide L(+)-malique		BPF	dans les produits secs à base de céréales pour la correction du pH

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	300–302 Acide ascorbique et ascorbates	300 mg/kg	dans les boissons, jus et produits à base de fruits et de légumes
	300–302 Acide ascorbique et ascorbates	200 mg/kg	dans les aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes
	304 Esters d'acides gras de l'acide ascorbique 306–309 Tocophérols	100 mg/kg	dans les aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, ainsi que dans les autres aliments contenant des matières grasses
	322 Lécithines	10 g/kg	
	330–333 Acide citrique et citrates	BPF	pour la correction du pH
	333 Citrates de calcium	BPF	dans les produits à base de fruits à faible teneur en sucre
	334–336, 354 Acide tartrique L(+) et tartrates 575 Glucono-delta-lactone	5 g/kg*	dans les biscuits et les biscottes * y compris E 450
	400–402, 404 Acide alginique et alginates	500 mg/kg	dans les desserts et les poudings
	410 Farine de graines de caroube 412 Farine de graines de guar 414 Gomme arabique 415 Gomme xanthane 440 Pectines	10 g/kg 20 g/kg**	** dans les aliments à base de céréales sans gluten

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	471, 472a-c Mono- et diglycérides, esters des mono- et diglycérides d'acides gras 500, 501, 503 Carbonates	5 g/kg BPF	en tant que poudre à lever
	507 Acide chlorhydrique 524-526 Hydroxydes	BPF BPF	pour la correction du pH
	1404 Amidon oxydé 1410 Phosphate d'amidon 1412-1414 Phosphate de diamidon 1420 Amidon acétylé 1422 Adipate de diamidon acétylé 1450 Octényle succinate d'amidon sodique 1451 Amidon oxydé acétylé	50 g/kg	
	Extrait de vanille Vanilline	BPF BPF	
39.8 Aliments destinés aux personnes ayant besoin d'un apport énergétique ou nutritionnel accru	Sont admis, en plus des additifs selon annexe 3, les additifs selon annexe 1 qui sont admis de manière générale dans les aliments spéciaux ou dans les denrées alimentaires traditionnelles correspondantes (par ex. limonade). Sont admis les édulcorants suivants:	BPF	
	420 Sorbitol 421 Mannitol 953 Isomaltol 965 Maltitol 966 Lactitol 967 Xylitol	BPF	
	950 Acésulfame-K	500 mg/kg 350 mg/l	dans les produits solides dans les produits liquides

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	951 Aspartame	2 g/kg 600 mg/l	dans les produits solides dans les produits liquides
	952 Acide cyclamique et ses sels	500 mg/kg 400 mg/l	dans les produits solides dans les produits liquides
	954 Saccharine et ses sels	500 mg/kg 80 mg/l	dans les produits solides dans les produits liquides
	955 Sucralose	800 mg/kg 240 mg/l	dans les produits solides dans les produits liquides
	959 Néohespéridine DC	100 mg/kg 50 mg/l	dans les produits solides dans les produits liquides
	962 Sel d'aspartame-acésulfame	350 mg/kg 350 mg/l	dans les produits solides dans les produits liquides
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylles, chlorophyllines		
	141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines		
	150a-d Caramels		
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bêtaïne		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	100 Curcumine		
	102 Tartrazine		
	104 Jaune de quinoléine		
	110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S		
	120 Cochenille		
	122 Azorubine, carmoisine		

BPF

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	124 Ponceau 4R, rouge cochenille A 129 Rouge allura AC 131 Bleu patenté V 132 Indigotine, carmin d'indigo 133 Bleu brillant FCF 142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT 160d Lycopène 160e β -apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β -apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels Ethylvanilline	* 100 mg/l ** 300 mg/kg	* dans les produits liquides ** dans les produits solides
39.9 Aliments contenant des extraits de malt	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates	BPF 100 mg/kg 3 g/l	dans les produits liquides
	101 Riboflavine 140 Chlorophylles, chlorophyllines 141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines 150a-d Caramels 153 Charbon végétal 160a Carotènes 160c Extrait de paprika 162 Rouge de betterave, bétanine 163 Anthocyanes 170 Carbonate de calcium 171 Dioxyde de titane 172 Oxydes et hydroxydes de fer	BPF	

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
39.10 Compléments alimentaires	Préparations aromatisantes	BPF	
	Arômes naturels		
	Arômes id. aux naturels		
	Ethylvaniline	100 mg/kg	
	200, 202, 203 Acide sorbique et sorbates		
	210–213 Acide benzoïque et benzoates	2 g/l]
	214–219 Parahydroxybenzoates (PHB)		
	310–312 Gallates		
	320 BHA	400 mg/kg	
	321 BHT		
	338–341, 343, 450–452 Acide phosphorique et phosphates	BPF	
	405 Alginiate de propane-1,2-diol	1 g/kg	
	416 Gomme Karaya		
	432–436 Polysorbates		
	473 Sucroesters d'acides gras		
	474 Suetoglycérides	BPF	
	475 Esters polyglycériques d'acides gras		
	491–495 Esters de sorbitane		
	551–556, 559 Dioxyde de silicium et silicates		
	468 Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée	30 g/kg	
901 Cire d'abeilles	BPF		
902 Cire de candelilla	BPF		
903 Cire de carnauba	0,2 g/kg		
904 Shellac	BPF		
1201 Polyvinylpyrrolidone	BPF		
1202 Polyvinylpyrrolidone			

dans les produits liquides

dans les produits solides

comme agents d'enrobage

dans les comprimés

Dénrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques	
	420 Sorbitol 421 Mannitol 953 Isomaltol 965 Maltitol 966 Lactitol 967 Xylitol	<div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; border-bottom: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> BPF </div>		
	950 Acésulfame-K		2 g/kg	dans les sirops et les comprimés à mâcher
			500 mg/kg 350 mg/l	dans les produits solides dans les produits liquides
	951 Aspartame		5,5 g/kg	dans les sirops et les comprimés à mâcher
			2 g/kg 600 mg/l	dans les produits solides dans les produits liquides
	952 Acide cyclamique et ses sels		1,25 g/kg	dans les sirops et les comprimés à mâcher
		500 mg/kg 400 mg/l	dans les produits solides dans les produits liquides	
	954 Saccharine et ses sels	1,2 g/kg	dans les sirops et les comprimés à mâcher	
		500 mg/kg 80 mg/l	dans les produits solides dans les produits liquides	
	955 Sucralose	2,4 g/kg	dans les sirops et les comprimés à mâcher	
		800 mg/kg 240 mg/l	dans les produits solides dans les produits liquides	
	957 Thaumatine	400 mg/kg	dans les sirops et les comprimés à mâcher	

Denrée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
	959 Néohespéridine DC	400 mg/kg	dans les sirops et les comprimés à mâcher
	962 Sel d'aspartame-acésulfame	100 mg/kg 50 mg/l	dans les produits solides dans les produits liquides
	101 Riboflavine	2 g/kg	dans les sirops et les comprimés à mâcher
	140 Chlorophylles, chlorophyllines	350 mg/kg	dans les produits solides
	141 Complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines	350 mg/l	dans les produits liquides
	150a-d Caramels	BPF	
	153 Charbon végétal		
	160a Carotènes		
	160c Extrait de paprika		
	162 Rouge de betterave, bêtaïne		
	163 Anthocyanes		
	170 Carbonate de calcium		
	171 Dioxyde de titane		
	172 Oxydes et hydroxydes de fer		
	100 Curcumine		
	102 Tartrazine		
	104 Jaune de quinoléine		
	110 Sunset Yellow FCF, jaune orangé S		
	120 Cochenille		
	122 Azorubine, carmoisine		
	124 Ponceau 4R, rouge cochenille A		
	129 Rouge allura AC		
	131 Bleu patenté V		
	132 Indigotine, carmin d'indigo		
	133 Bleu brillant FCF		
		* 100 mg/l	* dans les produits liquides
		** 300 mg/kg	** dans les produits solides

Dentée alimentaire	Additifs avec n° E	Quantité maximale	Remarques
39.11 Boissons spéciales contenant de la caféine	142 Vert S 151 Noir brillant BN, noir PN 155 Brun HT 160d Lycopène 160e β-apo-8' caroténal (C30) 160f Ester éthylique de l'acide β-apo-8' caroténoïque (C30) 161b Lutéine		
	Préparations aromatisantes Arômes naturels Arômes id. aux naturels	BPF	
	Ethylvanilline	100 mg/kg	
	Sont admis les mêmes additifs que dans les limonades		