

## B. Liste d'application

Sauf disposition contraire, les quantités maximales sont celles qui sont applicables au moment de la mise sur le marché de la denrée alimentaire concernée. Dans le cas de denrées alimentaires sèches ou concentrées qui doivent être reconstituées, les quantités maximales sont celles applicables à la denrée alimentaire qui a été reconstituée selon les instructions fournies sur l'étiquette; il faut tenir compte du facteur de dilution minimal.

Sauf disposition contraire, les quantités maximales de colorants sont celles qui sont applicables aux quantités du constituant de base colorant dans la préparation colorante.

Partie introductive, valable pour toutes les sous-catégories de la catégorie 17. (Compléments alimentaires, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge):

Les niveaux maximaux d'utilisation indiqués pour les colorants, les polyols, les édulcorants et les E 200-213, E 338-452, E 405, E 416, E 426, E 432-436, E 459, E 468, E 473-475, E 491-495, E 551-553, E 901-904, E 961, E 1201-1204, E 1505 et E 1521 s'appliquent aux compléments alimentaires prêts à la consommation et préparés selon les instructions d'utilisation fournies par le fabricant. Le facteur de dilution des compléments alimentaires qui doivent être dilués ou dissous doit être indiqué dans les instructions d'utilisation.

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>0. Additifs alimentaires dont la présence est permise dans toutes les catégories de denrées alimentaires à l'exclusion des denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge, sauf dispositions spécifiques.»</b>							
	E 290	Dioxyde de carbone			BPF		Peut être utilisé dans les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge.
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	10'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (57) La quantité maximale s'applique sauf lorsqu'une quantité maximale différente est précisée aux catégories 01 à 18 de la présente annexe pour certaines denrées alimentaires ou catégories de denrées alimentaires.	Uniquement denrées alimentaires séchées en poudre, c.-à-d. séchées au cours de la fabrication et mélanges de ces denrées alimentaires, à l'exclusion des denrées alimentaires énumérées au ch. 1 de l'annexe 6.
	E 459	Bêta-cyclodextrine			BPF		Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées, à l'exclusion des denrées alimentaires énumérées au ch. 1 de l'annexe 6.
	E 551-E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium			BPF	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées, à l'exclusion des denrées alimentaires énumérées au ch. 1 de l'annexe 6.
	E 551-E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	10'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (57) La quantité maximale s'applique sauf lorsqu'une quantité maximale différente est précisée aux catégories 01 à 18 de la présente annexe pour certaines denrées alimentaires ou catégories de denrées alimentaires.	Uniquement denrées alimentaires séchées en poudre, (autrement dit les denrées alimentaires séchées au cours du processus de fabrication et mélanges de ces denrées alimentaires), à l'exclusion des denrées alimentaires énumérées au ch. 1 de l'annexe 6.
	E 938	Argon			BPF		Peut être utilisé dans les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge.
	E 939	Hélium			BPF		Peut être utilisé dans les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge.
	E 941	Azote			BPF		Peut être utilisé dans les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge.
	E 942	Protoxyde d'azote			BPF		Peut être utilisé dans les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge.
	E 948	Oxygène			BPF		Peut être utilisé dans les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge.
	E 949	Hydrogène			BPF		Peut être utilisé dans les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge.
<b>01. Produits laitiers et succédanés</b>							
<b>01.1 Lait pasteurisé et stérilisé (y compris par procédé UHT) non aromatisé</b>							
	E 331	Citrates de sodium	4'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement lait de chèvre UHT
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement lait stérilisé et UHT
<b>01.3 Produits laitiers fermentés non aromatisés traités thermiquement après fermentation</b>							
	Groupe I	Additifs					
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement lait caillé

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>01.4 Produits laitiers fermentés aromatisés, y compris traités thermiquement</b>							
	E 160b (i)	Bixine de rocou	15	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	4	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 960a- E 960d	Glycosides de stéviol	100	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF	(74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	150	mg/kg ou mg/l		(74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.	
	Groupe IV	Polyols			BPF		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 104	Jaune de quinoléine	10	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.	
	E 110	Jaune orangé S	5	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.	
	E 124	Rouge cochenille A	5	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.	
	E 160d	Lycopène	30	mg/kg ou mg/l			
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	300	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement desserts à base de produits laitiers non traités thermiquement
	E 297	Acide fumarique	4'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement desserts aromatisés aux fruits
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	3'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	
	E 355-E 357	Acide adipique – adipates	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement desserts aromatisés aux fruits
	E 363	Acide succinique	6'000	mg/kg ou mg/l			
	E 416	Gomme karaya	6'000	mg/kg ou mg/l			
	E 427	Gomme cassia	2'500	mg/kg ou mg/l			
	E 432-E 436	Polysorbates	1'000	mg/kg ou mg/l			
	E 473-E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5'000	mg/kg ou mg/l			

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>01.4 Produits laitiers fermentés aromatisés, y compris traités thermiquement</b>							
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	2'000	mg/kg ou mg/l			
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 483	Tartrate de stéaryle	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 491–E 495	Esters de sorbitane	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 950	Acésulfame-K	350	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 952	Cyclamates	250	mg/kg ou mg/l		(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharines	100	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	400	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	5	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme exhausteur de goût
	E 959	Néohespéridine DC	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	32	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	mg/kg ou mg/l		(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>01.5 Lait déshydraté</b>							
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		Sauf produits non aromatisés
	E 300	Acide ascorbique			BPF		
	E 301	Ascorbate de sodium			BPF		
	E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique			BPF		
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement lait en poudre pour distributeurs automatiques
	E 322	Lécithines			BPF		
	E 331	Citrates de sodium			BPF		
	E 332	Citrates de potassium			BPF		
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2'500	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement lait en poudre et lait écrémé en poudre
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1'500	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement lait partiellement déshydraté contenant plus de 28 % de matière sèche
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement lait partiellement déshydraté contenant moins de 28 % de matière sèche
	E 392	Extraits de romarin	30	mg/kg ou mg/l		(46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	Uniquement lait en poudre pour la fabrication de crèmes glacées
	E 392	Extraits de romarin	200	mg/kg ou mg/l		(41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	Uniquement lait en poudre pour distributeurs automatiques
	E 407	Carraghénanes			BPF		
	E 500 (ii)	Sodium sous forme de bicarbonate			BPF		
	E 501 (ii)	Carbonate acide de potassium			BPF		
	E 509	Chlorure de calcium			BPF		
<b>01.6.1 Crème pasteurisée non aromatisée (à l'exclusion des crèmes à faible teneur en matières grasses)</b>							
	E 401	Alginate de sodium			BPF		
	E 466	Carboxyméthylcellulose sodique			BPF		
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras			BPF		
	E 407	Carraghénanes			BPF		

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
01.6.2 Produits à base de crème fermentée au moyen de ferments vivants non aroma-tisés et produits de substitution ayant une teneur en matières grasses inférieure à 20 %							
	E 406	Agar-agar			BPF		
	E 407	Carraghénanes			BPF		
	E 410	Farine de graines de caroube			BPF		
	E 412	Gomme guar			BPF		
	E 415	Gomme xanthane			BPF		
	E 440	Pectines			BPF		
	E 460	Cellulose			BPF		
	E 466	Carboxyméthylcellulose sodique			BPF		
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras			BPF		
	E 1404	Amidon oxydé			BPF		
	E 1410	Phosphate de monoamidon			BPF		
	E 1412	Phosphate de diamidon			BPF		
	E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté			BPF		
	E 1414	Phosphate de diamidon acétylé			BPF		
	E 1420	Amidon acétylé			BPF		
	E 1422	Adipate de diamidon acétylé			BPF		
	E 1440	Amidon hydroxypropylé			BPF		
	E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé			BPF		
	E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique			BPF		
	E 1451	Amidon oxydé acétylé			BPF		
01.6.3 autres produits à base de crème							
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		Uniquement produits à base de crème aromatisés
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	150	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de crème aromatisés
	E 104	Jaune de quinoléine	10	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	Uniquement produits à base de crème aromatisés
	E 110	Jaune orangé S	5	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	Uniquement produits à base de crème aromatisés
	E 124	Rouge cochenille A	5	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	Uniquement produits à base de crème aromatisés
	E 234	Nisine	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement clotted cream
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement crème stérilisée, pasteurisée ou UHT et crème fouettée
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement crème stérilisée et crème stérilisée à faible teneur en matières grasses

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
01.7.1 Fromages non affinés, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16							
	Groupe I	Additifs					À l'exception de la mozzarella
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		Uniquement fromages non affinés aromatisés
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	150	mg/kg ou mg/l			Uniquement fromages non affinés aromatisés
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	
	E 234	Nisine	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement mascarpone
	E 260	Acide acétique			BPF		Uniquement mozzarella
	E 270	Acide lactique			BPF		Uniquement mozzarella
	E 330	Acide citrique			BPF		Uniquement mozzarella
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	À l'exception de la mozzarella
	E 460 (ii)	Cellulose en poudre			BPF		Uniquement mozzarella râpée et en tranches
	E 575	Glucono-delta-lactone			BPF		Uniquement mozzarella

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
01.7.2 Fromages affinés							
	E 160b (i)	Bixine de rocou	15	mg/kg ou mg/l			Uniquement le fromage affiné à pâte orange, jaune ou blanc perle ainsi que le fromage au pesto rouge ou vert. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	15	mg/kg ou mg/l			Uniquement le fromage affiné à pâte orange, jaune ou blanc perle ainsi que le fromage au pesto rouge ou vert. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	35	mg/kg ou mg/l			Uniquement fromage mimolette
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement fromage red Leicester
	E 120	Cochénille	125	mg/kg ou mg/l		(83) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 32 mg/kg; Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.	uniquement le fromage persillé rouge et le fromage au pesto rouge
	E 140	Chlorophylles et chlorophyllines			BPF		Uniquement fromage sage derby
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines			BPF		Uniquement le fromage sage derby, le fromage au pesto rouge ou vert, le fromage au wasabi et le fromage persillé à pâte verte aux herbes
	E 153	Charbon végétal médicinal			BPF		Uniquement fromage morbier
	E 160a	Caroténoïdes			BPF		Uniquement fromage affiné à pâte orange, jaune et blanc cassé
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine			BPF		Uniquement le fromage affiné à pâte orange, jaune ou blanc perle ainsi que le fromage au pesto rouge
	E 163	Anthocyanes			BPF		Uniquement fromage persillé à pâte rouge
	E 170	Carbonate de calcium			BPF		
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium			BPF		Uniquement traitement en surface de produits affinés
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement fromage en tranches et coupé, préemballé; fromage en couches et fromage avec addition de denrées alimentaires
	E 234	Nisine	12.5	mg/kg ou mg/l		(29) Cette substance peut être présente naturellement dans certains produits obtenus par des processus de fermentation.	
	E 235	Natamycine	1	mg/dm2			mg/dm2 de surface; Uniquement traitement en surface des fromages à pâte dure, semi-dure et semi-molle non coupés absence à plus de 5 mm de profondeur.
	E 239	Hexaméthylènetétramine	25	mg/kg			mg/kg quantité résiduelle exprimée en formaldéhyde; Uniquement fromage provolone
	E 251–E 252	Nitrates	150	mg/kg ou mg/l		(30) Dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l'ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d'eau.	Uniquement fromage à pâte dure, semi-dure et semi-molle
	E 280–E 283	Acide propionique – propionates			BPF		Uniquement traitement en surface
	E 460 (ii)	Cellulose en poudre			BPF		Uniquement fromage affiné en tranches et râpé
	E 500 (ii)	Sodium sous forme de bicarbonate			BPF		Uniquement fromage au lait aigre
	E 504	Carbonates de magnésium			BPF		
	E 509	Chlorure de calcium			BPF		
	E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	10'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement fromage en tranches ou râpé à pâte dure et semi-dure
	E 575	Glucono-delta-lactone			BPF		
	E 1105	Lysozyme			BPF		

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
01.7.3 Croûtes de fromage comestibles							
	E 160b (i)	Bixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée			BPF	(67) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins) et de E 180 (lithol-rubine BK): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.	
	E 104	Jaune de quinoléine	10	mg/kg ou mg/l		(62) La quantité totale de E 104 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	
	E 160d	Lycopène	30	mg/kg ou mg/l			
	E 180	Litholrubine BK			BPF	(67) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins) et de E 180 (lithol-rubine BK): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.	
01.7.4 Fromages de lactosérum							
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement fromage en tranches et coupé, préemballé; fromage en couches et fromage avec addition de denrées alimentaires
	E 251–E 252	Nitrates	150	mg/kg ou mg/l		(30) Dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l'ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d'eau.	Uniquement lait de fromagerie pour fromage à pâte dure, semi-dure et semi-molle
	E 260	Acide acétique			BPF		
	E 270	Acide lactique			BPF		
	E 330	Acide citrique			BPF		
	E 460 (ii)	Cellulose en poudre			BPF		Uniquement fromage affiné en tranches et râpé
	E 575	Glucono-delta-lactone			BPF		

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
01.7.5 Fromages fondus							
	E 160b (i)	Bixine de rocou	15	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	8	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		Uniquement fromages fondus aromatisés
	E 100	Curcumine	100	mg/kg ou mg/l		(33) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e et E 161b.	Uniquement fromages fondus aromatisés
	E 102	Tartrazine	100	mg/kg ou mg/l		(33) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e et E 161b.	Uniquement fromages fondus aromatisés
	E 120	Cochénille	100	mg/kg ou mg/l		(33) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e et E 161b.; (66) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.	Uniquement fromages fondus aromatisés
	E 122	Azorubine	100	mg/kg ou mg/l		(33) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e et E 161b.	Uniquement fromages fondus aromatisés
	E 160a	Caroténoïdes			BPF		
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine			BPF		
	E 160d	Lycopène	5	mg/kg ou mg/l			Uniquement fromages fondus aromatisés
	E 160e	Beta-Apocaroténal-8' (C 30)	100	mg/kg ou mg/l		(33) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e et E 161b.	Uniquement fromages fondus aromatisés
	E 161b	Lutéine	100	mg/kg ou mg/l		(33) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e et E 161b.	Uniquement fromages fondus aromatisés
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	
	E 234	Nisine	12.5	mg/kg ou mg/l		(29) Cette substance peut être présente naturellement dans certains produits obtenus par des processus de fermentation.	
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	
	E 427	Gomme cassia	2'500	mg/kg ou mg/l			
	E 551-E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	10'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
01.7.6 Produits fromagers (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16)							
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	8	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits affinés à pâte orange, jaune et blanc cassé
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		Uniquement produits non affinés aromatisés
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits non affinés aromatisés
	E 120	Cochenille	125	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits persillés à pâte rouge
	E 160a	Caroténoïdes			BPF		Uniquement produits affinés à pâte orange, jaune et blanc cassé
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine			BPF		Uniquement produits affinés à pâte orange, jaune et blanc cassé
	E 163	Anthocyanes			BPF		Uniquement produits persillés à pâte rouge
	E 170	Carbonate de calcium			BPF		Uniquement produits affinés
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium			BPF		Uniquement traitement en surface de produits affinés
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement produits non affinés; produits affinés en tranches, préemballés; produits affinés en couches et produits affinés avec addition de denrées alimentaires
	E 234	Nisine	12.5	mg/kg ou mg/l		(29) Cette substance peut être présente naturellement dans certains produits obtenus par des processus de fermentation.	Uniquement produits affinés et fondus
	E 235	Natamycine	1	mg/dm2			mg/dm2 de surface; Uniquement traitement en surface des produits à pâte dure, semi-dure et semi-molle non coupés absence à plus de 5 mm de profondeur.
	E 251–E 252	Nitrates	150	mg/kg ou mg/l		(30) Dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l'ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d'eau.	Uniquement produits affinés à pâte dure, semi-dure et semi-molle
	E 280–E 283	Acide propionique – propionates			BPF		Uniquement traitement en surface de produits affinés
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement produits non affinés
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement fondue prête à l'emploi
	E 504	Carbonates de magnésium			BPF		Uniquement produits affinés
	E 509	Chlorure de calcium			BPF		Uniquement produits affinés
	E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	10'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement produits à pâte dure et semi-dure en tranches ou râpés
	E 575	Glucono-delta-lactone			BPF		Uniquement produits affinés
	E 1105	Lysozyme			BPF		Uniquement produits affinés

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>01.8 Succédanés de produits laitiers, y compris blanchisseurs de boissons</b>							
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		
E 200 - E 202		Acide sorbique – sorbate de potassium			BPF	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement succédanés de fromage (uniquement traitement en surface)
E 200 - E 202		Acide sorbique – sorbate de potassium	2'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement succédanés de fromage à base de protéines
E 251–E 252		Nitrates	150	mg/kg ou mg/l		(30) Dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l'ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d'eau.	Uniquement succédanés de fromage à base de produits laitiers
E 280–E 283		Acide propionique – propionates			BPF		Uniquement succédanés de fromage (uniquement traitement en surface)
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	50'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement blanchisseurs de boissons pour distributeurs automatiques
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement succédanés de crème fouettée
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	30'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement blanchisseurs de boissons
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement succédanés de fromages fondus
E 432–E 436		Polysorbates	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement succédanés de lait et de crème
E 473–E 474		Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement succédanés de crème
E 473–E 474		Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	20'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement blanchisseurs de boissons
E 475		Esters polyglycériques d'acides gras	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement succédanés de lait et de crème
E 475		Esters polyglycériques d'acides gras	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement blanchisseurs de boissons
E 477		Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement succédanés de lait et de crème
E 477		Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement blanchisseurs de boissons
E 481–E 482		Stéaroyl-2-lactylates	3'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement blanchisseurs de boissons
E 491–E 495		Esters de sorbitane	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement succédanés de lait et de crème; blanchisseurs de boissons
E 551–E 553		Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	10'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement succédanés de fromage en tranches ou râpés et succédanés de fromages fondus; blanchisseurs de boissons

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
01.9. Caséinates alimentaires							
	E 170	Carbonate de calcium			BPF		
	E 331	Citrates de sodium			BPF		
	E 332	Citrates de potassium			BPF		
	E 333	Citrates de calcium			BPF		
	E 380	Citrate de triammonium			BPF		
	E 500	Carbonates de sodium			BPF		
	E 501	Carbonates de potassium			BPF		
	E 503	Carbonates d'ammonium			BPF		
	E 504	Carbonates de magnésium			BPF		
	E 524	Hydroxyde de sodium			BPF		
	E 525	Hydroxyde de potassium			BPF		
	E 526	Hydroxyde de calcium			BPF		
	E 527	Hydroxyde d'ammonium			BPF		
	E 528	Hydroxyde de magnésium			BPF		
<b>02. Matières grasses et huiles, et émulsions grasses et huileuses</b>							

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>02.1 Matières grasses et huiles pratiquement anhydres (à l'exclusion des matières grasses laitières anhydres)</b>							
	E 160b (i)	Bixine de rocou	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement matières grasses
	E 100	Curcumine			BPF		Uniquement matières grasses
	E 160a	Caroténoïdes			BPF		Uniquement matières grasses
	E 270	Acide lactique			BPF		Uniquement pour la cuisson et/ou la friture ou la préparation de sauces de rôti, à l'exclusion des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 300	Acide ascorbique			BPF		Uniquement pour la cuisson et/ou la friture ou la préparation de sauces de rôti, à l'exclusion des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique			BPF		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 306	Extrait riche en tocophérols			BPF		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 307	Alpha-tocophérol			BPF		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 307	Alpha-tocophérol	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement huile d'olive raffinée, y compris huile de grignons d'olives
	E 308	Gamma-Tocophérol			BPF		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 309	Delta-Tocophérol			BPF		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.	Uniquement matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de denrées alimentaires subissant un traitement thermique; huiles et matières grasses destinées à la friture (excepté l'huile de grignons d'olives), saindoux, huile de poisson, graisses de boeuf, de volaille et de mouton
	E 321	Butylhydroxytoluène	100	mg/kg ou mg/l		(41) Exprimée par rapport à la matière grasse.	Uniquement matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de denrées alimentaires subissant un traitement thermique; huiles et matières grasses destinées à la friture (excepté l'huile de grignons d'olives), saindoux, huile de poisson, graisses de boeuf, de volaille et de mouton
	E 322	Lécithines	30'000	mg/kg ou mg/l			À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 330	Acide citrique			BPF		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 331	Citrates de sodium			BPF		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 332	Citrates de potassium			BPF		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 333	Citrates de calcium			BPF		À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 392	Extraits de romarin	50	mg/kg ou mg/l		(41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	Uniquement huiles de poisson et huile d'algue; saindoux, graisses de boeuf, de volaille, de mouton et de porc; matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de denrées alimentaires subissant un traitement thermique; huiles et matières grasses destinées à la friture, excepté l'huile d'olive et l'huile de grignons d'olives
	E 392	Extraits de romarin	30	mg/kg ou mg/l		(41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	Uniquement huiles végétales (à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive) et matières grasses dont la teneur en acides gras polyinsaturés est supérieure à 15 % m/m du total des acides gras, pour une utilisation dans les produits alimentaires non traités thermiquement
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	10'000	mg/kg ou mg/l			À l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras			BPF		Uniquement pour la cuisson et/ou la friture ou la préparation de sauces de rôti, à l'exclusion des huiles vierges et des huiles d'olive
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement huiles et matières grasses destinées à la friture
<b>02.2.1 Beurre, beurre concentré, huile de beurre et matières grasses laitières anhydres</b>							
	E 160a	Caroténoïdes			BPF		À l'exception du beurre à base de lait de brebis et de chèvre
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement beurre de crème acide
	E 500	Carbonates de sodium			BPF		Uniquement beurre de crème acide

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
02.2.2 Autres émulsions grasses et huileuses, y compris les matières grasses à tartiner et émulsions liquides							
	E 160b (i)	Bixine de rocou	10	mg/kg ou mg/l			À l'exclusion du beurre à teneur lipidique réduite
	Groupe I Additifs						
	E 100	Curcumine			BPF		À l'exclusion du beurre à teneur lipidique réduite
	E 160a	Caroténoïdes			BPF		
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement émulsions de matières grasses dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement émulsions de matières grasses (à l'exception du beurre) dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement matières grasses destinées à la friture
	E 321	Butylhydroxytoluène	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement matières grasses destinées à la friture
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement matières grasses tartinables
	E 385	Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement matières grasses tartinables d'une teneur en matières grasses n'excédant pas 41 %
	E 392	Extraits de romarin	100	mg/kg ou mg/l		(41) Exprimée par rapport à la matière grasse. (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	Uniquement matière grasse tartinable dont la teneur en matière grasse est inférieure à 80 %.
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	3'000	mg/kg ou mg/l			
	E 432-E 436	Polysorbates	10'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement émulsions de matières grasses pour pâtisserie
	E 473-E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	10'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement émulsions de matières grasses pour pâtisserie
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 476	Polyricinolâte de polyglycérol	4'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement matières grasses tartinables d'une teneur en matières grasses n'excédant pas 41 % et produits tartinables analogues d'une teneur en matières grasses inférieure à 10 %; émulsions liquides d'huiles végétales destinées à la vente au consommateur final, d'une teneur en matières grasses n'excédant pas 70 %.
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement émulsions de matières grasses pour pâtisserie
	E 479b	Huile de soja oxydée par chauffage ayant réagi avec des mono- et diglycérides d'acides gras	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement émulsions de matières grasses pour friture
	E 481-E 482	Stéaroyl-2-lactylates	10'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 491-E 495	Esters de sorbitane	10'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 551-E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	30'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement matières grasses pour enduire les moules à pâtisserie
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement huiles et matières grasses destinées à la friture
	E 959	Néohespéridine DC	5	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme exhausteur de goût; sauf matières grasses laitières à tartiner

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>02.3 Huiles végétales à vaporiser</b>							
	Groupe I	Additifs					
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	30'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement émulsion aqueuse en aérosol pour le revêtement des moules à pâtisserie
	E 392	Extraits de romarin	50	mg/kg ou mg/l		(41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	Uniquement matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de denrées alimentaires subissant un traitement thermique
	E 551–E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	30'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement matières grasses pour enduire les moules à pâtisserie
	E 943a	Butane			BPF		Uniquement huile végétale à vaporiser (pour usage professionnel uniquement) et émulsion aqueuse en aérosol
	E 943b	Isobutane			BPF		Uniquement huile végétale à vaporiser (pour usage professionnel uniquement) et émulsion aqueuse en aérosol
	E 944	Propane			BPF		Uniquement huile végétale à vaporiser (pour usage professionnel uniquement) et émulsion aqueuse en aérosol
<b>03. Glaces de consommation</b>							
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			
	E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	4'000	mg/kg			À l'exception des sorbets
	E 960a–E 960d	Glycosides de stéviol	200	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF	(75) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 30 mg/kg.	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	150	mg/kg ou mg/l		(25) Les quantités des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.	
	Groupe IV	Polyols			BPF		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 160d	Lycopène	40	mg/kg ou mg/l			
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	3'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement glaces de consommation à l'eau
	E 427	Gomme cassia	2'500	mg/kg ou mg/l			
	E 432–E 436	Polysorbates	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	3'000	mg/kg ou mg/l			
	E 491–E 495	Esters de sorbitane	500	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune			BPF		Uniquement gaufrettes préemballées contenant de la crème glacée
	E 950	Acésulfame-K	800	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	800	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>03. Glaces de consommation</b>							
	E 954	Saccharines	100	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	320	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	26	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	800	mg/kg ou mg/l		(11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 964	Sirop de polyglycol	200'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
04.1.1 Fruits et légumes frais entiers							
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras			BPF		Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, ananas, bananes, papayes, mangues, avocats et grenades
	E 172	Oxyde et hydroxyde de fer	6	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme amplificateurs de contraste pour l'étiquetage des agrumes, melons et grenades dans le but suivant: – reproduction de toutes ou de certaines mentions obligatoires de l'étiquetage des produits alimentaires exigées par l' OIDA[1], ou – mention facultative de la marque, de la méthode de production, du code PLU, du code QR ou du code-barres.
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement traitement en surface d'agrumes frais non pelés
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	100	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement mais doux emballé sous vide
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	10	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement raisins de table, litchis frais (mesurée sur les parties comestibles) et myrtilles ( <i>Vaccinium corymbosum</i> )
	E 445	Esters glycériques de résine de bois	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement traitement en surface des agrumes
	E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement pour l'étiquetage des agrumes, melons et grenades dans le but suivant: – reproduction des informations d'étiquetage obligatoires exigées par l' OIDA ou – mention facultative de la marque, de la méthode de production, du code PLU, du code QR ou du code-barres.
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides			BPF	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement traitement en surface de fruits frais
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune			BPF		Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, pommes, poires, pêches, ananas, bananes, mangues, avocats et grenades et comme agent d'enrobage pour fruits à coque
	E 902	Cire de candelilla			BPF		Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, pommes, poires, pêches et ananas et comme agent d'enrobage pour fruits à coque
	E 903	Cire de carnauba	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, pommes, poires, pêches, ananas, grenades, mangues, avocats et papayes et comme agent d'enrobage pour fruits à coque
	E 904	Shellac			BPF		Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, pommes, poires, pêches, ananas, grenades, mangues, avocats et papayes et comme agent d'enrobage pour fruits à coque
	E 905	Cire microcristalline			BPF		Uniquement traitement en surface des melons, papayes, mangues, avocats et ananas
	E 914	Cire de polyéthylène oxydée			BPF		Uniquement traitement en surface des agrumes, melons, papayes, mangues, avocats et ananas

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
04.1.2 Fruits et légumes épluchés, coupés et râpés							
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	800	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement pulpe de raifort
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement pommes de terre pelées
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	300	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement pulpe d'oignon, d'ail et d'échalote
	E 296	Acide malique			BPF		Uniquement pommes de terre non transformées, pelées et préemballées
	E 300	Acide ascorbique			BPF		Uniquement fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et préemballés, pommes de terre non transformées, épluchées et préemballées et légumes blancs préemballés destinés à une transformation ultérieure, notamment à un traitement thermique, avant consommation
	E 301	Ascorbate de sodium			BPF		Uniquement fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation et pommes de terre non transformées et pelées
	E 302	Ascorbate de calcium			BPF		Uniquement fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation et pommes de terre non transformées et pelées
	E 330	Acide citrique			BPF		Uniquement fruits et légumes non transformés et réfrigérés, prêts à la consommation et préemballés, pommes de terre non transformées, épluchées et préemballées et légumes blancs préemballés destinés à une transformation ultérieure, notamment à un traitement thermique, avant consommation
	E 331	Citrates de sodium			BPF		Uniquement fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation et pommes de terre non transformées et pelées
	E 332	Citrates de potassium			BPF		Uniquement fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation et pommes de terre non transformées et pelées
	E 333	Citrates de calcium			BPF		Uniquement fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation et pommes de terre non transformées et pelées
	E 401	Alginate de sodium	2'400	mg/kg ou mg/l		(88) Peut être utilisé uniquement en combinaison avec E 302 comme agent d'enrobage et à une quantité maximale de 800 mg/kg dans des aliments finis.	Uniquement les fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation, destinés à la remise au consommateur final
	E 501	Carbonates de potassium			BPF		Uniquement fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation et pommes de terre non transformées et pelées

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
04.1.3 Fruits et légumes congelés							
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement légumes blancs, y compris champignons et légumineuses blanches
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	100	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement pommes de terre congelées et surgelées
	E 300	Acide ascorbique			BPF		
	E 301	Ascorbate de sodium			BPF		
	E 302	Ascorbate de calcium			BPF		
	E 330	Acide citrique			BPF		
	E 331	Citrates de sodium			BPF		
	E 332	Citrates de potassium			BPF		
	E 333	Citrates de calcium			BPF		
04.2 Fruits et légumes transformés							
04.2.1 Fruits et légumes séchés							
	Groupe I	Additifs					E 410, E 412, E 415 et E 417 ne peuvent pas être employés pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.
	E 101	Riboflavines			BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 120	Cochénille	200	mg/kg ou mg/l		(34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 122	Azorubine	200	mg/kg ou mg/l		(34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 129	Rouge allura AC	200	mg/kg ou mg/l		(34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 131	Bleu patenté V	200	mg/kg ou mg/l		(34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 133	Bleu brillant FCF	200	mg/kg ou mg/l		(34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 140	Chlorophylles et chlorophyllines			BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines			BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 150a - d	Caramels			BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 160a	Caroténoïdes			BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine			BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 162	Rouge de betterave			BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 163	Anthocyanes			BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement fruits secs

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
04.2.1 Fruits et légumes séchés							
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	600	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement pommes et poires séchées
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	500	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement fruits et fruits à coque séchés, à l'exclusion des pommes, poires, bananes, abricots, pêches, raisins, prunes et figues séchés
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement noix de coco séchées
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement légumes blancs transformés, y compris les légumineuses
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	400	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement légumes blancs séchés
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	2'000	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement abricots, pêches, raisins, prunes et figues séchés
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement tomates séchées
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	150	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement gingembre séché
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	1'000	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement bananes séchées
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	100	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement champignons séchés
	E 907	Poly-1-décène hydrogéné	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement fruits séchés, comme agent d'enrobage

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
04.2.2 Fruits et légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure							
	E 585	Lactate ferreux	150	mg/kg ou mg/l		(56) Exprimée en Fe.	Uniquement champignon <i>Albatrellus ovinus</i> utilisé en tant qu'ingrédient alimentaire dans les pâtés de foie suédois et olives noircies par oxydation
	E 960a- E 960d	Glycosides de stéviol	100	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
	Groupe I Additifs						
	E 101	Riboflavines			BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 101	Riboflavines			BPF		Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 120	Cochénille	200	mg/kg ou mg/l		(34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 122	Azorubine	200	mg/kg ou mg/l		(34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 129	Rouge allura AC	200	mg/kg ou mg/l		(34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 131	Bleu patenté V	200	mg/kg ou mg/l		(34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 133	Bleu brillant FCF	200	mg/kg ou mg/l		(34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 140	Chlorophylles et chlorophyllines			BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 140	Chlorophylles et chlorophyllines			BPF		Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines			BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines			BPF		Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 150a - d	Caramels			BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 150a - d	Caramels			BPF		Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 160a	Caroténoïdes			BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 160a	Caroténoïdes			BPF		Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine			BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 162	Rouge de betterave			BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 162	Rouge de betterave			BPF		Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 163	Anthocyanes			BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 163	Anthocyanes			BPF		Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement olives et préparations à base d'olives
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	2'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement olives et préparations à base d'olives
	E 210-E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	500	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement olives et préparations à base d'olives

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
04.2.2 Fruits et légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure							
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	500	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement poivrons jaunes conservés dans la saumure
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	100	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	À l'exception des olives et des poivrons jaunes conservés dans la saumure
	E 579	Gluconate ferreux	150	mg/kg ou mg/l		(56) Exprimée en Fe.	Uniquement olives noircies par oxydation
	E 585	Lactate ferreux	150	mg/kg ou mg/l		(56) Exprimée en Fe.	Uniquement olives noircies par oxydation
	E 950	Acésulfame-K	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
	E 951	Aspartame	300	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
	E 954	Saccharines	160	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
	E 955	Sucralose	180	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
	E 959	Néohespéridine DC	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
	E 961	Néotame	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	200	mg/kg ou mg/l		(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
	E 969	Advantame	3	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves aigres-douces de fruits et légumes
04.2.3 Fruits et légumes en conserve							
	E 585	Lactate ferreux	150	mg/kg ou mg/l		(56) Exprimée en Fe.	Uniquement champignon Albatrellus ovinus utilisé en tant qu'ingrédient alimentaire dans les pâtés de foie suédois et olives noircies par oxydation
	E 101	Riboflavines			BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 102	Tartrazine	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement processed mushy and garden peas (en conserve)
	E 120	Cochénille	200	mg/kg ou mg/l		(34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 122	Azorubine	200	mg/kg ou mg/l		(34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 127	Érythrosine	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement cerises pour cocktails et cerises confites
	E 127	Érythrosine	150	mg/kg ou mg/l			Uniquement bigarreaux au sirop et pour cocktails

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
04.2.3 Fruits et légumes en conserve							
	E 129	Rouge allura AC	200	mg/kg ou mg/l		(34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 131	Bleu patenté V	200	mg/kg ou mg/l		(34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 133	Bleu brillant FCF	200	mg/kg ou mg/l		(34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 133	Bleu brillant FCF	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement processed mushy and garden peas (en conserve)
	E 140	Chlorophylles et chlorophyllines			BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines			BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 142	Vert S	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement processed mushy and garden peas (en conserve)
	E 150a - d	Caramels			BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 160a	Caroténoïdes			BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine			BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 162	Rouge de betterave			BPF		Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 163	Anthocyanes			BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 220-E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement légumes blancs, y compris les légumineuses et les champignons transformés
	E 220-E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	250	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement tranches de citron en bocal
	E 220-E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	100	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement bigarreaux en bocal; maïs doux emballé sous vide
	E 260	Acide acétique			BPF		
	E 261	Acétate de potassium			BPF		
	E 262	Acétates de sodium			BPF		
	E 263	Acétate de calcium			BPF		
	E 270	Acide lactique			BPF		
	E 296	Acide malique			BPF		
	E 300	Acide ascorbique			BPF		
	E 301	Ascorbate de sodium			BPF		
	E 302	Ascorbate de calcium			BPF		
	E 325	Lactate de sodium			BPF		
	E 326	Lactate de potassium			BPF		
	E 327	Lactate de calcium			BPF		
	E 330	Acide citrique			BPF		
	E 331	Citrates de sodium			BPF		
	E 332	Citrates de potassium			BPF		

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
04.2.3 Fruits et légumes en conserve							
	E 333	Citrates de calcium			BPF		
	E 334	Acide tartrique [L (+)]			BPF		
	E 335	Tartrates de sodium			BPF		
	E 336	Tartrates de potassium			BPF		
	E 337	Tartrate double de sodium et de potassium			BPF		
	E 385	Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium	250	mg/kg ou mg/l			Uniquement légumineuses, champignons et artichauts
	E 410	Farine de graines de caroube			BPF		Uniquement châtaignes conservées dans un liquide
	E 412	Gomme guar			BPF		Uniquement châtaignes conservées dans un liquide
	E 415	Gomme xanthane			BPF		Uniquement châtaignes conservées dans un liquide
	E 509	Chlorure de calcium			BPF		
	E 512	Chlorure d'étain	25	mg/kg ou mg/l		(55) Exprimée en Sn.	Uniquement asperges blanches
	E 575	Glucono-delta-lactone			BPF		
	E 579	Gluconate ferreux	150	mg/kg ou mg/l		(56) Exprimée en Fe.	Uniquement olives noircies par oxydation
	E 585	Lactate ferreux	150	mg/kg ou mg/l		(56) Exprimée en Fe.	Uniquement olives noircies par oxydation
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	mg/kg ou mg/l			
	E 950	Acésulfame-K	350	mg/kg ou mg/l			Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 952	Cyclamates	1'000	mg/kg ou mg/l		(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.	Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharines	200	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	400	mg/kg ou mg/l			Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	32	mg/kg ou mg/l			Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	mg/kg ou mg/l		(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
04.2.4.1 Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des compotes							
	E 960a- E 960d	Glycosides de stéviol	200	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement produits à valeur énergétique réduite
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		Uniquement mostarda di frutta
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement mostarda di frutta

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
04.2.4.1 Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des compotes							
	Groupe IV	Polyols			BPF		Uniquement préparations à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, à l'exclusion de celles destinées à la fabrication de boissons à base de jus de fruits
	E 101	Riboflavines			BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 104	Jaune de quinoléine	30	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	Uniquement mostarda di frutta
	E 110	Jaune orangé S	35	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	Uniquement mostarda di frutta
	E 120	Cochénille	200	mg/kg ou mg/l		(34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 122	Azorubine	200	mg/kg ou mg/l		(34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 124	Rouge cochenille A	20	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	Uniquement mostarda di frutta
	E 129	Rouge allura AC	200	mg/kg ou mg/l		(34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 131	Bleu patenté V	200	mg/kg ou mg/l		(34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 133	Bleu brillant FCF	200	mg/kg ou mg/l		(34) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Uniquement conserves de fruits rouges
	E 140	Chlorophylles et chlorophyllines			BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines			BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 150a - d	Caramels			BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 160a	Caroténoïdes			BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine			BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 162	Rouge de betterave			BPF		Uniquement légumes (à l'exception des olives)
	E 163	Anthocyanes			BPF		Uniquement conserves de fruits rouges
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement préparations de fruits et de légumes, y compris les préparations à base d'algues marines, les sauces à base de fruits, l'aspic, excepté les purées, les mousses, les compotes, les salades et produits similaires en conserve
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement préparations à base d'olives
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	500	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement préparations à base d'algues marines, olives et préparations à base d'olives
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	2'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement betteraves rouges cuites

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
04.2.4.1 Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des compotes							
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	800	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement pulpe de raifort
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	800	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement extraits de fruit gélifiants, pectine liquide destinés à la vente au consommateur final
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	30	mg/kg ou mg/l			Uniquement préparations de noix de coco. Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement légumes blancs et champignons transformés
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	300	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement pulpe d'oignon, d'ail et d'échalote
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	100	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement fruits secs réhydratés et litchis, mostarda di frutta
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	800	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .	Uniquement préparations de fruits
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	4'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .	Uniquement enrobages pour produits végétaux
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 432–E 436	Polysorbates	500	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Lait de coco uniquement
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	2'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement mostarda di frutta
	E 950	Acésulfame-K	350	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite
	E 951	Aspartame	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite
	E 952	Cyclamates	250	mg/kg ou mg/l		(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.	Uniquement produits à valeur énergétique réduite
	E 954	Saccharines	200	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement produits à valeur énergétique réduite
	E 955	Sucralose	400	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
04.2.4.1 Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des compotes							
	E 959	Néohespéridine DC	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite
	E 961	Néotame	32	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	mg/kg ou mg/l		(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	Uniquement produits à valeur énergétique réduite
	E 969	Advantame	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite
04.2.4.2 Compotes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16							
	E 300	Acide ascorbique			BPF		
	E 301	Ascorbate de sodium			BPF		
	E 302	Ascorbate de calcium			BPF		
	E 330	Acide citrique			BPF		
	E 331	Citrates de sodium			BPF		
	E 332	Citrates de potassium			BPF		
	E 333	Citrates de calcium			BPF		
	E 440	Pectines			BPF		Uniquement compote de fruits autres que les pommes
	E 509	Chlorure de calcium			BPF		Uniquement compote de fruits autres que les pommes
04.2.5.1 Confitures extra et gelées extra							
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits d'une teneur en matière sèche inférieure à 65% en grands récipients
	E 960a- E 960d	Glycosides de stéviol	200	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	Groupe IV	Polyols			BPF		Uniquement confitures, gelées, marmelades à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement produits à faible teneur en sucre, réduite en sucre et produits similaires à faible teneur en calories ou sans sucre, mermeladas
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	500	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement produits à faible teneur en sucre, réduite en sucre et produits similaires à faible teneur en calories ou sans sucre, mermeladas
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	100	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement confitures, gelées et marmelades contenant des fruits sulfités
	E 270	Acide lactique			BPF		
	E 296	Acide malique			BPF		
	E 300	Acide ascorbique			BPF		
	E 327	Lactate de calcium			BPF		
	E 330	Acide citrique			BPF		
	E 331	Citrates de sodium			BPF		
	E 333	Citrates de calcium			BPF		

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
04.2.5.1 Confitures extra et gelées extra							
	E 334	Acide tartrique [L (+)]			BPF		
	E 335	Tartrates de sodium			BPF		
	E 350	Malates de sodium			BPF		
	E 440	Pectines			BPF		
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras			BPF		
	E 950	Acésulfame-K	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 951	Aspartame	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 952	Cyclamates	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 954	Saccharines	200	mg/kg ou mg/l		(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 955	Sucralose	400	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 959	Néohespéridine DC	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 961	Néotame	32	mg/kg ou mg/l			Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 961	Néotame	2	mg/kg ou mg/l			Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite, en tant qu'exhausteur de goût
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1'000	mg/kg ou mg/l		(11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 964	Sirop de polyglycitol	500'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
04.2.5.2 Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons							
	E 160b (i)	Bixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			À l'exception de la crème de marrons
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			À l'exception de la crème de marrons
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits d'une teneur en matière sèche inférieure à 65% en grands récipients
	E 960a- E 960d	Glycosides de stéviol	200	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	Groupe IV	Polyols			BPF		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 100	Curcumine			BPF		À l'exception de la crème de marrons
	E 120	Cochenille	100	mg/kg ou mg/l		(31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b.; (66) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.	À l'exception de la crème de marrons
	E 140	Chlorophylles et chlorophyllines			BPF		À l'exception de la crème de marrons

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
04.2.5.2 Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons							
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines			BPF		À l'exception de la crème de marrons
	E 142	Vert S	100	mg/kg ou mg/l		(31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b.	À l'exception de la crème de marrons
	E 150a	Caramel			BPF		À l'exception de la crème de marrons
	E 160a	Caroténoïdes			BPF		À l'exception de la crème de marrons
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine			BPF		À l'exception de la crème de marrons
	E 160d	Lycopène	10	mg/kg ou mg/l		(31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b.	À l'exception de la crème de marrons
	E 161b	Lutéine	100	mg/kg ou mg/l		(31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b.	À l'exception de la crème de marrons
	E 162	Rouge de betterave			BPF		À l'exception de la crème de marrons
	E 163	Anthocyanes			BPF		À l'exception de la crème de marrons
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement produits/pâtes à tartiner à faible teneur ou à teneur réduite en sucre et produits similaires à faible teneur en calories ou sans sucre; crème de marrons, mermeladas
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	500	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement produits à faible teneur ou à teneur réduite en sucre et produits similaires à faible teneur en calories ou sans sucre, mermeladas
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	100	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement confitures, gelées et marmelades contenant des fruits sulfités
	E 270	Acide lactique			BPF		
	E 296	Acide malique			BPF		
	E 300	Acide ascorbique			BPF		
	E 327	Lactate de calcium			BPF		
	E 330	Acide citrique			BPF		
	E 331	Citrates de sodium			BPF		
	E 333	Citrates de calcium			BPF		
	E 334	Acide tartrique [L (+)]			BPF		
	E 335	Tartrates de sodium			BPF		
	E 350	Malates de sodium			BPF		
	E 400–E 404	Acide alginique – alginates	10'000	mg/kg ou mg/l		(32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.	
	E 406	Agar-agar	10'000	mg/kg ou mg/l		(32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.	
	E 407	Carraghénanes	10'000	mg/kg ou mg/l		(32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.	

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
04.2.5.2 Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons							
	E 410	Farine de graines de caroube	10'000	mg/kg ou mg/l		(32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.	
	E 412	Gomme guar	10'000	mg/kg ou mg/l		(32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.	
	E 415	Gomme xanthane	10'000	mg/kg ou mg/l		(32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.	
	E 418	Gomme gellane	10'000	mg/kg ou mg/l		(32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.	
	E 440	Pectines			BPF		
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras			BPF		
	E 493	Monolaurate de sorbitane	25	mg/kg ou mg/l			Uniquement marmelades et gelées
	E 509	Chlorure de calcium			BPF		
	E 524	Hydroxyde de sodium			BPF		
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	mg/kg ou mg/l			
	E 950	Acésulfame-K	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 951	Aspartame	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 952	Cyclamates	1'000	mg/kg ou mg/l		(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 954	Saccharines	200	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 955	Sucralose	400	mg/kg ou mg/l			Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 959	Néohespéridine DC	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 959	Néohespéridine DC	5	mg/kg ou mg/l			Uniquement gelées de fruits, en tant qu'exhausteur de goût
	E 961	Néotame	32	mg/kg ou mg/l			Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 961	Néotame	2	mg/kg ou mg/l			Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite, en tant qu'exhausteur de goût
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1'000	mg/kg ou mg/l		(11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
	E 964	Sirop de polyglycitol	500'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite
04.2.5.3 Autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits ou de légumes							
	E 160b (i)	Bixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			À l'exception de la crème de pruneaux

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
04.2.5.3 Autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits ou de légumes							
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			À l'exception de la crème de pruneaux
	E 960a-E 960d	Glycosides de stéviol	200	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		À l'exception de la crème de pruneaux
	Groupe IV	Polyols			BPF		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 100	Curcumine			BPF		À l'exception de la crème de pruneaux
	E 120	Cochénille	100	mg/kg ou mg/l		(31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b.	À l'exception de la crème de pruneaux
	E 142	Vert S	100	mg/kg ou mg/l		(31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b.	À l'exception de la crème de pruneaux
	E 160d	Lycopène	10	mg/kg ou mg/l		(31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b.	À l'exception de la crème de pruneaux
	E 161b	Lutéine	100	mg/kg ou mg/l		(31) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 124, E 142, E 160d et E 161b.	À l'exception de la crème de pruneaux
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1'500	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement marmelada
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Autres pâtes à tartiner à base de fruits, mermeladas
	E 210-E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	500	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Autres pâtes à tartiner à base de fruits, mermeladas
	E 210-E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement dulce de membrillo
	E 220-E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	
	E 270	Acide lactique			BPF		
	E 296	Acide malique			BPF		
	E 300	Acide ascorbique			BPF		
	E 327	Lactate de calcium			BPF		
	E 330	Acide citrique			BPF		
	E 331	Citrates de sodium			BPF		
	E 333	Citrates de calcium			BPF		
	E 334	Acide tartrique [L (+)]			BPF		
	E 335	Tartrates de sodium			BPF		
	E 350	Malates de sodium			BPF		
	E 400-E 404	Acide alginique – alginates	10'000	mg/kg ou mg/l		(32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400-E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.	

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
04.2.5.3 Autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits ou de légumes							
	E 406	Agar-agar	10'000	mg/kg ou mg/l		(32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.	
	E 407	Carraghénanes	10'000	mg/kg ou mg/l		(32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.	
	E 410	Farine de graines de caroube	10'000	mg/kg ou mg/l		(32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.	
	E 412	Gomme guar	10'000	mg/kg ou mg/l		(32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.	
	E 415	Gomme xanthane	10'000	mg/kg ou mg/l		(32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.	
	E 418	Gomme gellane	10'000	mg/kg ou mg/l		(32) Maximum employés seuls ou en mélange avec E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 et E 418.	
	E 440	Pectines			BPF		
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras			BPF		
	E 509	Chlorure de calcium			BPF		
	E 524	Hydroxyde de sodium			BPF		
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	mg/kg ou mg/l			
	E 950	Acésulfame-K	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits et de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 952	Cyclamates	500	mg/kg ou mg/l		(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.	Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharines	200	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	400	mg/kg ou mg/l			Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	32	mg/kg ou mg/l			Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1'000	mg/kg ou mg/l		(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes à valeur énergétique réduite et celles à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 964	Sirop de polyglycol	500'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement les pâtes à tartiner à base de fruits secs à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
04.2.5.4 Beurre de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque							
	Groupe I	Additifs					
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.	Uniquement fruits à coque transformés
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement matières grasses tartinables, à l'exclusion du beurre
	E 392	Extraits de romarin	200	mg/kg ou mg/l		(41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	
04.2.6 Produits de pommes de terre transformés							
	E 160b (i)	Bixine de rocou	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchés
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchés
	Groupe I	Additifs					
	E 100	Curcumine			BPF		Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchées
	E 101	Riboflavines			BPF		Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchées
	E 160a	Caroténoïdes			BPF		Uniquement granules et flocons de pommes de terre séchées
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement pâte de pommes de terre et tranches de pommes de terre préfrites
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	400	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement produits à base de pommes de terre déshydratées
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	100	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	25	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement pommes de terre déshydratées
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Y compris les pommes de terre préfrites congelées ou surgelées
	E 392	Extraits de romarin	200	mg/kg ou mg/l		(46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	Uniquement produits à base de pommes de terre déshydratées
<b>05. Confiseries</b>							
<b>05.1 Produits de cacao et de chocolat</b>							
	E 322a		20'000	mg/kg			
	E 960a- E 960d	Glycosides de stéviol	270	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	Groupe I	Additifs					Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	Groupe IV	Polyols			BPF		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>05.1 Produits de cacao et de chocolat</b>							
						(*) E 170, E 500–E 504, E 524–E 528 et E 530: 7 % rapportés à la matière sèche dégraissée, exprimés en carbonates de potassium.	
	E 170	Carbonate de calcium	70'000	mg/kg ou mg/l			
	E 322	Lécithines			BPF		
	E 330	Acide citrique	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 330	Acide citrique	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement chocolat au lait
	E 334	Acide tartrique [L (+)]	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia			BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 422	Glycérol			BPF		
	E 440	Pectines			BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 442	Phosphatides d'ammonium	10'000	mg/kg ou mg/l			
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras			BPF		
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras			BPF		
	E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 492	Tristéarate de sorbitane	10'000	mg/kg ou mg/l			
	E 500–E 504	Carbonates	70'000	mg/kg ou mg/l		(*) E 170, E 500–E 504, E 524–E 528 et E 530: 7 % rapportés à la matière sèche dégraissée, exprimés en carbonates de potassium.	
	E 524–E 528	Hydroxydes	70'000	mg/kg ou mg/l		(*) E 170, E 500–E 504, E 524–E 528 et E 530: 7 % rapportés à la matière sèche dégraissée, exprimés en carbonates de potassium.	
	E 530	Oxyde de magnésium	70'000	mg/kg ou mg/l		(*) E 170, E 500–E 504, E 524–E 528 et E 530: 7 % rapportés à la matière sèche dégraissée, exprimés en carbonates de potassium.	
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune			BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 902	Cire de candelilla			BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 903	Cire de carnauba	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme agent d'enrobage
	E 904	Shellac			BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 950	Acésulfame-K	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharines	500	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	800	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	65	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>05.1 Produits de cacao et de chocolat</b>							
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	mg/kg ou mg/l		(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 964	Sirop de polyglycitol	200'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement les produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
<b>05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries pour rafraîchir l'haleine</b>							
	E 160b (i)	Bixine de rocou	30	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	25	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 960a-E 960d	Glycosides de stéviol	270	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement confiseries à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 960a-E 960d	Glycosides de stéviol	330	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 960a-E 960d	Glycosides de stéviol	350	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 960a-E 960d	Glycosides de stéviol	670	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés
	E 960a-E 960d	Glycosides de stéviol	2'000	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
	Groupe I	Additifs					Les additifs E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418, E 425 et E 440 ne peuvent pas être utilisés dans les produits de gelée en minibarquettes, définis, aux fins du présent règlement, comme des confiseries gélifiées de consistance ferme, contenues dans des minibarquettes ou minicapsules semi-rigides, destinées à être ingérées en une seule bouchée en étant projetées dans la bouche par une pression sur la minibarquette ou la minicapsule. Les additifs E 410, E 412, E 415 et E 417 ne peuvent pas être employés pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion. L'additif E 425 ne peut pas être utilisé dans les confiseries gélifiées. L'additif E 425 ne peut pas être utilisé dans les confiseries gélifiées.
	Groupe II	Colorants BPF			BPF	(72) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg.	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	mg/kg ou mg/l		(72) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg.	Uniquement fruits et légumes confits
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	mg/kg ou mg/l		(25) Les quantités des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.; (72) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg.	À l'exception des fruits et légumes confits
	Groupe IV	Polyols			BPF		Uniquement bonbons durs et sucettes, bonbons à mâcher, gommes aux fruits et produits à base de guimauve/marshmallows, réglisse, nougat, massepain, microconfiseries pour rafraîchir l'haleine et pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés



Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries pour rafraîchir l'haleine</b>							
	Groupe IV	Polyols			BPF		Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	Groupe IV	Polyols			BPF		Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	Groupe IV	Polyols			BPF		Uniquement confiseries à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	Groupe IV	Polyols			BPF		Uniquement fruits cristallisés, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 104		Jaune de quinoléine	30	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (72) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg.	À l'exception des fruits et des légumes confits; confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage.
E 104		Jaune de quinoléine	300	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (72) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg.	Uniquement confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage.
E 110		Jaune orangé S	35	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (72) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg.	À l'exception des fruits et des légumes confits; confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage.
E 110		Jaune orangé S	10	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (72) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg.	Uniquement fruits et légumes confits
E 110		Jaune orangé S	50	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (72) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg.	Uniquement confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage.
E 124		Rouge cochenille A	20	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (72) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg.	À l'exception des fruits et des légumes confits; confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage.

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries pour rafraîchir l'haleine</b>							
E 124		Rouge cochenille A	50	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (72) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg.	Uniquement confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao en forme d'amande ou d'hostie, avec glaçage.
E 124		Rouge cochenille A	10	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (72) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg.	Uniquement fruits et légumes confits
E 160d		Lycopène	30	mg/kg ou mg/l			
E 173		Aluminium			BPF		Uniquement enrobage des confiseries au sucre destinées à la décoration des gâteaux et de la pâtisserie
E 174		Argent			BPF		Uniquement enrobage de confiseries
E 175		Or			BPF		Uniquement enrobage de confiseries
E 200 - E 213		Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement fruits et légumes confits, cristallisés ou glacés
E 200 - E 219		Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates; p-hydroxybenzoates	1'500	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.; (5) E 214–E 219: p-hydroxybenzoates (PHB), maximum 300 mg/kg.	À l'exception des fruits et légumes confits, cristallisés ou glacés
E 220–E 228		Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement confiseries à base de sirop de glucose (transfert à partir de sirop de glucose uniquement)
E 220–E 228		Anhydride sulfureux – sulfites	100	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement fruits, légumes, angélique et écorces d'agrumes confits, cristallisés ou glacés
E 297		Acide fumarique	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries au sucre
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	800	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement fruits confits
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement confiseries au sucre, à l'exception des fruits confits
E 405		Alginate de propane-1,2-diol	1'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries au sucre
E 432–E 436		Polysorbates	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement confiseries au sucre

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries pour rafraîchir l'haleine</b>							
	E 442	Phosphatides d'ammonium	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base de cacao
	E 445	Esters glycériques de résine de bois	320	mg/kg ou mg/l			Uniquement pour l'impression sur des confiseries à enrobage dur personnalisées ou promotionnelles
	E 459	Bêta-cyclodextrine			BPF		Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries au sucre
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries au sucre
	E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base de cacao
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries au sucre
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement confiseries au sucre
	E 491–E 495	Esters de sorbitane	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement confiseries au sucre
	E 492	Tristéarate de sorbitane	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base de cacao
	E 520–E 523	Sulfates d'aluminium	200	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (38) Exprimée en aluminium.	Uniquement cerises confites
	E 551-553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium			BPF	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement traitement en surface
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	mg/kg ou mg/l			
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune			BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 902	Cire de candelilla			BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 903	Cire de carnauba	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme agent d'enrobage
	E 904	Shellac			BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 905	Cire microcristalline			BPF		Uniquement traitement en surface
	E 907	Poly-1-décène hydrogéné	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme agent d'enrobage pour confiseries au sucre
	E 950	Acésulfame-K	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 950	Acésulfame-K	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sous forme de comprimés à valeur énergétique réduite
	E 950	Acésulfame-K	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 950	Acésulfame-K	2'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
	E 950	Acésulfame-K	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 950	Acésulfame-K	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	6'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries pour rafraîchir l'haleine</b>							
	E 951	Aspartame	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 952	Cyclamates	500	mg/kg ou mg/l		(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.	Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharines	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharines	500	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharines	3'000	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharines	300	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharines	200	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	800	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	400	mg/kg ou mg/l			Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	2'400	mg/kg ou mg/l			Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sous forme de comprimés à valeur énergétique réduite
	E 955	Sucralose	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	400	mg/kg ou mg/l			Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	150	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 960	Glucosides de stéviol	670	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Uniquement confiseries sans sucres ajoutés Uniquement confiseries dures à valeur énergétique réduite (bonbons et sucettes) Uniquement confiseries tendres à valeur énergétique réduite (bonbons à mâcher, gommes aux fruits et produits à base de guimauve/marshmallows) Uniquement réglisse à valeur énergétique réduite Uniquement nougat à valeur énergétique réduite Uniquement masspain à valeur énergétique réduite
	E 960	Glucosides de stéviol	350	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.	
	E 960	Glucosides de stéviol	2'000	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	65	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries pour rafraîchir l'haleine</b>							
	E 961	Néotame	65	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	65	mg/kg ou mg/l			Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	32	mg/kg ou mg/l			Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	32	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	15	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sous forme de comprimés à valeur énergétique réduite
	E 961	Néotame	3	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût
	E 961	Néotame	3	mg/kg ou mg/l			Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine et pastilles pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés, comme exhausteur de goût
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	mg/kg ou mg/l		((11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	mg/kg ou mg/l		(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	2'500	mg/kg ou mg/l		(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1'000	mg/kg ou mg/l		(11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1'000	mg/kg ou mg/l		(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>05.2 Autres confiseries, y compris les microconfiseries pour rafraîchir l'haleine</b>							
	E 964	Sirop de polyglycitol	200'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de cacao à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 964	Sirop de polyglycitol	600'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 964	Sirop de polyglycitol	800'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement pâtes à mâcher sans sucres ajoutés
	E 964	Sirop de polyglycitol	990'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement bonbons durs sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	60	mg/kg ou mg/l			Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine fabriquées sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement pastilles fortement aromatisées pour rafraîchir l'haleine fabriquées sans sucres ajoutés
	E 1204	Pullulan			BPF		Uniquement microconfiseries sous forme de films destinées à rafraîchir l'haleine
<b>05.3 Chewing-gum</b>							
	E 960a- E 960d	Glycosides de stéviol	3'300	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement produits sans sucres ajoutés
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF	(73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	mg/kg ou mg/l		(25) Les quantités des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.	
	Groupe IV	Polyols			BPF		Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 104	Jaune de quinoléine	30	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.	
	E 110	Jaune orangé S	10	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.	
	E 124	Rouge cochenille A	10	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.	
	E 160d	Lycopène	300	mg/kg ou mg/l			

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>05.3 Chewing-gum</b>							
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1'500	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	
	E 297	Acide fumarique	2'000	mg/kg ou mg/l			
	E 310 - E 321	Gallate de propyle, BHQT, BHA et BHT	400	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates			BPF	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	
	E 392	Extraits de romarin	200	mg/kg ou mg/l		(46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 416	Gomme karaya	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 432-E 436	Polysorbates	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 445	Esters glycériques de résine de bois	320	mg/kg ou mg/l			Uniquement pour l'impression personnalisée ou promotionnelle sur des chewing-gum à enrobage dur
	E 473-E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	10'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 481-E 482	Stéaroyl-2-lactylates	2'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 491-E 495	Esters de sorbitane	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 551	Dioxyde de silicium			BPF		Uniquement traitement en surface
	E 552	Silicate de calcium			BPF		Uniquement traitement en surface
	E 553a	Silicate de magnésium			BPF		Uniquement traitement en surface
	E 553b	Talc			BPF		
	E 650	Acétate de zinc	1'000	mg/kg ou mg/l			
	E 900	Diméthylpolysiloxane	100	mg/kg ou mg/l			
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune			BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 902	Cire de candelilla			BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 903	Cire de carnauba	1'200	mg/kg ou mg/l		(47) La quantité maximale s'applique à toutes les utilisations régies par le présent règlement, y compris les dispositions de l'annexe 5.	Uniquement comme agent d'enrobage
	E 904	Shellac			BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 905	Cire microcristalline			BPF		Uniquement traitement en surface
	E 907	Poly-1-décène hydrogéné	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme agent d'enrobage
	E 927b	Carbamide	30'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>05.3 Chewing-gum</b>							
	E 950	Acésulfame-K	800	mg/kg ou mg/l		(12) Si les additifs E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 et E 961 sont utilisés en mélange dans les chewing-gums, la quantité maximale de chacun d'entre eux est réduite en proportion.	Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût
	E 950	Acésulfame-K	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	5'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	2'500	mg/kg ou mg/l		(12) Si les additifs E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 et E 961 sont utilisés en mélange dans les chewing-gums, la quantité maximale de chacun d'entre eux est réduite en proportion.	Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût
	E 954	Saccharines	1'200	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	1'200	mg/kg ou mg/l		(12) Si les additifs E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 et E 961 sont utilisés en mélange dans les chewing-gums, la quantité maximale de chacun d'entre eux est réduite en proportion.	Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût
	E 955	Sucralose	3'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	10	mg/kg ou mg/l		(12) Si les additifs E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 et E 961 sont utilisés en mélange dans les chewing-gums, la quantité maximale de chacun d'entre eux est réduite en proportion.	Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût
	E 959	Néohespéridine DC	400	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	150	mg/kg ou mg/l		(12) Si les additifs E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 et E 961 sont utilisés en mélange dans les chewing-gums, la quantité maximale de chacun d'entre eux est réduite en proportion.	Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût
	E 961	Néotame	3	mg/kg ou mg/l		(12) Si les additifs E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 et E 961 sont utilisés en mélange dans les chewing-gums, la quantité maximale de chacun d'entre eux est réduite en proportion.	Uniquement produits avec sucres ajoutés ou polyols, comme exhausteur de goût
	E 961	Néotame	250	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	2'000	mg/kg ou mg/l		(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 964	Sirop de polyglycitol	200'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits avec sucres ou polyols ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>05.3 Chewing-gum</b>							
	E 969	Advantame	400	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits sans sucres ajoutés
	E 1518	Triacétate de glycéryle			BPF		
<b>05.4 Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4</b>							
	E 160b (i)	Bixine de rocou	80	mg/kg ou mg/l			Uniquement décorations et enrobages. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement décorations et enrobages. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 960a-E 960d	Glycosides de stéviol	270	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 960a-E 960d	Glycosides de stéviol	330	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF	(73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500	mg/kg ou mg/l		(73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.	Uniquement décorations, enrobages et sauces, à l'exception des fourrages
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	mg/kg ou mg/l		(25) Les quantités des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.	Uniquement fourrages
	Groupe IV	Polyols			BPF		Uniquement décorations, enrobages et fourrages sans sucres ajoutés
	Groupe IV	Polyols			BPF		Uniquement sauces
	E 104	Jaune de quinoléine	50	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.	Uniquement décorations, enrobages et sauces, à l'exception des fourrages
	E 104	Jaune de quinoléine	50	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.	Uniquement fourrages
	E 110	Jaune orangé S	35	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.	Uniquement fourrages
	E 110	Jaune orangé S	35	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.	Uniquement décorations, enrobages et sauces, à l'exception des fourrages

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>05.4 Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4</b>							
	E 124	Rouge cochenille A	55	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.	Uniquement décorations, enrobages et sauces, à l'exception des fourrages
	E 124	Rouge cochenille A	55	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (73) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.	Uniquement fourrages
	E 160d	Lycopène	30	mg/kg ou mg/l			À l'exception de l'enrobage rouge des confiseries à base de chocolat enrobées de sucre dur
	E 160d	Lycopène	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement enrobage rouge des confiseries à base de chocolat enrobées de sucre dur
	E 173	Aluminium			BPF		Uniquement enrobage des confiseries au sucre destinées à la décoration des gâteaux et de la pâtisserie
	E 174	Argent			BPF		Uniquement décorations de chocolats
	E 175	Or			BPF		Uniquement décorations de chocolats
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires)
	E 200 - E 219	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates; p-hydroxybenzoates	1'500	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.; (5) E 214–E 219: p-hydroxybenzoates (PHB), maximum 300 mg/kg.	
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement confiseries à base de sirop de glucose (transfert à partir de sirop de glucose uniquement)
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	40	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires)
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	100	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement fourrages à base de fruits pour pâtisserie
	E 297	Acide fumarique	2'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement fourrages et nappages pour produits de boulangerie fine
	E 297	Acide fumarique	1'000	mg/kg ou mg/l			
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>05.4 Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4</b>							
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	3'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires)
	E 355–E 357	Acide adipique – adipates	2'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement fourrages et nappages pour produits de boulangerie fine
	E 392	Extraits de romarin	100	mg/kg ou mg/l		(41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	Uniquement sauces
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement fourrages, nappages et enrobages pour boulangerie fine et desserts
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	1'500	mg/kg ou mg/l			
	E 416	Gomme karaya	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement fourrages, nappages et enrobages pour boulangerie fine et desserts
	E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement glaçages
	E 427	Gomme cassia	2'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement fourrages, nappages et enrobages pour boulangerie fine et desserts
	E 432–E 436	Polysorbates	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 442	Phosphatides d'ammonium	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base de cacao
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	2'000	mg/kg ou mg/l			
	E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base de cacao
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	30'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement nappages fouettés pour desserts autres que la crème
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 491–E 495	Esters de sorbitane	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 492	Tristéarate de sorbitane	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base de cacao
	E 551-553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium			BPF		Uniquement traitement en surface
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	mg/kg ou mg/l			
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune			BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 902	Cire de candéilla			BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 903	Cire de carnauba	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme agent d'enrobage
	E 903	Cire de carnauba	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme agent d'enrobage pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat
	E 904	Shellac			BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 905	Cire microcristalline			BPF		Uniquement traitement en surface
	E 907	Poly-1-décène hydrogéné	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme agent d'enrobage
	E 950	Acésulfame-K	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>05.4 Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4</b>							
	E 950	Acésulfame-K	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 950	Acésulfame-K	350	mg/kg ou mg/l			Uniquement sauces
	E 950	Acésulfame-K	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	350	mg/kg ou mg/l			Uniquement sauces
	E 951	Aspartame	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 952	Cyclamates	250	mg/kg ou mg/l		(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.	Uniquement les bombes aérosol de crème chantilly aromatisée à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharines	500	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharines	500	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharines	300	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharines	160	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement sauces
	E 955	Sucralose	800	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	450	mg/kg ou mg/l			Uniquement sauces
	E 955	Sucralose	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement sauces
	E 959	Néohespéridine DC	150	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	65	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	65	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	32	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	2	mg/kg ou mg/l			Uniquement sauces comme exhausteur de goût
	E 961	Néotame	3	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût
	E 961	Néotame	12	mg/kg ou mg/l			Uniquement sauces

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>05.4 Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4</b>							
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	mg/kg ou mg/l		(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	mg/kg ou mg/l		(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	mg/kg ou mg/l		(11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	Uniquement sauces
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1'000	mg/kg ou mg/l		(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	4	mg/kg ou mg/l			Uniquement sauces
<b>06. Céréales et produits céréaliers</b>							

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>06.1 Graines céréalières entières, brisées ou en flocons</b>							
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	30	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement sagou et orge perlée
	E 553b	Talc			BPF		Uniquement riz
<b>06.2.1 Farines</b>							
	E 300	Acide ascorbique			BPF		
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2'500	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .	Uniquement farine fermentante
	E 450 (ix)	Dihydrogéo-diphosphate de magnésium	15'000	mg/kg ou mg/l		(4) La quantité maximale est exprimée en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .; (90) La quantité totale de phosphate ne doit pas dépasser la quantité maximale autorisée pour les additifs E 338 à E 452.	Uniquement farine fermentante
	E 920	L-Cystéine			BPF		
<b>06.2.2 Amidons et féculés</b>							
	Groupe I	Additifs					
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	À l'exception des amidons et féculés dans les préparations pour nourrissons, les préparations de suite, ainsi que les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>06.3 Céréales pour petit-déjeuner</b>							
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits
	E 960a-E 960d	Glycosides de stéviol	330	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		Uniquement céréales pour petit-déjeuner autres que les céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits
	Groupe IV	Polyols			BPF		Uniquement céréales ou produits à base de céréales pour petit-déjeuner, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 120	Cochenille	200	mg/kg ou mg/l		(53) Les additifs E 120, E 162 et E 163 peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement céréales pour petit-déjeuner aromatisées aux fruits
	E 150c	Caramel ammoniacal			BPF		Uniquement céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits
	E 160a	Caroténoïdes			BPF		Uniquement céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine			BPF		Uniquement céréales pour petit-déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits
	E 162	Rouge de betterave	200	mg/kg ou mg/l		(53) Les additifs E 120, E 162 et E 163 peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement céréales pour petit-déjeuner aromatisées aux fruits
	E 163	Anthocyanes	200	mg/kg ou mg/l		(53) Les additifs E 120, E 162 et E 163 peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement céréales pour petit-déjeuner aromatisées aux fruits
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (13) Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.	Uniquement céréales précuites
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement céréales pour petit-déjeuner du type «Granola»
	E 481-E 482	Stéaroyl-2-lactylates	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 950	Acésulfame-K	1'200	mg/kg ou mg/l			Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharines	100	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	400	mg/kg ou mg/l			Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	32	mg/kg ou mg/l			Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1'000	mg/kg ou mg/l		(11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 964	Sirop de polyglycitol	200'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement céréales ou produits à base de céréales pour petit-déjeuner, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres supérieure à 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou fabriquées sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
06.4.1 Pâtes fraîches							
	E 270	Acide lactique			BPF		
	E 300	Acide ascorbique			BPF		
	E 301	Ascorbate de sodium			BPF		
	E 322	Lécithines			BPF		
	E 330	Acide citrique			BPF		
	E 334	Acide tartrique [L (+)]			BPF		
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras			BPF		
	E 575	Glucono-delta-lactone			BPF		
06.4.2 Pâtes sèches							
	Groupe I	Additifs					Uniquement pâtes sans gluten et destinées à un régime hypoprotidique
06.4.3 Pâtes fraîches précuites							
	E 270	Acide lactique			BPF		
	E 300	Acide ascorbique			BPF		
	E 301	Ascorbate de sodium			BPF		
	E 322	Lécithines			BPF		
	E 330	Acide citrique			BPF		
	E 334	Acide tartrique [L (+)]			BPF		
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras			BPF		
	E 575	Glucono-delta-lactone			BPF		
06.4.4 Gnocchi de pomme de terre							
	Groupe I	Additifs					excepté gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 270	Acide lactique			BPF		uniquement gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés
	E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique			BPF		uniquement gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés
	E 330	Acide citrique			BPF		uniquement gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés
	E 334	Acide tartrique [L (+)]			BPF		uniquement gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras			BPF		uniquement gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés
06.4.5 Fourrages pour pâtes farcies (raviolis et produits similaires)							
	Groupe I	Additifs					
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	
	E 392	Extraits de romarin	250	mg/kg ou mg/l		(41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	Uniquement dans farces pour pâtes sèches
06.5 Nouilles							
	E 160b (i)	Bixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	
	E 450 (ix)	Dihydrogéné-diphosphate de magnésium	2'000	mg/kg ou mg/l			

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>06.6 Pâte à frire</b>							
	E 160b (i)	Bixine de rocou	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement pâtes à frire pour enrobage. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement pâtes à frire pour enrobage. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement pâtes à frire pour enrobage
	E 104	Jaune de quinoléine	50	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	
	E 110	Jaune orangé S	35	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	
	E 124	Rouge cochenille A	55	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	
	E 160d	Lycopène	30	mg/kg ou mg/l			Uniquement pâtes à frire pour enrobage
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	12'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	
	E 450 (ix)	Dihydrogéné-diphosphate de magnésium	15'000	mg/kg ou mg/l			
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	mg/kg ou mg/l			
<b>06.7 Céréales précuites ou transformées</b>							
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement Semmelknödelteig
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement polenta
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement céréales précuites
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras			BPF		Uniquement riz à cuisson rapide
	E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras			BPF		Uniquement riz à cuisson rapide
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	4'000	mg/kg ou mg/l		(2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement riz à cuisson rapide

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>07. Produits de boulangerie</b>							
<b>07.1 Pain et petits pains</b>							
	Groupe I	Additifs					À l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 et 7.1.2
	E 150a - d	Caramels			BPF		Uniquement malt bread
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement pain tranché préemballé et pain de seigle, produits de boulangerie précuits et préemballés destinés à la vente au détail et pain à valeur énergétique réduite destiné à la vente au détail
	E 280–E 283	Acide propionique – propionates	3'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (6) La présence d'acide propionique et de ses sels est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication.	Uniquement pain tranché préemballé et pain de seigle
	E 280–E 283	Acide propionique – propionates	2'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (6) La présence d'acide propionique et de ses sels est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication.	Uniquement pain à valeur énergétique réduite, pain précuit et préemballé, rolls, buns, tortilla et pita préemballés, pølsebrød, boller et dansk flutes préemballés
	E 280–E 283	Acide propionique – propionates	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (6) La présence d'acide propionique et de ses sels est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication.	Uniquement pain préemballé
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement soda bread
	E 450	Diphosphates	12'000	mg/kg ou mg/l		(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement pâtes levées réfrigérées, préemballées, destinées à la préparation de pizzas, de quiches, de tartes et de produits similaires
	E 450 (ix)	Dihydrogène-diphosphate de magnésium	15'000	mg/kg ou mg/l		(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (90) La quantité totale de phosphate ne doit pas dépasser la quantité maximale autorisée pour les additifs E 338 à E 452.	Uniquement pâte à pizza (surgelée ou réfrigérée) et «tortilla»
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	3'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	À l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 et 7.1.2
	E 483	Tartrate de stéaryle	4'000	mg/kg ou mg/l			À l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 et 7.1.2

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
07.1.1 Pain préparé exclusivement à partir des ingrédients suivants: farine de froment, eau, levure ou levain, sel							
	E 260	Acide acétique			BPF		
	E 261	Acétate de potassium			BPF		
	E 262	Acétates de sodium			BPF		
	E 263	Acétate de calcium			BPF		
	E 270	Acide lactique			BPF		
	E 300	Acide ascorbique			BPF		
	E 301	Ascorbate de sodium			BPF		
	E 302	Ascorbate de calcium			BPF		
	E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique			BPF		
	E 322	Lécithines			BPF		
	E 325	Lactate de sodium			BPF		
	E 326	Lactate de potassium			BPF		
	E 327	Lactate de calcium			BPF		
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras			BPF		
	E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras			BPF		
	E 472d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras			BPF		
	E 472e	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras			BPF		
	E 472f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras			BPF		
07.1.2 Pain courant français; friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek							
	E 260	Acide acétique			BPF		
	E 261	Acétate de potassium			BPF		Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 262	Acétates de sodium			BPF		Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 263	Acétate de calcium			BPF		Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 270	Acide lactique			BPF		Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 300	Acide ascorbique			BPF		
	E 301	Ascorbate de sodium			BPF		Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 302	Ascorbate de calcium			BPF		Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique			BPF		Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 322	Lécithines			BPF		
	E 325	Lactate de sodium			BPF		Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 326	Lactate de potassium			BPF		Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 327	Lactate de calcium			BPF		Uniquement friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras			BPF		
<b>07.2 Produits de boulangerie fine</b>							
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	10	mg/kg ou mg/l			
	E 960a-E 960d	Glycosides de stéviol	330	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement Essoblaten–Enrobage de papier comestible
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>07.2 Produits de boulangerie fine</b>							
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	mg/kg ou mg/l		(25) Les quantités des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.; (76) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.	
	Groupe IV	Polyols			BPF		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 160d	Lycopène	25	mg/kg ou mg/l			
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement produits dont l'activité de l'eau est supérieure à 0.65
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement les biscuits secs
	E 280–E 283	Acide propionique – propionates	2'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (6) La présence d'acide propionique et de ses sels est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication.	Uniquement produits de boulangerie fine préemballés (y compris les confiseries contenant de la farine) dont l'activité de l'eau est supérieure à 0.65
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement mélanges prêts à l'emploi pour pâtisseries
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	
	E 392	Extraits de romarin	200	mg/kg ou mg/l		(41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	2'000	mg/kg ou mg/l			
	E 432–E 436	Polysorbates	3'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 450 (ix)	Dihydrogéné-diphosphate de magnésium	15'000	mg/kg ou mg/l		(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (90) La quantité totale de phosphate ne doit pas dépasser la quantité maximale autorisée pour les additifs E 338 à E 452.	
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	10'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	10'000	mg/kg ou mg/l			
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 483	Tartrate de stéaryle	4'000	mg/kg ou mg/l			
	E 491–E 495	Esters de sorbitane	10'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>07.2 Produits de boulangerie fine</b>							
	E 541	Phosphate d'aluminium sodique acide	400	mg/kg ou mg/l		(38) Exprimée en aluminium.	Uniquement gâteaux de type génoise composés de segments colorés contrastés assemblés à l'aide de confiture ou de gelée à tartiner et enrobés d'une pâte aromatisée à base de sucre (la quantité maximale s'applique uniquement à la partie génoise du gâteau)
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune			BPF		Uniquement comme agent d'enrobage pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat
	E 902	Cire de candelilla			BPF		Uniquement comme agent d'enrobage pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat
	E 903	Cire de carnauba	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme agent d'enrobage pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat
	E 904	Shellac			BPF		Uniquement comme agent d'enrobage pour petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat
	E 950	Acésulfame-K	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés
	E 950	Acésulfame-K	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement Essoblaten–Enrobage de papier comestible
	E 950	Acésulfame-K	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1'700	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement Essoblaten–Enrobage de papier comestible
	E 952	Cyclamates	1'600	mg/kg ou mg/l		(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés.
	E 954	Saccharines	800	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharines	800	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement Essoblaten–Enrobage de papier comestible
	E 954	Saccharines	170	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés.
	E 955	Sucralose	800	mg/kg ou mg/l			Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	800	mg/kg ou mg/l			Uniquement Essoblaten–Enrobage de papier comestible
	E 955	Sucralose	700	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés.
	E 959	Néohespéridine DC	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	150	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés.
	E 961	Néotame	60	mg/kg ou mg/l			Uniquement cornets et gaufrettes pour glace sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	60	mg/kg ou mg/l			Uniquement Essoblaten–Enrobage de papier comestible
	E 961	Néotame	55	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés.
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1'000	mg/kg ou mg/l		(11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	Uniquement Essoblaten–Enrobage de papier comestible

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>07.2 Produits de boulangerie fine</b>							
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	1'000	mg/kg ou mg/l		(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés.
	E 964	Sirop de polyglycitol	300'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement feuilles azymes, papiers hosties
	E 969	Advantame	17	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés.
<b>08. Viandes</b>							
<b>08.1 Viandes fraîches, à l'exception des préparations de viandes</b>							
	E 129	Rouge allura AC			BPF		Uniquement pour le marquage de salubrité
	E 133	Bleu brillant FCF			BPF		Uniquement pour le marquage de salubrité
	E 155	Brun HT			BPF		Uniquement pour le marquage de salubrité
<b>08.2 Préparations de viandes</b>							
	E 160b (i)	Bixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement breakfast sausages contenant au minimum 6 % de céréales et burger meat avec une part d'au moins 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande. (La viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique), merguez, salsicha fresca, mici butifarra fresca, longaniza fresca et chorizo fresco. Uniquement breakfast sausages contenant au minimum 6 % de céréales et burger meat avec une part d'au moins 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande. (La viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique), merguez, salsicha fresca, mici butifarra fresca, longaniza fresca et chorizo fresco
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement breakfast sausages contenant au minimum 6 % de céréales et burger meat avec une part d'au moins 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande. (La viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique), merguez, salsicha fresca, mici butifarra fresca, longaniza fresca et chorizo fresco
	E 100	Curcumine	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits merguez, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca et chorizo fresco
	E 120	Cochénille	100	mg/kg ou mg/l		(66) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.	Uniquement breakfast sausages contenant au minimum 6 % de céréales et burger meat contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales (la viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique), produits merguez, salsicha fresca, mici butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, cevapcici et plijeskavice
	E 129	Rouge allura AC	25	mg/kg ou mg/l			Uniquement breakfast sausages contenant au minimum 6 % de céréales et burger meat avec une part d'au moins 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande. La viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique.
	E 150a - d	Caramels			BPF		Uniquement breakfast sausages contenant au minimum 6 % de céréales et burger meat avec une part d'au moins 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande. (La viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique), merguez, salsicha fresca, mici butifarra fresca, longaniza fresca et chorizo fresco

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>08.2 Préparations de viandes</b>							
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement merguez, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, bifteki, soutoukaki et kebab
	E 162	Rouge de betterave			BPF		Uniquement produits merguez, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca et chorizo fresco
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	450	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement breakfast sausages et burger meat contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales mélangés à la viande
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	450	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement salsicha fresca, longaniza fresca, butifarra fresca
	E 249–E 250	Nitrites	150	mg/kg ou mg/l		(7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO2 ou NaNO3.	Uniquement lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlökk, ahjupraad, kielbasa surowa biała, kielbasa surowa metkaund tatar wolowy (danie tatarskie) et golonka peklowana.
	E 260	Acide acétique			BPF		Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 261	Acétate de potassium			BPF		Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 262	Acétates de sodium			BPF		Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 263	Acétate de calcium			BPF		Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 270	Acide lactique			BPF		Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 300	Acide ascorbique			BPF		Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 301	Ascorbate de sodium			BPF		Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 302	Ascorbate de calcium			BPF		Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 325	Lactate de sodium			BPF		Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 326	Lactate de potassium			BPF		Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 327	Lactate de calcium			BPF		Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 330	Acide citrique			BPF		Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 331	Citrates de sodium			BPF		Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 332	Citrates de potassium			BPF		Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 333	Citrates de calcium			BPF		Uniquement les préparations de viande hachée fraîche préemballées et les préparations de viande auxquelles ont été ajoutés d'autres ingrédients que des additifs ou du sel.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement breakfast sausages; la viande est hachée de manière à disperser complètement les tissus musculaires et adipeux de sorte que les fibres forment une émulsion avec les matières grasses, ce qui leur confère leur aspect caractéristique; jambon de Noël finnois, burger meat contenant au minimum 4% de produits végétaux et/ou de céréales, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlökk, ahjupraad, bilá klobása, vinná klobása, sváteční klobása, syrová klobása et broches à rotation verticale de viandes congelées obtenues à partir de mouton, d'agneau, de veau ou de bœuf traitées avec un assaisonnement liquide ou obtenues à partir de viandes de volailles traitées avec ou sans assaisonnement liquide, utilisées seules ou combinées, tranchées et/ou hachées, et destinées à être rôties par un exploitant du secteur alimentaire puis consommées par le consommateur final.

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>08.2 Préparations de viandes</b>							
	E 401	Alginate de sodium			BPF		Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki
	E 402	Alginate de potassium			BPF		Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki
	E 403	Alginate d'ammonium			BPF		Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki
	E 404	Alginate de calcium			BPF		Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki
	E 407	Carraghénanes			BPF		Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki
	E 407a	Algues Euchema transformées			BPF		Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki
	E 410	Farine de graines de caroube			BPF		Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki
	E 412	Gomme guar			BPF		Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki
	E 413	Gomme adragante			BPF		Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki
	E 415	Gomme xanthane			BPF		Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi des traitements différents (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées à l'exception du bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et du souvlaki
	E 500	Carbonates de sodium			BPF		Uniquement les préparations à base de volaille, mici, bifteki, soutzoukaki, kebab, seftalia, čevapčići und pljeskavice
	E 553b	Talc			BPF		Uniquement traitement en surface des saucisses
	E 1414	Phosphate de diamidon acétylé			BPF		Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi un traitement différent (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées; gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab et seftalia
	E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé			BPF		Uniquement préparations auxquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viande fabriquées avec des parties de viande ayant subi un traitement différent (hachées, coupées en tranches ou transformées) et combinées; gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab et seftalia
<b>08.3.1 Produits à base de viande qui n'ont pas subi de traitement thermique</b>							
	E 120	Cochenille	50	mg/kg ou mg/l			uniquement les spécialités traditionnelles de salaisons à base d'abats de porc et de bœuf suivantes: groin de porc à la créole, queue de porc à la créole, pied de porc à la créole et paleron de bœuf à la créole. Ces produits sont consommés après dessalage et cuisson.
	E 160b (i)	Bixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			Seulement chorizo, salchichon, pasturmas et sobrasada. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			Seulement chorizo, salchichon, pasturmas et sobrasada. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	Groupe I Additifs						
	E 100	Curcumine			BPF		Uniquement pasturmas
	E 100	Curcumine	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement saucisses et saucissons
	E 101	Riboflavines			BPF		Uniquement pasturmas
	E 110	Jaune orangé S	15	mg/kg ou mg/l			Uniquement sobrasada

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
08.3.1 Produits à base de viande qui n'ont pas subi de traitement thermique							
	E 120	Cochenille	100	mg/kg ou mg/l		(66) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.	Uniquement saucisses et saucissons
	E 120	Cochenille			BPF	(66) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.	Uniquement pasturmas
	E 120	Cochenille	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement saucisse de chorizo/salchichon
	E 124	Rouge cochenille A	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement saucisse de chorizo/salchichon
	E 124	Rouge cochenille A	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement sobrasada
	E 150a - d	Caramels			BPF		Uniquement saucisses et saucissons
	E 160a	Caroténoïdes	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement saucisses et saucissons
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement saucisses et saucissons
	E 162	Rouge de betterave			BPF		Uniquement saucisses et saucissons
	E 200 - E 219	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates; p-hydroxybenzoates			BPF	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement traitement en surface des produits de viande séchés
	E 235	Natamycine	1	mg/kg ou mg/l		(8) mg/dm <sup>2</sup> de surface (absence à 5 mm de profondeur).	Uniquement traitement en surface des saucisses et saucissons séchés, saumurés
	E 249–E 250	Nitrites	150	mg/kg ou mg/l		(7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO <sub>2</sub> ou NaNO <sub>3</sub> .	
	E 251–E 252	Nitrates	150	mg/kg ou mg/l		(7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO <sub>2</sub> ou NaNO <sub>3</sub> .	
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (13) Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.	Uniquement viande déshydratée
	E 315	Acide érythorbique	500	mg/kg ou mg/l		(9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.	Uniquement produits de salaison et produits en conserve
	E 316	Érythorbate de sodium	500	mg/kg ou mg/l		(9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.	Uniquement produits de salaison et produits en conserve
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .	
	E 392	Extraits de romarin	15	mg/kg ou mg/l		(46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	Uniquement viandes avec une teneur en matières grasses inférieure ou égale à 10 %, à l'exception des saucisses et saucissons séchés
	E 392	Extraits de romarin	150	mg/kg ou mg/l		(41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	Uniquement viandes avec une teneur en matières grasses supérieure à 10 %, à l'exception des saucisses et saucissons séchés
	E 392	Extraits de romarin	150	mg/kg ou mg/l		(46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	Uniquement viande déshydratée

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
08.3.1 Produits à base de viande qui n'ont pas subi de traitement thermique							
	E 392	Extraits de romarin	100	mg/kg ou mg/l		(46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	Uniquement saucisses et saucissons séchés
	E 553b	Talc			BPF		Uniquement traitement en surface des saucisses et saucissons
	E 959	Néohespéridine DC	5	mg/kg ou mg/l			Uniquement en tant qu'exhausteur de goût
08.3.2 Produits à base de viande qui ont subi un traitement thermique							
	E 160b (i)	Bixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement saucisses et saucissons, pâtés, pains de viande et luncheon meat. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement saucisses et saucissons, pâtés, pains de viande et luncheon meat. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	Groupe I	Additifs					à l'exception du foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben
	E 100	Curcumine	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
	E 120	Cochenille	100	mg/kg ou mg/l		(66) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.	Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
	E 129	Rouge allura AC	25	mg/kg ou mg/l			Uniquement viande de petit-déjeuner (luncheon meat)
	E 150a - d	Caramels			BPF		Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
	E 160a	Caroténoïdes	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
	E 162	Rouge de betterave			BPF		Uniquement saucisses et saucissons, pâtés et terrines
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement aspic
	E 200 - E 219	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates; p-hydroxybenzoates			BPF	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.; ()	Uniquement traitement en surface des produits de viande séchés
	E 200 - E 202; E 214 - E219	Acide sorbique – sorbate de potassium; p-hydroxybenzoates	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement pâté
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	500	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement aspic
	E 235	Natamycine	1	mg/kg ou mg/l		(8) mg/dm <sup>2</sup> de surface (absence à 5 mm de profondeur).	Uniquement traitement en surface des saucisses et saucissons séchés, saumurés
	E 243	Arginate d'éthyle laurique	160	mg/kg ou mg/l			Excepté les saucisses et saucissons émulsionnés, fumés et les pâtés de foie fumés.
	E 249–E 250	Nitrites	150	mg/kg ou mg/l		(7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO <sub>2</sub> ou NaNO <sub>3</sub> .; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.	A l'exception des produits à base de viande stérilisés (Fo > 3.00)

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
08.3.2 Produits à base de viande qui ont subi un traitement thermique							
	E 249–E 250	Nitrites	100	mg/kg ou mg/l		(7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO <sub>2</sub> ou NaNO <sub>3</sub> ; (58) La valeur Fo 3 équivaut à un traitement thermique de 3 min à 121 °C (réduction de la charge bactérienne d'un milliard de spores dans mille conserves à une spore dans mille conserves).; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.	Uniquement les produits à base de viande stérilisés (Fo > 3.00)
	E 300	Acide ascorbique			BPF		Uniquement foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben
	E 301	Ascorbate de sodium			BPF		Uniquement foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben
	E 315	Acide érythorbique	500	mg/kg ou mg/l		(9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.	Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve
	E 316	Érythorbate de sodium	500	mg/kg ou mg/l		(9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.	Uniquement produits de salaison et produits de viande en conserve
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (13) Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.	Uniquement viande déshydratée
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .	à l'exception du foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben
	E 385	Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium	250	mg/kg ou mg/l			Uniquement libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben
	E 392	Extraits de romarin	15	mg/kg ou mg/l		(46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	Uniquement viandes avec une teneur en matières grasses inférieure ou égale à 10 %, à l'exception des saucisses et saucissons séchés
	E 392	Extraits de romarin	150	mg/kg ou mg/l		(41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	Uniquement viandes avec une teneur en matières grasses supérieure à 10 %, à l'exception des saucisses et saucissons séchés
	E 392	Extraits de romarin	150	mg/kg ou mg/l		(46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	Uniquement viande déshydratée
	E 392	Extraits de romarin	100	mg/kg ou mg/l		(46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	Uniquement saucisses et saucissons séchés
	E 427	Gomme cassia	1'500	mg/kg ou mg/l			
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (41) Exprimée par rapport à la matière grasse.	à l'exception du foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	4'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement viande hachée et produits à base de viande en cubes en conserve
	E 553b	Talc			BPF		Uniquement traitement en surface des saucisses et saucissons
	E 959	Néohespéridine DC	5	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme exhausteur de goût, sauf dans le foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben
08.3.3 Boyaux et autres produits d'enrobage de la viande							
	E 160b (i)	Bixine de rocou	50	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	50	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	Groupe I	Additifs					

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
08.3.3 Boyaux et autres produits d'enrobage de la viande							
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		À l'exception de la partie externe comestible des pasturmas
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée			BPF	(78) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.	Uniquement boyaux comestibles
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500	mg/kg ou mg/l		(78) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.	Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des pasturmas
	E 100	Curcumine			BPF		Uniquement partie externe comestible des pasturmas
	E 101	Riboflavines			BPF		Uniquement partie externe comestible des pasturmas
	E 104	Jaune de quinoléine	10	mg/kg ou mg/l		(62) La quantité totale de E 104 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (78) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.	Uniquement boyaux comestibles
	E 104	Jaune de quinoléine	50	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (78) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.	Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des pasturmas
	E 110	Jaune orangé S	35	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (78) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.	Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des pasturmas
	E 120	Cochenille			BPF	(78) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.	Uniquement partie externe comestible des pasturmas
	E 124	Rouge cochenille A	55	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (78) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.	Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des pasturmas
	E 160d	Lycopène	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement décorations et enrobages, à l'exception de la partie externe comestible des pasturmas
	E 160d	Lycopène	30	mg/kg ou mg/l			Uniquement boyaux comestibles
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium			BPF		Uniquement boyaux à base de collagène dont l'activité de l'eau est supérieure à 0.6
	E 200 - E 202; E 214 - E 219	Acide sorbique – sorbate de potassium; p-hydroxybenzoates	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement enrobages de gelée pour produits à base de viande (cuite, saumurée ou séchée)

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
08.3.3 Boyaux et autres produits d'enrobage de la viande							
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	4'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement enrobages pour viandes
	E 339	Phosphates de sodium	12'600	mg/kg ou mg/l		(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (82) Le transfert au produit final ne doit pas dépasser 250 mg/kg.	Uniquement dans les enveloppes à saucisse obtenues à partir de boyaux naturels
08.3.4.1 Produits traditionnels saumurés par immersion (produits à base de viande qui ont été immergés dans une saumure contenant des nitrites ou des nitrates, du sel et d'autres composants)							
	E 249–E 250	Nitrites	50	mg/kg ou mg/l		(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO2ou NaNO3	Uniquement cured tongue: immersion dans la saumure durant au moins 4 jours et précuisson
	E 249–E 250	Nitrites	50	mg/kg ou mg/l		(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO2ou NaNO3	Uniquement jambon cru, saumuré par immersion et produits similaires; La durée de saumurage dépend de la forme et du poids des morceaux de viande: elle est approximativement de 2 jours/kg; vient ensuite la stabilisation/maturation.
	E 249–E 250	Nitrites	175	mg/kg ou mg/l		(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO2ou NaNO3	Uniquement Wiltshire bacon et produits similaires: une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain.
	E 249–E 250	Nitrites	175	mg/kg ou mg/l		(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO2ou NaNO3	Uniquement entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado et produits similaires: immersion dans la saumure pendant 3 à 5 jours. Les produits ne subissent pas de traitement thermique et présentent une activité de l'eau (aW) élevée.
	E 249–E 250	Nitrites	150	mg/kg ou mg/l		(7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO2 ou NaNO3.	Uniquement kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött: une saumure est injectée dans la viande, qui est ensuite immergée dans de la saumure. Le saumurage dure 14 à 21 jours et il est suivi d'une maturation par fumage à froid pendant 4 à 5 semaines
	E 249–E 250	Nitrites	150	mg/kg ou mg/l		(7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO2 ou NaNO3.	Uniquement bacon, filet de bacon et produits similaires: le produit est immergé dans la saumure pendant 4 à 5 jours à une température de 5 à 7 °C, il est soumis habituellement à une maturation pendant 24 à 40 heures à une température de 22 °C, il est éventuellement fumé pendant 24 heures à une température de 20 à 25 °C puis entreposé pendant 3 à 6 semaines à une température de 12 à 14 °C.
	E 249–E 250	Nitrites	100	mg/kg ou mg/l		(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO2ou NaNO3	Uniquement Wiltshire ham et produits similaires: une saumure est injectée dans la viande, qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain.
	E 251–E 252	Nitrates	300	mg/kg ou mg/l		(7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO2 ou NaNO3.	Uniquement kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött: une saumure est injectée dans la viande, qui est ensuite immergée dans de la saumure. Le saumurage dure 14 à 21 jours et il est suivi d'une maturation par fumage à froid pendant 4 à 5 semaines
	E 251–E 252	Nitrates	250	mg/kg ou mg/l		(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO2ou NaNO3; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.	Uniquement Wiltshire bacon et produits similaires: une saumure est injectée dans la viande, qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain.
	E 251–E 252	Nitrates	250	mg/kg ou mg/l		(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO2ou NaNO3; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.	Uniquement Wiltshire ham et produits similaires: une saumure est injectée dans la viande, qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain.
	E 251–E 252	Nitrates	250	mg/kg ou mg/l		(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO2ou NaNO3; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.	Uniquement entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado et produits similaires: immersion dans la saumure pendant 3 à 5 jours. Les produits ne subissent pas de traitement thermique et présentent une activité de l'eau (aW) élevée.

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
08.3.4.1 Produits traditionnels saumurés par immersion (produits à base de viande qui ont été immergés dans une saumure contenant des nitrites ou des nitrates, du sel et d'autres composants)							
	E 251-E 252	Nitrates	250	mg/kg ou mg/l		(7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO <sub>2</sub> ou NaNO <sub>3</sub> ; (40) Sans nitrites ajoutés.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).	Uniquement bacon, filet de bacon et produits similaires: le produit est immergé dans la saumure pendant 4 à 5 jours à une température de 5 à 7 °C, il est soumis habituellement à une maturation pendant 24 à 40 heures à une température de 22 °C, il est éventuellement fumé pendant 24 heures à une température de 20 à 25 °C puis entreposé pendant 3 à 6 semaines à une température de 12 à 14 °C.
	E 251-E 252	Nitrates	250	mg/kg ou mg/l		(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO <sub>2</sub> ou NaNO <sub>3</sub>	Uniquement jambon cru, saumuré par immersion et produits similaires; La durée de saumurage dépend de la forme et du poids des morceaux de viande: elle est approximativement de 2 jours/kg; vient ensuite la stabilisation/maturation.
	E 251-E 252	Nitrates	10	mg/kg ou mg/l		(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO <sub>2</sub> ou NaNO <sub>3</sub> ; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.	Uniquement cured tongue: immersion dans la saumure durant au moins 4 jours et précuisson

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
08.3.4.2 Produits traditionnels traités en salaison sèche. (Le processus de salaison à sec consiste en l'application d'une saumure sèche contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants à la surface de la viande, puis en une période de stabilisation/maturation.)							
	E 249-E 250	Nitrites	50	mg/kg ou mg/l		(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO <sub>2</sub> ou NaNO <sub>3</sub>	Uniquement jambon cru, saumuré à sec et produits similaires: la durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et est approximativement de 10 à 14 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation.
	E 249-E 250	Nitrites	175	mg/kg ou mg/l		(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO <sub>2</sub> ou NaNO <sub>3</sub>	Uniquement dry cured bacon et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours.
	E 249-E 250	Nitrites	100	mg/kg ou mg/l		(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO <sub>2</sub> ou NaNO <sub>3</sub>	Uniquement dry cured ham et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours.
	E 249-E 250	Nitrites	100	mg/kg ou mg/l		(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO <sub>2</sub> ou NaNO <sub>3</sub>	Uniquement presunto, presunto da pá et paio do lombo et produits similaires: salaison à sec pendant 10 à 15 jours suivie d'une période de stabilisation de 30 à 45 jours et d'une période de maturation d'au moins 2 mois. jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina et produits similaires: salaison à sec suivie d'une période de stabilisation d'au moins 10 jours et d'une période de maturation supérieure à 45 jours.
	E 251-E 252	Nitrates	250	mg/kg ou mg/l		(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO <sub>2</sub> ou NaNO <sub>3</sub> ; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.	Uniquement dry cured bacon et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours.
	E 251-E 252	Nitrates	250	mg/kg ou mg/l		(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO <sub>2</sub> ou NaNO <sub>3</sub> ; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.	Uniquement dry cured ham et produits similaires: salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours.
	E 251-E 252	Nitrates	250	mg/kg ou mg/l		(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO <sub>2</sub> ou NaNO <sub>3</sub> ; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.	Uniquement jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina et produits similaires: salaison à sec suivie d'une période de stabilisation d'au moins 10 jours et d'une période de maturation supérieure à 45 jours.
	E 251-E 252	Nitrates	250	mg/kg ou mg/l		(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO <sub>2</sub> ou NaNO <sub>3</sub> ; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.	Uniquement presunto, presunto da pá et paio do lombo et produits similaires: salaison à sec pendant 10 à 15 jours suivie d'une période de stabilisation de 30 à 45 jours et d'une période de maturation d'au moins 2 mois.
	E 251-E 252	Nitrates	250	mg/kg ou mg/l		(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO <sub>2</sub> ou NaNO <sub>3</sub> ; (40) Sans nitrites ajoutés.; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.	Uniquement jambon sec, jambon sel sec et autres pièces similaire salées à sec: salaison à sec pendant 3 jours + 1 jour/kg suivie d'une semaine de post-salaison et d'une période de maturation/affinage de 45 jours à 18 mois.
	E 251-E 252	Nitrates	250	mg/kg ou mg/l		(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO <sub>2</sub> ou NaNO <sub>3</sub> ; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.	Uniquement jambon cru, saumuré à sec et produits similaires: la durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande; elle est approximativement de 10 à 14 jours et est suivie d'une période de stabilisation/maturation.

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
08.3.4.3. Autres produits saumurés de manière traditionnelle. (Processus de salaison par immersion ou à sec utilisés en combinaison ou lorsque les nitrites et/ou les nitrates sont contenus dans un produit composé ou lorsque la saumure est injectée dans le produit avant la cuisson.)							
	E 249–E 250	Nitrites	50	mg/kg ou mg/l		(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO <sub>2</sub> ou NaNO <sub>3</sub>	Uniquement jambon cru, soumis à un processus de salaison à sec ou par immersion, et produits similaires: salaisons à sec et par immersion utilisées en combinaison (sans injection de saumure). La durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande; elle est approximativement de 14 à 35 jours et suivie d'une période de stabilisation/maturation.
	E 249–E 250	Nitrites	50	mg/kg ou mg/l		(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO <sub>2</sub> ou NaNO <sub>3</sub>	Uniquement jellied veal et brisket: injection d'une saumure dans la viande, suivie après un temps d'attente de 2 jours minimum, d'une cuisson dans de l'eau bouillante pendant une durée qui ne doit pas excéder 3 heures.
	E 249–E 250	Nitrites	180	mg/kg ou mg/l		(7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO <sub>2</sub> ou NaNO <sub>3</sub> .	Uniquement vyočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikás et produits similaires: le produit séché est soumis à un traitement thermique à 70 °C, suivi d'un séchage ou d'un fumage pendant 8 à 12 jours. Les produits fermentés sont soumis à un processus de fermentation en trois étapes de 14 à 30 jours suivi du fumage.
	E 251–E 252	Nitrates	300	mg/kg ou mg/l		(7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO <sub>2</sub> ou NaNO <sub>3</sub> ; (40) Sans nitrites ajoutés.	Uniquement saucisses et saucissons crus (salami et Kantwurst): le produit a subi une maturation pendant au moins 4 semaines et il présente un rapport eau/protéines inférieur à 1.7.
	E 251–E 252	Nitrates	250	mg/kg ou mg/l		(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO <sub>2</sub> ou NaNO <sub>3</sub> ; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.	Uniquement jambon cru, soumis à un processus de salaison à sec ou par immersion, et produits similaires: salaisons à sec et par immersion utilisées en combinaison (sans injection de saumure). La durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande; elle est approximativement de 14 à 35 jours et elle est suivie d'une période de stabilisation/maturation.
	E 251–E 252	Nitrates	250	mg/kg ou mg/l		(7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO <sub>2</sub> ou NaNO <sub>3</sub> ; (40) Sans nitrites ajoutés.; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.	Uniquement salchichón y chorizo traducionales de larga curación et produits similaires: période de maturation d'au moins 30 jours.
	E 251–E 252	Nitrates	250	mg/kg ou mg/l		(7) Quantité maximale qui peut être ajoutée lors de la fabrication, exprimée en NaNO <sub>2</sub> ou NaNO <sub>3</sub> ; (40) Sans nitrites ajoutés.; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.	Uniquement saucissons secs et produits similaires: saucissons crus fermentés et séchés sans ajout de nitrites. Le produit fermente à une température comprise entre 18 et 22 °C ou inférieure (10 à 12 °C) et il est soumis ensuite à un processus de maturation/d'affinage d'au moins 3 semaines.
	E 251–E 252	Nitrates	10	mg/kg ou mg/l		(39) Quantité maximale, quantité à la fin du processus de production, exprimée en NaNO <sub>2</sub> ou NaNO <sub>3</sub> ; (59) Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.	Uniquement jellied veal et brisket: injection d'une saumure dans la viande, suivie après un temps d'attente de 2 jours minimum, d'une cuisson dans de l'eau bouillante pendant une durée qui ne doit pas excéder 3 heures.

**09. Poisson et produits de la pêche**

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
09.1.1 Poisson non transformé							
	E 300	Acide ascorbique	300	mg/kg			Uniquement thon. Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange; la limite maximale s'applique à la somme exprimée en acide ascorbique
	E 301	Ascorbate de sodium	300	mg/kg			Uniquement thon. Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange; la limite maximale s'applique à la somme exprimée en acide ascorbique
	E 302	Ascorbate de calcium	300	mg/kg			Uniquement thon. Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange; la limite maximale s'applique à la somme exprimée en acide ascorbique
	Groupe IV	Polyols			BPF		Uniquement poissons non transformés, congelés et surgelés, à des fins autres que l'édulcoration
	E 300	Acide ascorbique			BPF		
	E 301	Ascorbate de sodium			BPF		
	E 302	Ascorbate de calcium			BPF		
	E 315	Acide érythorbique	1'500	mg/kg ou mg/l		(9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.	Uniquement poissons à peau rouge congelés et surgelés
	E 316	Érythorbate de sodium	1'500	mg/kg ou mg/l		(9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.	Uniquement poissons à peau rouge congelés et surgelés
	E 330	Acide citrique			BPF		
	E 331	Citrates de sodium			BPF		
	E 332	Citrates de potassium			BPF		
	E 333	Citrates de calcium			BPF		
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement filets de poisson congelés et surgelés

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
09.1.2 Mollusques et crustacés non transformés							
	E 500	Carbonates de sodium			BPF		Uniquement céphalopodes congelés et surgelés. Utilisation non autorisée en association avec l'acide phosphorique — phosphates — diphosphates, triphosphates et polyphosphates (E 338 - E 452)
	E 501	Carbonates de potassium			BPF		Uniquement céphalopodes congelés et surgelés. Utilisation non autorisée en association avec l'acide phosphorique — phosphates — diphosphates, triphosphates et polyphosphates (E 338 - E 452)
	Groupe IV	Polyols			BPF		Uniquement crustacés, mollusques et céphalopodes non transformés, congelés et surgelés, à des fins autres que l'édulcoration
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	300	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.; (10) Quantités maximales dans les parties comestibles.	Uniquement crustacés des famille Penaeidae, Solenoceridae et Aristeidae, plus de 120 unités par kg
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.; (10) Quantités maximales dans les parties comestibles.	Uniquement crustacés des familles Penaeidae, Solenoceridae et Aristeidae, entre 80 et 120 unités par kg
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	150	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.; (10) Quantités maximales dans les parties comestibles.	Uniquement crustacés et céphalopodes frais, congelés ou surgelés; crustacés des familles Penaeidae, Solenoceridae et Aristeidae, jusqu'à 80 unités par kg
	E 300	Acide ascorbique			BPF		
	E 301	Ascorbate de sodium			BPF		
	E 302	Ascorbate de calcium			BPF		
	E 330	Acide citrique			BPF		
	E 331	Citrates de sodium			BPF		
	E 332	Citrates de potassium			BPF		
	E 333	Citrates de calcium			BPF		
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .	Uniquement mollusques et crustacés congelés et surgelés
	E 385	Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium	75	mg/kg ou mg/l			Uniquement crustacés congelés et surgelés
	E 586	4-Hexylrésorcinol	2	mg/kg ou mg/l		(91) Comme teneur résiduelle dans la viande.	Uniquement crustacés frais, congelés ou surgelés
<b>09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés</b>							
	E 160b (i)	Bixine de rocou	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement poisson fumé. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160b (i)	Bixine de rocou	30	mg/kg ou mg/l			Uniquement surimi et produits similaires et substituts de saumon. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement poisson fumé. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	30	mg/kg ou mg/l			Uniquement surimi et produits similaires et substituts de saumon. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 300	Acide ascorbique	300	mg/kg			Uniquement thon. Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange; la limite maximale s'applique à la somme exprimée en acide ascorbique

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés</b>							
	E 301	Ascorbate de sodium	300	mg/kg			Uniquement thon. Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange; la limite maximale s'applique à la somme exprimée en acide ascorbique
	E 302	Ascorbate de calcium	300	mg/kg			Uniquement thon. Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange; la limite maximale s'applique à la somme exprimée en acide ascorbique
	E 960a- E 960d	Glycosides de stéviol	200	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		Uniquement surimi et produits similaires et substituts de saumon n à base de Theragra chalcogramma, de Pollachius virens ou de Clupea harengus
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500	mg/kg ou mg/l		(84) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 4 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée dans les succédanés de saumon est de 5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.	Uniquement surimi et produits similaires et substituts de saumon à base de Theragra chalcogramma, de Pollachius virens ou de Clupea harengus.
	E 100	Curcumine	100	mg/kg ou mg/l		(35) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 100	Curcumine	100	mg/kg ou mg/l		(37) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e.	Uniquement poisson fumé
	E 100	Curcumine	250	mg/kg ou mg/l		(36) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.	Uniquement crustacés précuits
	E 101	Riboflavines			BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 101	Riboflavines			BPF		Uniquement crustacés précuits
	E 101	Riboflavines			BPF		Uniquement poisson fumé
	E 102	Tartrazine	250	mg/kg ou mg/l		(36) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.	Uniquement crustacés précuits
	E 102	Tartrazine	100	mg/kg ou mg/l		(35) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 102	Tartrazine	100	mg/kg ou mg/l		(37) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e.	Uniquement poisson fumé
	E 110	Jaune orangé S	200	mg/kg ou mg/l		(63) La quantité totale de E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	Uniquement dans les substituts de saumon à base de Theragra chalcogramma, de Pollachius virens ou de Clupea harengus.
	E 120	Cochénille	250	mg/kg ou mg/l		(36) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.	Uniquement crustacés précuits
	E 120	Cochénille	100	mg/kg ou mg/l		(35) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 120	Cochénille	100	mg/kg ou mg/l		(37) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e.	Uniquement poisson fumé
	E 122	Azorubine	250	mg/kg ou mg/l		(36) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.	Uniquement crustacés précuits
	E 122	Azorubine	100	mg/kg ou mg/l		(35) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés</b>							
	E 124	Rouge cochenille A	200	mg/kg ou mg/l		(63) La quantité totale de E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	Uniquement dans les substituts de saumon à base de Theragra chalcogramma, de Pollachius virens ou de Clupea harengus.
	E 129	Rouge allura AC	250	mg/kg ou mg/l		(36) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.	Uniquement crustacés précuits
	E 140	Chlorophylles et chlorophyllines			BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 140	Chlorophylles et chlorophyllines			BPF		Uniquement crustacés précuits
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines			BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines			BPF		Uniquement crustacés précuits
	E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines			BPF		Uniquement poisson fumé
	E 142	Vert S	250	mg/kg ou mg/l		(36) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.	Uniquement crustacés précuits
	E 142	Vert S	100	mg/kg ou mg/l		(35) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 150a - d	Caramels			BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 150a - d	Caramels			BPF		Uniquement crustacés précuits
	E 151	Noir brillant PN	250	mg/kg ou mg/l		(36) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.	Uniquement crustacés précuits
	E 151	Noir brillant PN	100	mg/kg ou mg/l		(35) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 151	Noir brillant PN	100	mg/kg ou mg/l		(37) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e.	Uniquement poisson fumé
	E 153	Charbon végétal médicinal			BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 153	Charbon végétal médicinal			BPF		Uniquement crustacés précuits
	E 153	Charbon végétal médicinal			BPF		Uniquement poisson fumé
	E 155	Brun HT			BPF		Uniquement crustacés précuits
	E 160a	Caroténoïdes			BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 160a	Caroténoïdes			BPF		Uniquement crustacés précuits
	E 160a	Caroténoïdes			BPF		Uniquement poisson fumé
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine			BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine			BPF		Uniquement crustacés précuits
	E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine			BPF		Uniquement poisson fumé
	E 160d	Lycopène	30	mg/kg ou mg/l			Uniquement pâtes de poisson et de crustacés, crustacés précuits, surimi, poisson fumé
	E 160d	Lycopène	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement substituts de saumon à base de Theragra chalcogramma, de Pollachius virens ou de Clupea harengus
	E 160e	Beta-Apocaroténal-8' (C 30)	250	mg/kg ou mg/l		(36) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.	Uniquement crustacés précuits
	E 160e	Beta-Apocaroténal-8' (C 30)	100	mg/kg ou mg/l		(35) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés</b>							
	E 160e	Beta-Apocaroténal-8' (C 30)	100	mg/kg ou mg/l		(37) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e.	Uniquement poisson fumé
	E 161b	Lutéine	250	mg/kg ou mg/l		(36) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.	Uniquement crustacés précuits
	E 161b	Lutéine	100	mg/kg ou mg/l		(35) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 162	Rouge de betterave			BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 162	Rouge de betterave			BPF		Uniquement crustacés précuits
	E 163	Anthocyanes			BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 163	Anthocyanes			BPF		Uniquement crustacés précuits
	E 163	Anthocyanes			BPF	(37) Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e.	Uniquement poisson fumé
	E 170	Carbonate de calcium			BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 171	Dioxyde de titane			BPF		Uniquement crustacés précuits
	E 171	Dioxyde de titane			BPF		Uniquement poisson fumé
	E 172	Oxyde et hydroxyde de fer			BPF		Uniquement pâtes de poisson et de crustacés
	E 172	Oxyde et hydroxyde de fer			BPF		Uniquement poisson fumé
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Aspic
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	6'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement Crangon crangon et Crangon vulgaris cuits
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	2'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement poissons et produits de la pêche en semi-conserve, y compris crustacés, mollusques, surimi et pâtes de poisson et de crustacés; crustacés et mollusques cuits
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	200	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement poisson salé séché
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	1'500	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement crevettes cuites présentées dans de la saumure
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement crustacés et mollusques cuits
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement crustacés et céphalopodes cuits
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	270	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.; (10) Quantités maximales dans les parties comestibles.	Uniquement crustacés cuits des familles Penaeidae, Solenoceridae et Aristeidae, plus de 120 unités par kg

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés</b>							
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement poissons séchés salés de la famille des Gadidae
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	180	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement crustacés cuits des familles Penaeidae, Solenoceridae et Aristeidae, entre 80 et 120 unités par kg
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	135	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.; (10) Quantités maximales dans les parties comestibles.	Uniquement crustacés cuits des familles Penaeidae, Solenoceridae et Aristeidae, jusqu'à 80 unités par kg
	E 251–E 252	Nitrates	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement harengs et sprats au vinaigre
	E 315	Acide érythorbique	1'500	mg/kg ou mg/l		(9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.	Uniquement produits de poisson en conserve et en semi-conserve
	E 316	Érythorbate de sodium	1'500	mg/kg ou mg/l		(9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.	Uniquement produits de poisson en conserve et en semi-conserve
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .	Uniquement pâtes de poisson et de crustacés, et mollusques et crustacés congelés et surgelés
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .	Uniquement produits de crustacés en conserve; surimi et produits similaires
	E 385	Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium	75	mg/kg ou mg/l			Uniquement poisson, crustacés et mollusques en conserve
	E 392	Extraits de romarin	15	mg/kg ou mg/l		(46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	Uniquement poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés, avec une teneur en matières grasses inférieure ou égale à 10 %
	E 392	Extraits de romarin	150	mg/kg ou mg/l		(41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	Uniquement poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés, avec une teneur en matières grasses supérieure à 10 %»
	E 450	Diphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l		(4) La quantité maximale est exprimée en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .; (81) La teneur maximale s'applique à la somme des additifs E 450, E 451 et E 452 individuellement ou en combinaison.	Uniquement poissons salés de la famille des Gadidae qui ont subi une salaison préalable par injection d'une solution saline ou par immersion dans de la saumure à une concentration d'au moins 18%, suivie de fréquents salages à sec
	E 451	Triphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l		(4) La quantité maximale est exprimée en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .; (81) La teneur maximale s'applique à la somme des additifs E 450, E 451 et E 452 individuellement ou en combinaison.	Uniquement poissons salés de la famille des Gadidae qui ont subi une salaison préalable par injection d'une solution saline ou par immersion dans de la saumure à une concentration d'au moins 18%, suivie de fréquents salages à sec
	E 452	Polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l		(4) La quantité maximale est exprimée en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .; (81) La teneur maximale s'applique à la somme des additifs E 450, E 451 et E 452 individuellement ou en combinaison.	Uniquement poissons salés de la famille des Gadidae qui ont subi une salaison préalable par injection d'une solution saline ou par immersion dans de la saumure à une concentration d'au moins 18%, suivie de fréquents salages à sec
	E 950	Acésulfame-K	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés</b>							
	E 951	Aspartame	300	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
	E 954	Saccharines	160	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
	E 955	Sucralose	120	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
	E 959	Néohespéridine DC	30	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
	E 961	Néotame	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	200	mg/kg ou mg/l		(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.	Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques
	E 969	Advantame	3	mg/kg ou mg/l			Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>09.3 Œufs de poisson</b>							
	Groupe I	Additifs					Uniquement oeufs de poisson transformés
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		À l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar)
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	mg/kg ou mg/l		(86) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 3 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée dans les produits pasteurisés est de 50 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.	À l'exception des œufs d'esturgeon (caviar)
	E 104	Jaune de quinoléine	200	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	À l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar)
	E 110	Jaune orangé S	200	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	À l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar)
	E 123	Amarante	30	mg/kg ou mg/l		(68) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 123 (amarante): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.	À l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar)
	E 124	Rouge cochenille A	200	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	À l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar)
	E 160d	Lycopène	30	mg/kg ou mg/l			À l'exception des oeufs d'esturgeon (caviar)
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	2'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement produits de poisson en semi-conserve, y compris ceux à base d'oeufs de poisson
	E 284	Acide borique	4'000	mg/kg ou mg/l		(54) Exprimée en acide borique.	Uniquement oeufs d'esturgeon (caviar)
	E 285	Tétraborate de sodium	4'000	mg/kg ou mg/l		(54) Exprimée en acide borique.	Uniquement oeufs d'esturgeon (caviar)
	E 315	Acide érythorbique	1'500	mg/kg ou mg/l		(9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.	Uniquement produits de poisson en conserve et en semi-conserve
	E 316	Érythorbate de sodium	1'500	mg/kg ou mg/l		(9) Les additifs E 315 et E 316 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité maximale étant exprimée en acide érythorbique.	Uniquement produits de poisson en conserve et en semi-conserve
<b>10. Œufs et ovoproduits</b>							

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>10.2 Œufs transformés et ovoproduits</b>							
	Groupe I	Additifs					
E 200 - E 202		Acide sorbique – sorbate de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement ovoproduits congelés et surgelés, déshydratés et concentrés
E 200 - E 213		Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement oeufs liquides (blanc, jaune ou oeuf entier)
E 234		Nisine	6.25	mg/kg ou mg/l			Uniquement oeufs liquides pasteurisés (blanc, jaune ou oeuf entier)
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	10'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement oeufs liquides (blanc, jaune ou oeuf entier)
E 392		Extraits de romarin	200	mg/kg ou mg/l		(46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	
E 475		Esters polyglycériques d'acides gras	1'000	mg/kg ou mg/l			
E 520		Sulfate d'aluminium	25	mg/kg ou mg/l		(38) Exprimée en aluminium.	Blanc d'œuf liquide pour œufs en neige uniquement
E 553b		Talc	5'400	mg/kg ou mg/l			Uniquement sur la surface d'œufs durs non écalés colorés
E 903		Cire de carnauba	3'600	mg/kg ou mg/l			Uniquement sur la surface d'œufs durs non écalés colorés
E 904		Shellac			BPF		Uniquement sur la surface d'œufs durs non écalés
E 1505		Citrate de triéthyle			BPF		Uniquement les protéines sèches
<b>11. Sucres, sirops, miel et édulcorants de table</b>							
<b>11.1 Sucres et sirops</b>							
E 220–E 228		Anhydride sulfureux – sulfites	20	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement sirop de glucose, déshydraté ou non
E 220–E 228		Anhydride sulfureux – sulfites	10	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement sucres, à l'exception du sirop de glucose
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	10'000	mg/kg ou mg/l		(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement denrées alimentaires séchées en poudre
E 551-553		Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	10'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement denrées alimentaires séchées en poudre
E 551-553		Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium			BPF	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>11.2 Autres sucres et sirops</b>							
	Groupe I	Additifs					
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	70	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement mélasses
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	40	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	
<b>11.4.1 Edulcorants de table sous forme liquide</b>							
	E 960a–E 960d	Glycosides de stéviol			BPF	(60) Exprimés en équivalents stéviols.	
	Groupe IV	Polyols			BPF		
	E 200 - E 219	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates; p-hydroxybenzoates	500	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement si la teneur en eau est supérieure à 75 %
	E 330	Acide citrique			BPF		
	E 331	Citrates de sodium			BPF		
	E 407	Carraghénanes			BPF		
	E 410	Farine de graines de caroube			BPF		
	E 412	Gomme guar			BPF		
	E 413	Gomme adragante			BPF		
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia			BPF		
	E 415	Gomme xanthane			BPF		
	E 418	Gomme gellane			BPF		
	E 422	Glycérol			BPF		
	E 440	Pectines			BPF		
	E 460 (i)	Cellulose microcristalline			BPF		
	E 463	Hydroxypropylcellulose			BPF		
	E 464	Hydroxypropylméthylcellulose			BPF		
	E 465	Méthyléthylcellulose			BPF		
	E 466	Carboxyméthylcellulose sodique			BPF		
	E 500	Carbonates de sodium			BPF		
	E 501	Carbonates de potassium			BPF		
	E 575	Glucono-delta-lactone			BPF		
	E 640	Glycine et son sel de sodium			BPF		
	E 950	Acésulfame-K			BPF		
	E 951	Aspartame			BPF		
	E 952	Cyclamates			BPF		
	E 954	Saccharines			BPF		
	E 955	Sucralose			BPF		
	E 957	Thaumatine			BPF		
	E 959	Néohespéridine DC			BPF		
	E 961	Néotame			BPF		
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame			BPF		
	E 969	Advantame			BPF		

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
11.4.2 Edulcorants de table sous forme de poudre							
	E 960a- E 960d	Glycosides de stéviol			BPF	(60) Exprimés en équivalents stéviols.	
	Groupe IV	Polyols			BPF		
	E 327	Lactate de calcium			BPF		
	E 330	Acide citrique			BPF		
	E 331	Citrates de sodium			BPF		
	E 336	Tartrates de potassium			BPF		
	E 341	Phosphates de calcium			BPF		
	E 407	Carraghénanes			BPF		
	E 410	Farine de graines de caroube			BPF		
	E 412	Gomme guar			BPF		
	E 413	Gomme adragante			BPF		
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia			BPF		
	E 415	Gomme xanthane			BPF		
	E 418	Gomme gellane			BPF		
	E 440	Pectines			BPF		
	E 460	Cellulose			BPF		
	E 461	Méthylcellulose			BPF		
	E 463	Hydroxypropylcellulose			BPF		
	E 464	Hydroxypropylméthylcellulose			BPF		
	E 465	Méthyléthylcellulose			BPF		
	E 466	Carboxyméthylcellulose sodique			BPF		
	E 468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée, gomme de cellulose réticulée	50'000	mg/kg ou mg/l			
	E 500	Carbonates de sodium			BPF		
	E 501	Carbonates de potassium			BPF		
	E 551-553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	10'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 575	Glucono-delta-lactone			BPF		
	E 576	Gluconate de sodium			BPF		
	E 577	Gluconate de potassium			BPF		
	E 578	Gluconate de calcium			BPF		
	E 640	Glycine et son sel de sodium			BPF		
	E 969	Advantame			BPF		
	E 950	Acésulfame-K			BPF		
	E 951	Aspartame			BPF		
	E 952	Cyclamates			BPF		
	E 954	Saccharines			BPF		
	E 955	Sucralose			BPF		
	E 957	Thaumatine			BPF		
	E 959	Néohespéridine DC			BPF		
	E 961	Néotame			BPF		
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame			BPF		
	E 1200	Polydextrose			BPF		
	E 1521	Polyéthylène glycol			BPF		

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
11.4.3 Edulcorants de table sous forme de comprimés							
	E 960a- E 960d	Glycosides de stéviol			BPF	(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	Groupe IV	Polyols			BPF		
	E 296	Acide malique			BPF		
	E 330	Acide citrique			BPF		
	E 331	Citrates de sodium			BPF		
	E 334	Acide tartrique [L (+)]			BPF		
	E 336	Tartrates de potassium			BPF		
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia			BPF		
	E 440	Pectines			BPF		
	E 460	Cellulose			BPF		
	E 460 (i)	Cellulose microcristalline			BPF		
	E 460 (ii)	Cellulose en poudre			BPF		
	E 461	Méthylcellulose			BPF		
	E 463	Hydroxypropylcellulose			BPF		
	E 464	Hydroxypropylméthylcellulose			BPF		
	E 465	Méthyléthylcellulose			BPF		
	E 466	Carboxyméthylcellulose sodique			BPF		
	E 468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée, gomme de cellulose réticulée	50'000	mg/kg ou mg/l			
	E 470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras			BPF		
	E 470b	Sels de magnésium d'acides gras			BPF		
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras			BPF		
	E 500	Carbonates de sodium			BPF		
	E 501	Carbonates de potassium			BPF		
	E 551-553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium			BPF		
	E 575	Glucono-delta-lactone			BPF		
	E 576	Gluconate de sodium			BPF		
	E 577	Gluconate de potassium			BPF		
	E 578	Gluconate de calcium			BPF		
	E 640	Glycine et son sel de sodium			BPF		
	E 641	L-leucine	50'000	mg/kg ou mg/l			
	E 950	Acésulfame-K			BPF		
	E 951	Aspartame			BPF		
	E 952	Cyclamates			BPF		
	E 954	Saccharines			BPF		
	E 955	Sucralose			BPF		
	E 957	Thaumatine			BPF		
	E 959	Néohespéridine DC			BPF		
	E 961	Néotame			BPF		
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame			BPF		
	E 969	Advantame			BPF		
	E 1200	Polydextrose			BPF		
	E 1201	Polyvinylpyrrolidone			BPF		
	E 1202	Polyvinylpolypyrrolidone			BPF		
	E 1521	Polyéthylène glycol			BPF		

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>12. Sels, épices, soupes, potages, sauces, salades et produits protéiques</b>							
<b>12.1 Sel et produits de substitution du sel</b>							
12.1.1 Sel							
	E 170	Carbonate de calcium			BPF		
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	10'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	
	E 500	Carbonates de sodium			BPF		
	E 504	Carbonates de magnésium			BPF		
	E 511	Chlorure de magnésium			BPF		Uniquement sel marin
	E 530	Oxyde de magnésium			BPF		
	E 534	Tartrate de fer	110	mg/kg ou mg/l		(92) rapporté à la matière sèche	
	E 535-E 538	Ferrocyanures	20	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (79) La quantité maximale est exprimée en ferrocyanure de potassium anhydre.	
	E 551-553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	10'000	mg/kg ou mg/l			
	E 554	Silicate alumino-sodique	20	mg/kg ou mg/l		(38) Exprimée en aluminium.	dans le fromage après transfert; Uniquement pour le sel destiné au traitement en surface des fromages affinés, produits relevant de la catégorie 01.7.2
12.1.2 Produits de substitution du sel							
	Groupe I	Additifs					
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	10'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	
	E 534	Tartrate de fer	110	mg/kg ou mg/l		(92) rapporté à la matière sèche	
	E 535-E 538	Ferrocyanures	20	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (79) La quantité maximale est exprimée en ferrocyanure de potassium anhydre.	
	E 551-553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	20'000	mg/kg ou mg/l			
	E 620-E 625	Acide glutamique – glutamates			BPF		
	E 626-E 635	Ribonucléotides			BPF		
<b>12.2 Fines herbes, épices et assaisonnements</b>							
12.2.1 Fines herbes et épices							
	E 220-E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	150	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement cannelle ( <i>Cinnamomum ceylanicum</i> )
	E 460	Cellulose			BPF		Uniquement produits séchés
	E 470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras			BPF		Uniquement produits séchés

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>12.2.2 Assaisonnements et condiments</b>							
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF	(70) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 120 mg/kg.	Uniquement assaisonnements, par exemple poudre de curry, tandoori
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500	mg/kg ou mg/l		(70) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 120 mg/kg.	Uniquement assaisonnements, par exemple poudre de curry, tandoori
	E 104	Jaune de quinoléine	10	mg/kg ou mg/l		(62) La quantité totale de E 104 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (70) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 120 mg/kg.	Uniquement assaisonnements, par exemple poudre de curry, tandoori
	E 160d	Lycopène	50	mg/kg ou mg/l			
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement assaisonnements à base de jus d'agrumes
	E 310 - E 321	Gallate de propyle, BHQT, BHA et BHT	200	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (13) Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.	
	E 392	Extraits de romarin	200	mg/kg ou mg/l		(41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	
	E 551-553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium	30'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement assaisonnements
	E 620–E 625	Acide glutamique – glutamates			BPF		
	E 626–E 635	Ribonucléotides			BPF		
<b>12.3 Vinaigres et acide acétique dilué (dans de l'eau à 4-30 % en volume)</b>							
	Groupe I	Additifs					
	E 150a - d	Caramels			BPF		
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	170	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement vinaigre de fermentation
<b>12.4 Moutarde</b>							
	E 960a- E 960d	Glycosides de stéviol	120	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.	
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	mg/kg ou mg/l			
	Groupe IV	Polyols			BPF		

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>12.4 Moutarde</b>							
	E 104	Jaune de quinoléine	10	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	
	E 110	Jaune orangé S	50	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	
	E 124	Rouge cochenille A	35	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	500	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement moutarde de Dijon
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	250	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	A l'exception de la moutarde de Dijon
	E 392	Extraits de romarin	100	mg/kg ou mg/l		(41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	
	E 950	Acésulfame-K	350	mg/kg ou mg/l			
	E 951	Aspartame	350	mg/kg ou mg/l			
	E 954	Saccharines	320	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	
	E 955	Sucralose	140	mg/kg ou mg/l			
	E 959	Néohespéridine DC	50	mg/kg ou mg/l			
	E 961	Néotame	12	mg/kg ou mg/l			
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	mg/kg ou mg/l		(11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	
	E 969	Advantame	4	mg/kg ou mg/l			
<b>12.5 Soupes, potages et bouillons</b>							
	E 160b (i)	Bixine de rocou	15	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>12.5 Soupes, potages et bouillons</b>							
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	10	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 960a-E 960d	Glycosides de stéviol	40	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	50	mg/kg ou mg/l			
	E 160d	Lycopène	20	mg/kg ou mg/l			
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	500	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement soupes, potages et bouillons liquides (à l'exception des conserves)
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (13) Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.	Uniquement soupes, potages et bouillons déshydratés
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	3'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	
	E 363	Acide succinique	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 392	Extraits de romarin	50	mg/kg ou mg/l		(46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	
	E 427	Gomme cassia	2'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement soupes, potages et bouillons déshydratés
	E 432–E 436	Polysorbates	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement soupes et potages
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	2'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	mg/kg ou mg/l			
	E 950	Acésulfame-K	110	mg/kg ou mg/l			Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
	E 951	Aspartame	110	mg/kg ou mg/l			Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
	E 954	Saccharines	110	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
	E 955	Sucralose	45	mg/kg ou mg/l			Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
	E 959	Néohespéridine DC	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
	E 961	Néotame	5	mg/kg ou mg/l			Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	110	mg/kg ou mg/l		(11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>12.5 Soupes, potages et bouillons</b>							
	E 969	Advantame	2	mg/kg ou mg/l			Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite
<b>12.6 Sauces</b>							
	E 160b (i)	Bixine de rocou	30	mg/kg ou mg/l			Y compris pickles, condiments, chutney et piccalilli; à l'exclusion des sauces à base de tomates. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	30	mg/kg ou mg/l			Y compris pickles, condiments, chutney et piccalilli; à l'exclusion des sauces à base de tomates. Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	4'000	mg/kg			Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 20 %
	E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	8'000	mg/kg			Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est de 20 % ou plus
	E 960a-E 960d	Glycosides de stéviol	120	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.	À l'exclusion de la sauce de soja (fermentée ou non fermentée)
	E 960a-E 960d	Glycosides de stéviol	175	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement la sauce de soja (fermentée ou non fermentée)
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		À l'exclusion des sauces à base de tomates
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500	mg/kg ou mg/l		(65) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 10 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.	Y compris pickles, condiments, chutney et piccalilli; à l'exclusion des sauces à base de tomates
	Groupe IV	Polyols			BPF		
	E 104	Jaune de quinoléine	20	mg/kg ou mg/l		(64) La quantité totale de E 104 et E 110 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	Y compris pickles, condiments, chutney et piccalilli; à l'exclusion des sauces à base de tomates
	E 110	Jaune orangé S	30	mg/kg ou mg/l		(64) La quantité totale de E 104 et E 110 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	Uniquement pickles et piccalilli
	E 160d	Lycopène	50	mg/kg ou mg/l			À l'exclusion des sauces à base de tomates
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	2'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %; sauces non émulsionnées
	E 210-E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	500	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %
	E 210-E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>12.6 Sauces</b>							
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (13) Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	
	E 385	Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium	75	mg/kg ou mg/l			Uniquement sauces émulsionnées
	E 392	Extraits de romarin	100	mg/kg ou mg/l		(41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	8'000	mg/kg ou mg/l			
	E 416	Gomme karaya	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement sauces émulsionnées
	E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	10'000	mg/kg ou mg/l			
	E 427	Gomme cassia	2'500	mg/kg ou mg/l			
	E 432–E 436	Polysorbates	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement sauces émulsionnées
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	10'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	4'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement sauces émulsionnées
	E 491–E 495	Esters de sorbitane	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement sauces émulsionnées
	E 950	Acésulfame-K	350	mg/kg ou mg/l			
	E 951	Aspartame	350	mg/kg ou mg/l			
	E 954	Saccharines	160	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	
	E 955	Sucralose	450	mg/kg ou mg/l			
	E 957	Thaumatococine	5	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme exhausteur de goût
	E 959	Néohespéridine DC	50	mg/kg ou mg/l			
	E 961	Néotame	2	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme exhausteur de goût
	E 961	Néotame	12	mg/kg ou mg/l			
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	mg/kg ou mg/l		(11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	
	E 969	Advantame	4	mg/kg ou mg/l			

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>12.7 Salades et pâtes à tartiner salées</b>							
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		
E 200 - E 213		Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1'500	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	
E 950		Acésulfame-K	350	mg/kg ou mg/l			Uniquement Feinkostsalat
E 951		Aspartame	350	mg/kg ou mg/l			Uniquement Feinkostsalat
E 954		Saccharines	160	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement Feinkostsalat
E 955		Sucralose	140	mg/kg ou mg/l			Uniquement Feinkostsalat
E 959		Néohespéridine DC	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement Feinkostsalat
E 961		Néotame	12	mg/kg ou mg/l			Uniquement Feinkostsalat
E 962		Sel d'aspartame-acésulfame	350	mg/kg ou mg/l		(11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	Uniquement Feinkostsalat
E 969		Advantame	4	mg/kg ou mg/l			Uniquement Feinkostsalat
<b>12.8 Levures et produits à base de levures</b>							
	Groupe I	Additifs					
E 491-E 495		Esters de sorbitane			BPF		Uniquement levure sèche et levure de boulangerie

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>12.9 Produits protéiques, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 1.8</b>							
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales
	E 104	Jaune de quinoléine	10	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales
	E 110	Jaune orangé S	20	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales
	E 124	Rouge cochenille A	10	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales
	E 160d	Lycopène	30	mg/kg ou mg/l			Uniquement succédanés de viande et de poisson à base de protéines végétales
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement succédanés de viande, de poisson, de crustacés et céphalopodes et de fromage à base de protéines
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement gélatine
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement succédanés de viande, de poisson, de crustacés et céphalopodes
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .	Uniquement boissons à base de protéines végétales
	E 959	Néohespéridine DC	5	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à base de protéines végétales, uniquement comme exhausteur de goût
<b>13. Denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière</b>							
13.1.1 Préparations pour nourrissons							
	E 270	Acide lactique			BPF		Uniquement forme L(+)
	E 304 (i)	Palmitate de L-ascorbyle	10	mg/kg ou mg/l			
	E 306	Extrait riche en tocophérols	10	mg/kg ou mg/l		(16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.	
	E 307	Alpha-tocophérol	10	mg/kg ou mg/l		(16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.	
	E 308	Gamma-Tocophérol	10	mg/kg ou mg/l		(16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.	
	E 309	Delta-Tocophérol	10	mg/kg ou mg/l		(16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.	



Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
13.1.1 Préparations pour nourrissons							
	E 322	Lécithines	1'000	mg/kg ou mg/l		(14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.	
	E 330	Acide citrique			BPF		
	E 331	Citrates de sodium	2'000	mg/kg ou mg/l		(43) Les additifs E 331 et E 332 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.	
	E 332	Citrates de potassium				(43) Les additifs E 331 et E 332 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.	
	E 338	Acide phosphorique	1'000	mg/kg ou mg/l		(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (44) Conformément aux limites prévues dans les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.	
	E 339	Phosphates de sodium	1'000	mg/kg ou mg/l		(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (15) Les additifs E 339 et E 340 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2, 5, 7 et 8 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.	
	E 340	Phosphates de potassium				(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (15) Les additifs E 339 et E 340 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2, 5, 7 et 8 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.	
	E 412	Gomme guar	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement dans le cas où le produit liquide contient des protéines en partie hydrolysées
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	4'000	mg/kg ou mg/l		(14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.	
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	9'000	mg/kg ou mg/l		(14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.	Uniquement produits vendus sous forme liquide, dans le cas où ils contiennent des protéines, peptides ou acides aminés en partie hydrolysés
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7'500	mg/kg ou mg/l		(14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.	Uniquement produits vendus en poudre

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
13.1.1 Préparations pour nourrissons							
	E 473	Sucroesters d'acides gras	120	mg/kg ou mg/l		(14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.	Uniquement produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés
13.1.2 Préparations de suite							
	E 270	Acide lactique			BPF		Uniquement forme L(+)
	E 304 (i)	Palmitate de L-ascorbyle	10	mg/kg ou mg/l			
	E 306	Extrait riche en tocophérols	10	mg/kg ou mg/l		(16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.	
	E 307	Alpha-tocophérol	10	mg/kg ou mg/l		(16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.	
	E 308	Gamma-Tocophérol	10	mg/kg ou mg/l		(16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.	
	E 309	Delta-Tocophérol	10	mg/kg ou mg/l		(16) Les additifs E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.	
	E 322	Lécithines	1'000	mg/kg ou mg/l		(14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.	
	E 330	Acide citrique			BPF		
	E 331	Citrates de sodium	2'000	mg/kg ou mg/l		(43) Les additifs E 331 et E 332 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.	
	E 332	Citrates de potassium			BPF	(43) Les additifs E 331 et E 332 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.	
	E 338	Acide phosphorique				(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (44) Conformément aux limites prévues dans les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.	
	E 339	Phosphates de sodium	1'000	mg/kg ou mg/l		(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (15) Les additifs E 339 et E 340 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2, 5, 7 et 8 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.	
	E 340	Phosphates de potassium				(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (15) Les additifs E 339 et E 340 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2, 5, 7 et 8 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.	
	E 407	Carraghénanes	300	mg/kg ou mg/l		(17) Si plus d'un des additifs E 407, E 410 et E 412 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.	

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
13.1.2 Préparations de suite							
	E 410	Farine de graines de caroube	1'000	mg/kg ou mg/l		(17) Si plus d'un des additifs E 407, E 410 et E 412 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.	
	E 412	Gomme guar	1'000	mg/kg ou mg/l		(17) Si plus d'un des additifs E 407, E 410 et E 412 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.	
	E 440	Pectines	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement préparations de suite acidifiées
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	4'000	mg/kg ou mg/l		(14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.	
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	9'000	mg/kg ou mg/l		(14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.	Uniquement produits vendus sous forme liquide, dans le cas où ils contiennent des protéines, peptides ou acides aminés en partie hydrolysés
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7'500	mg/kg ou mg/l		(14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.	Uniquement produits vendus en poudre.
	E 473	Sucroesters d'acides gras	120	mg/kg ou mg/l		(14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.	Uniquement produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés
13.1.3 Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge							
	E 170	Carbonate de calcium			BPF		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 260	Acide acétique			BPF		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 261	Acétate de potassium			BPF		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 262	Acétates de sodium			BPF		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 263	Acétate de calcium			BPF		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 270	Acide lactique			BPF		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+)
	E 296	Acide malique			BPF		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+)
	E 300	Acide ascorbique	300	mg/kg ou mg/l		(18) Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité étant exprimée en acide ascorbique.	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés.

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
13.1.3 Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge							
	E 300	Acide ascorbique	200	mg/kg ou mg/l		(18) Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité étant exprimée en acide ascorbique.	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés.
	E 301	Ascorbate de sodium	300	mg/kg ou mg/l		(18) Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité étant exprimée en acide ascorbique.	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés.
	E 301	Ascorbate de sodium	200	mg/kg ou mg/l		(18) Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité étant exprimée en acide ascorbique.	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés.
	E 302	Ascorbate de calcium	300	mg/kg ou mg/l		(18) Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité étant exprimée en acide ascorbique.	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés.
	E 302	Ascorbate de calcium	200	mg/kg ou mg/l		(18) Les additifs E 300, E 301 et E 302 sont autorisés seuls ou en mélange, la quantité étant exprimée en acide ascorbique.	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés.
	E 304 (i)	Palmitate de L-ascorbyle	100	mg/kg ou mg/l		(19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés.
	E 306	Extrait riche en tocophérols	100	mg/kg ou mg/l		(19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés.
	E 307	Alpha-tocophérol	100	mg/kg ou mg/l		(19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés.
	E 308	Gamma-Tocophérol	100	mg/kg ou mg/l		(19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés.
	E 309	Delta-Tocophérol	100	mg/kg ou mg/l		(19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes, et aliments pour bébés.
	E 322	Lécithines	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés
	E 325	Lactate de sodium			BPF		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+)
	E 326	Lactate de potassium			BPF		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+)
	E 327	Lactate de calcium			BPF		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement, uniquement forme L(+)
	E 330	Acide citrique			BPF		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 331	Citrates de sodium			BPF		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 332	Citrates de potassium			BPF		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 333	Citrates de calcium			BPF		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 333	Citrates de calcium			BPF		Uniquement produits à base de fruits à faible teneur en sucre
	E 334	Acide tartrique [L (+)]	5'000	mg/kg ou mg/l		(42) Sous forme de résidus.	Uniquement forme L(+); uniquement biscuits et biscottes, et aliments pour bébés.
	E 335	Tartrates de sodium	5'000	mg/kg ou mg/l		(42) Sous forme de résidus.	Uniquement forme L(+); uniquement biscuits et biscottes, et aliments pour bébés.
	E 336	Tartrates de potassium	5'000	mg/kg ou mg/l		(42) Sous forme de résidus.	Uniquement forme L(+); uniquement biscuits et biscottes, et aliments pour bébés.
	E 338	Acide phosphorique	1'000	mg/kg ou mg/l		(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement.
	E 339	Phosphates de sodium	1'000	mg/kg ou mg/l		(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement céréales.
	E 340	Phosphates de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l		(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement céréales.
	E 341	Phosphates de calcium	1'000	mg/kg ou mg/l		(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement céréales.

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
13.1.3 Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge							
	E 341	Phosphates de calcium	1'000	mg/kg ou mg/l		(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement desserts à base de fruits.
	E 354	Tartrate de calcium	5'000	mg/kg ou mg/l		(42) Sous forme de résidus.	Uniquement forme L(+); uniquement biscuits et biscottes.
	E 400	Acide alginique	500	mg/kg ou mg/l		(23) Les additifs E 400, E 401, E 402 et E 404 sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement desserts et entremets.
	E 401	Alginate de sodium	500	mg/kg ou mg/l		(23) Les additifs E 400, E 401, E 402 et E 404 sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement desserts et entremets.
	E 402	Alginate de potassium	500	mg/kg ou mg/l		(23) Les additifs E 400, E 401, E 402 et E 404 sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement desserts et entremets.
	E 404	Alginate de calcium	500	mg/kg ou mg/l		(23) Les additifs E 400, E 401, E 402 et E 404 sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement desserts et entremets.
	E 410	Farine de graines de caroube	20'000	mg/kg ou mg/l		(21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement aliments à base de céréales sans gluten.
	E 410	Farine de graines de caroube	10'000	mg/kg ou mg/l		(21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés.
	E 412	Gomme guar	20'000	mg/kg ou mg/l		(21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement aliments à base de céréales sans gluten.
	E 412	Gomme guar	10'000	mg/kg ou mg/l		(21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés.
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	20'000	mg/kg ou mg/l		(21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement aliments à base de céréales sans gluten.
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	10'000	mg/kg ou mg/l		(21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés.
	E 415	Gomme xanthane	20'000	mg/kg ou mg/l		(21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement aliments à base de céréales sans gluten.
	E 415	Gomme xanthane	10'000	mg/kg ou mg/l		(21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés.
	E 440	Pectines	20'000	mg/kg ou mg/l		(21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement aliments à base de céréales sans gluten.
	E 440	Pectines	10'000	mg/kg ou mg/l		(21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés.
	E 450	Diphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l		(4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (42) Sous forme de résidus.	Uniquement biscuits et biscottes.
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	5'000	mg/kg ou mg/l		(22) Les additifs E 471, E 472a, E 472b et E 472c sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés.
	E 472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	5'000	mg/kg ou mg/l		(22) Les additifs E 471, E 472a, E 472b et E 472c sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés.
	E 472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras	5'000	mg/kg ou mg/l		(22) Les additifs E 471, E 472a, E 472b et E 472c sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés.
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	5'000	mg/kg ou mg/l		(22) Les additifs E 471, E 472a, E 472b et E 472c sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement biscuits et biscottes, aliments à base de céréales, aliments pour bébés.
	E 500	Carbonates de sodium			BPF		Uniquement comme poudre à lever
	E 501	Carbonates de potassium			BPF		Uniquement comme poudre à lever
	E 503	Carbonates d'ammonium			BPF		Uniquement comme poudre à lever
	E 507	Acide chlorhydrique			BPF		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 524	Hydroxyde de sodium			BPF		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
13.1.3 Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge							
	E 525	Hydroxyde de potassium			BPF		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 526	Hydroxyde de calcium			BPF		Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés, pour régulation du pH seulement
	E 551	Dioxyde de silicium	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement céréales sèches
	E 575	Glucono-delta-lactone	5'000	mg/kg ou mg/l		(42) Sous forme de résidus.	Uniquement biscuits et biscottes.
	E 920	L-Cystéine	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement biscuits pour nourrissons et enfants en bas âge
	E 1404	Amidon oxydé	50'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 1410	Phosphate de monoamidon	50'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 1412	Phosphate de diamidon	50'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	50'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	50'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 1420	Amidon acétylé	50'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 1422	Adipate de diamidon acétylé	50'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	50'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
	E 1451	Amidon oxydé acétylé	50'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement préparations à base de céréales et aliments pour bébés
13.1.4 Autres aliments pour enfants en bas âge							
	E 270	Acide lactique			BPF		Uniquement forme L(+)
	E 304 (i)	Palmitate de L-ascorbyle	100	mg/kg ou mg/l		(19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.	
	E 306	Extrait riche en tocophérols	100	mg/kg ou mg/l		(19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.	
	E 307	Alpha-tocophérol	100	mg/kg ou mg/l		(19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.	
	E 308	Gamma-Tocophérol	100	mg/kg ou mg/l		(19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.	
	E 309	Delta-Tocophérol	100	mg/kg ou mg/l		(19) Les additifs E 304, E 306, E 307, E 308 et E 309 sont autorisés seuls ou en mélange.	
	E 322	Lécithines	10'000	mg/kg ou mg/l		(14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.	
	E 330	Acide citrique			BPF		
	E 331	Citrates de sodium	2'000	mg/kg ou mg/l		(43) Les additifs E 331 et E 332 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.	

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
13.1.4 Autres aliments pour enfants en bas âge							
	E 332	Citrates de potassium			BPF	(43) Les additifs E 331 et E 332 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.	
	E 338	Acide phosphorique				(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (44) Conformément aux limites prévues dans les annexes 2 et 5 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.	
	E 339	Phosphates de sodium	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (15) Les additifs E 339 et E 340 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2, 5, 7 et 8 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.	
	E 340	Phosphates de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (15) Les additifs E 339 et E 340 sont autorisés seuls ou en mélange, conformément aux limites prévues dans les annexes 2, 5, 7 et 8 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux.	
	E 407	Carraghénanes	300	mg/kg ou mg/l			
	E 410	Farine de graines de caroube	10'000	mg/kg ou mg/l		(21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.	
	E 412	Gomme guar	10'000	mg/kg ou mg/l		(21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.	
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia	10'000	mg/kg ou mg/l		(21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.	
	E 415	Gomme xanthane	10'000	mg/kg ou mg/l		(21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.	
	E 440	Pectines	5'000	mg/kg ou mg/l		(21) Les additifs E 410, E 412, E 414, E 415 et E 440 sont autorisés seuls ou en mélange.	
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	4'000	mg/kg ou mg/l		(14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.	
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	9'000	mg/kg ou mg/l		(14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.	Uniquement produits vendus sous forme liquide, dans le cas où ils contiennent des protéines, peptides ou acides aminés en partie hydrolysés.

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
13.1.4 Autres aliments pour enfants en bas âge							
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7'500	mg/kg ou mg/l		(14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.	Uniquement produits vendus en poudre.
	E 473	Sucroesters d'acides gras	120	mg/kg ou mg/l		(14) Si plus d'un des additifs E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajouté à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacun de ces additifs dans cette denrée alimentaire est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres additifs dans cette denrée alimentaire.	Uniquement produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés.
	E 500	Carbonates de sodium			BPF		
	E 501	Carbonates de potassium			BPF		
	E 503	Carbonates d'ammonium			BPF		
	E 507	Acide chlorhydrique			BPF		Uniquement pour régulation du pH
	E 524	Hydroxyde de sodium			BPF		Uniquement pour régulation du pH
	E 525	Hydroxyde de potassium			BPF		Uniquement pour régulation du pH
	E 1404	Amidon oxydé	50'000	mg/kg ou mg/l			
	E 1410	Phosphate de monoamidon	50'000	mg/kg ou mg/l			
	E 1412	Phosphate de diamidon	50'000	mg/kg ou mg/l			
	E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	50'000	mg/kg ou mg/l			
	E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	50'000	mg/kg ou mg/l			
	E 1420	Amidon acétylé	50'000	mg/kg ou mg/l			
	E 1422	Adipate de diamidon acétylé	50'000	mg/kg ou mg/l			
	E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	50'000	mg/kg ou mg/l			
13.1.5.1 Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et préparations spéciales pour nourrissons							
	E 170	Carbonate de calcium			BPF		
	E 304 (i)	Palmitate de L-ascorbyle	100	mg/kg ou mg/l			
	E 331	Citrates de sodium			BPF		
	E 332	Citrates de potassium			BPF		
	E 333	Citrates de calcium			BPF		
	E 338	Acide phosphorique	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement pour régulation du pH.
	E 339	Phosphates de sodium	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (20) Les additifs E 339, E 340 et E 341 sont autorisés seuls ou en mélange.	
	E 340	Phosphates de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (20) Les additifs E 339, E 340 et E 341 sont autorisés seuls ou en mélange.	

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
13.1.5.1 Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et préparations spéciales pour nourrissons							
						(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.; (20) Les additifs E 339, E 340 et E 341 sont autorisés seuls ou en mélange.	
	E 341	Phosphates de calcium	1'000	mg/kg ou mg/l			
	E 401	Alginate de sodium	1'000	mg/kg ou mg/l			À partir de quatre mois, dans des produits alimentaires spéciaux à composition adaptée, requis pour traiter des troubles métaboliques et pour une alimentation par sonde gastrique
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	200	mg/kg ou mg/l			À partir de douze mois, dans le cadre de régimes spéciaux destinés à de jeunes enfants souffrant d'une intolérance au lait de vache ou d'erreurs innées du métabolisme
	E 410	Farine de graines de caroube	10'000	mg/kg ou mg/l			À partir de la naissance, dans des produits destinés à réduire le reflux gastro-oesophagien
	E 412	Gomme guar	10'000	mg/kg ou mg/l			À partir de la naissance, dans des produits sous forme de préparations liquides contenant des protéines, des peptides ou des acides aminés hydrolysés
	E 415	Gomme xanthane	1'200	mg/kg ou mg/l			À partir de la naissance, pour utilisation dans des produits à base d'acides aminés ou de peptides destinés à des patients souffrant de problèmes de malabsorption des protéines, d'insuffisance du tractus gastro-intestinal ou d'erreurs innées du métabolisme
	E 440	Pectines	10'000	mg/kg ou mg/l			À partir de la naissance, dans des produits utilisés en cas de troubles gastro-intestinaux
	E 466	Carboxyméthylcellulose sodique	10'000	mg/kg ou mg/l			À partir de la naissance, dans des produits destinés au traitement diététique des troubles congénitaux du métabolisme
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	5'000	mg/kg ou mg/l			À partir de la naissance, dans le cadre de régimes spécialisés, et notamment de régimes sans protéines
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	9'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits vendus en poudre, à partir de la naissance
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits vendus sous forme liquide, à partir de la naissance
	E 473	Sucroesters d'acides gras	120	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés
	E 500	Carbonates de sodium			BPF		Uniquement comme poudre à lever
	E 501	Carbonates de potassium			BPF		Uniquement comme poudre à lever
	E 507	Acide chlorhydrique			BPF		Uniquement comme poudre à lever
	E 524	Hydroxyde de sodium			BPF		Uniquement pour régulation du pH
	E 525	Hydroxyde de potassium			BPF		Uniquement pour régulation du pH
	E 526	Hydroxyde de calcium			BPF		Uniquement pour régulation du pH
	E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	20'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement préparations pour nourrissons et préparations de suite

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
13.1.5.2 Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour bébés et enfants en bas âge							
	E 401	Alginate de sodium	1'000	mg/kg ou mg/l			À partir de quatre mois, dans des produits alimentaires spéciaux à composition adaptée, requis pour traiter des troubles métaboliques et pour une alimentation par sonde gastrique
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	200	mg/kg ou mg/l			À partir de douze mois, dans le cadre de régimes spéciaux destinés à de jeunes enfants souffrant d'une intolérance au lait de vache ou d'erreurs innées du métabolisme
	E 410	Farine de graines de caroube	10'000	mg/kg ou mg/l			À partir de la naissance, dans des produits destinés à réduire le reflux gastro-oesophagien
	E 412	Gomme guar	10'000	mg/kg ou mg/l			À partir de la naissance, dans des produits sous forme de préparations liquides contenant des protéines, des peptides ou des acides aminés hydrolysés
	E 415	Gomme xanthane	1'200	mg/kg ou mg/l			À partir de la naissance, pour utilisation dans des produits à base d'acides aminés ou de peptides destinés à des patients souffrant de problèmes de malabsorption des protéines, d'insuffisance du tractus gastro-intestinal ou d'erreurs innées du métabolisme
	E 440	Pectines	10'000	mg/kg ou mg/l			À partir de la naissance, dans des produits utilisés en cas de troubles gastro-intestinaux
	E 466	Carboxyméthylcellulose sodique	10'000	mg/kg ou mg/l			À partir de la naissance, dans des produits destinés au traitement diététique des troubles congénitaux du métabolisme
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	5'000	mg/kg ou mg/l			À partir de la naissance, dans le cadre de régimes spécialisés, et notamment de régimes sans protéines
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	9'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits vendus sous forme liquide, à partir de la naissance
	E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits vendus en poudre, à partir de la naissance
	E 473	Sucroesters d'acides gras	120	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés
	E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	20'000	mg/kg ou mg/l			
<b>13.2 Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 13.1.5)</b>							
	E 1201	Polyvinylpyrrolidone			BPF		Uniquement en comprimés et en dragées
	E 960a- E 960d	Glycosides de stéviol	330	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.	
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	50	mg/kg ou mg/l		(89) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins) uniquement dans des produits liquides ayant subi un traitement thermique: 3 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.	
	Groupe IV	Polyols			BPF		
	E 104	Jaune de quinoléine	10	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	
	E 110	Jaune orangé S	10	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	
	E 124	Rouge cochenille A	10	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	
	E 160d	Lycopène	30	mg/kg ou mg/l			

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>13.2 Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 13.1.5)</b>							
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1'500	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	1'200	mg/kg ou mg/l			
	E 406	Agar-agar			BPF		Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées
	E 432-E 436	Polysorbates	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 473-E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	1'000	mg/kg ou mg/l			
	E 481-E 482	Stéaroyl-2-lactylates	2'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 491-E 495	Esters de sorbitane	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 950	Acésulfame-K	450	mg/kg ou mg/l			
	E 951	Aspartame	1'000	mg/kg ou mg/l			
	E 952	Cyclamates	400	mg/kg ou mg/l		(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.	
	E 954	Saccharines	200	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	
	E 955	Sucralose	400	mg/kg ou mg/l			
	E 959	Néohespéridine DC	100	mg/kg ou mg/l			
	E 961	Néotame	32	mg/kg ou mg/l			
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	450	mg/kg ou mg/l		(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	
	E 969	Advantame	10	mg/kg ou mg/l			
<b>13.3 Aliments diététiques de régime contre la prise de poids destinés à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée (en tout ou en partie)</b>							
	E 960a- E 960d	Glycosides de stéviol	270	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.	
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>13.3 Aliments diététiques de régime contre la prise de poids destinés à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée (en tout ou en partie)</b>							
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	50	mg/kg ou mg/l			
	Groupe IV	Polyols			BPF		
	E 104	Jaune de quinoléine	10	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	
	E 110	Jaune orangé S	10	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	
	E 124	Rouge cochenille A	10	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	
	E 160d	Lycopène	30	mg/kg ou mg/l			
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1'500	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	1'200	mg/kg ou mg/l			
	E 432–E 436	Polysorbates	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	1'000	mg/kg ou mg/l			
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	2'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 491–E 495	Esters de sorbitane	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 950	Acésulfame-K	450	mg/kg ou mg/l			
	E 951	Aspartame	800	mg/kg ou mg/l			
	E 952	Cyclamates	400	mg/kg ou mg/l		(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.	
	E 954	Saccharines	240	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	
	E 955	Sucralose	320	mg/kg ou mg/l			
	E 959	Néohespéridine DC	100	mg/kg ou mg/l			
	E 961	Néotame	26	mg/kg ou mg/l			

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>13.3 Aliments diététiques de régime contre la prise de poids destinés à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée (en tout ou en partie)</b>							
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	450	mg/kg ou mg/l		(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	
	E 969	Advantame	8	mg/kg ou mg/l			
<b>13.4 Denrées alimentaires convenant aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten</b>							
	Groupe I	Additifs					Y compris pâtes sèches
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		
	Groupe IV	Polyols			BPF		
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	
<b>14.1 Boissons non alcoolisées</b>							
14.1.1 Eau, y compris l'eau minérale naturelle, l'eau de source et toutes les autres eaux en bouteille ou conditionnées							
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	500	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement eaux de table préparées

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
14.1.2 Jus de fruits et jus de légumes							
	Groupe I	Additifs					Uniquement jus de légumes
	E 170	Carbonate de calcium			BPF		Uniquement jus de raisin
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	500	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement sod ... saft et sødet ... saft
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	2'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement jus de raisin, non fermenté, à usage de vin de messe
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	200	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement sod ... saft et sødet ... saft
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	70	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement jus de raisin, non fermenté, à usage de vin de messe
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement jus d'orange, de pamplemousse, de pomme et d'ananas destinés à la vente en vrac dans les établissements de restauration
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	350	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement jus de limette et de citron
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	2'000	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement jus de raisin concentré pour la fabrication de vins maison
	E 296	Acide malique	3'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement jus d'ananas
	E 300	Acide ascorbique			BPF		
	E 330	Acide citrique	3'000	mg/kg ou mg/l			
	E 336	Tartrates de potassium			BPF		Uniquement jus de raisin
	E 440	Pectines	3'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement jus d'ananas et de fruit de la passion
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement jus d'ananas et sod ... saft et sødet ... saft

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
14.1.3 Nectars de fruits, nectars de légumes et produits similaires							
	E 960a- E 960d	Glycosides de stéviol	100	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	Groupe I	Additifs					Uniquement nectars de légumes; les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	300	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise et finlandaise
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	250	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise; la quantité maximale s'applique si les additifs E 210-213, acide benzoïque - benzoates, ont aussi été utilisés.
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	150	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise et finlandaise
	E 270	Acide lactique	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 296	Acide malique			BPF		Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise et finlandaise
	E 300	Acide ascorbique			BPF		
	E 330	Acide citrique	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 440	Pectines	3'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement ananas et fruits de la passion
	E 466	Carboxyméthylcellulose sodique			BPF		Uniquement sirops de fruits de tradition suédoise ou finlandaise à base d'agrumes
	E 950	Acésulfame-K	350	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	600	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 952	Cyclamates	250	mg/kg ou mg/l		(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharines	80	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	300	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	30	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	mg/kg ou mg/l		(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	6	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
14.1.4 Boissons aromatisées							
	E 160b (i)	Bixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			
	E 246	Glycolipides	50	mg/l			À l'exclusion des boissons à base de produits laitiers

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
14.1.4 Boissons aromatisées							
	E 960a- E 960d	Glycosides de stéviol	80	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	Groupe I	Additifs					Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ne peuvent pas être utilisés. L'additif E 968 ne peut pas être utilisé, sauf à des fins spécifiques prévues dans cette catégorie d'applications.
	Groupe II	Colorants BPF			BPF	(74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.	À l'exclusion du lait chocolaté et des produits maltés
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100	mg/kg ou mg/l		(25) Les quantités des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.	À l'exclusion du lait chocolaté et des produits maltés
	E 104	Jaune de quinoléine	10	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.	À l'exclusion du lait chocolaté et des produits maltés
	E 110	Jaune orangé S	20	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.	À l'exclusion du lait chocolaté et des produits maltés
	E 124	Rouge cochenille A	10	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.	À l'exclusion du lait chocolaté et des produits maltés
	E 160d	Lycopène	12	mg/kg ou mg/l			À l'exclusion des boissons à diluer
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	300	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	À l'exclusion des boissons à base de produits laitiers
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	250	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	La quantité maximale s'applique si les additifs E 210-213, acide benzoïque - benzoates, ont aussi été utilisés.
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	150	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	À l'exclusion des boissons à base de produits laitiers
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement boissons aromatisées sans alcool contenant au minimum 235 g/l de sirop de glucose
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	350	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement concentrés à base de jus de fruits contenant au minimum 2.5 % d'orge (barley water)

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
14.1.4 Boissons aromatisées							
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	250	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement autres concentrés à base de jus de fruits ou de fruits broyés; capilé, groselha, mélanges de boissons avec jus de raisin.
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	20	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement transfert à partir de concentrés dans des boissons aromatisées sans alcool contenant du jus de fruits
	E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	mg/kg ou mg/l		(24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.	
	E 297	Acide fumarique	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement poudres instantanées pour boissons à base de fruits
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	700	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .	
	E 432–E 436	Polysorbates	10	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement boissons gazeuses
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	500	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .	Uniquement boissons destinées aux sportifs
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	4'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .	Uniquement boissons contenant des protéines de lactosérum destinées aux sportifs
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	20'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .	Uniquement boissons à base de protéines végétales
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .	Uniquement boissons chocolatées et maltées à base de produits laitiers
	E 355–E 357	Acide adipique – adipates	10'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement poudres pour la préparation ménagère de boissons
	E 363	Acide succinique	3'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement poudres pour la préparation ménagère de boissons
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	300	mg/kg ou mg/l			
	E 423	Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement dans les boissons énergisantes et dans les boissons contenant du jus de fruits
	E 444	Acétate isobutyrate de saccharose	300	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons troubles
	E 445	Esters glycériques de résine de bois	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons troubles
	E 459	Bêta-cyclodextrine	500	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons instantanées en poudre aromatisées
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement boissons à base d'anis, à base de produits laitiers, à la noix de coco et aux amandes

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
14.1.4 Boissons aromatisées							
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	10'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement poudres destinées à la préparation de boissons chaudes
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	2'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement poudres destinées à la préparation de boissons chaudes
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	mg/kg ou mg/l			
	E 950	Acésulfame-K	350	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	600	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 952	Cyclamates	250	mg/kg ou mg/l		(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharines	80	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharines	100	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement gazeosa à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	300	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	0.5	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons aromatisées sans alcool à base d'eau, comme exhausteur de goût uniquement
	E 959	Néohespéridine DC	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons aromatisées à base de lait et de produits dérivés du lait, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 959	Néohespéridine DC	30	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, à l'exception des boissons aromatisées à base de lait et de produits dérivés du lait
	E 961	Néotame	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	2	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, en tant qu'exhausteur de goût
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	mg/kg ou mg/l		(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 968	Érythritol	16'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqué sans sucres ajoutés Uniquement en tant qu'exhausteur de goût
	E 969	Advantame	6	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
	E 999	Extraits de quillaia	200	mg/kg ou mg/l		(45) Calculée en extrait anhydre.	
14.1.5 Café, thé, infusions de plantes et de fruits, chicorée; extraits de thé, d'infusions de plantes et de fruits et de chicorée; préparations de thé, de plantes, de fruits et de céréales pour infusion, ainsi que mélanges et préparations instantanées de ces produits							
14.1.5.1 Café et extraits de café							
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune			BPF		Uniquement grains de café, comme agent d'enrobage
	E 902	Cire de candelilla			BPF		Uniquement grains de café, comme agent d'enrobage
	E 903	Cire de carnauba	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement grains de café, comme agent d'enrobage
	E 904	Shellac			BPF		Uniquement grains de café, comme agent d'enrobage

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
14.1.5.2 Autres							
	E 246	Glycolipides	20	mg/l			Uniquement concentrés liquides de thé et d'infusions de fruits et de plantes. Les quantités maximales s'appliquent aux produits prêts à boire (par exemple en cannettes) et aux mélanges et concentrés de ces produits prêts à boire après préparation
	E 960a- E 960d	Glycosides de stéviol	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons à base de malt aromatisées au chocolat/cappuccino, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés Notes: (60): Exprimée en équivalents stéviol. (93): Les quantités maximales s'appliquent aux produits prêts à boire (par exemple en cannettes) et aux mélanges et concentrés de ces produits prêts à boire après préparation.
	E 960a- E 960d	Glycosides de stéviol	30	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.; (93) Les quantités maximales s'appliquent aux produits prêts à boire (par exemple en cannettes) et aux mélanges et concentrés de ces produits prêts à boire après préparation.	Uniquement café, thé, infusions de plantes à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 960a- E 960d	Glycosides de stéviol	30	mg/kg ou mg/l			Uniquement café, thé, infusions de plantes à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés. Notes: (60): Exprimée en équivalents stéviol. (93): Les quantités maximales s'appliquent aux produits prêts à boire (par exemple en cannettes) et aux mélanges et concentrés de ces produits prêts à boire après préparation.
	Groupe I	Additifs					À l'exclusion du thé en feuilles non aromatisé; y compris le café instantané aromatisé; les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés dans les boissons.
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	600	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement concentrés liquides de thé et d'infusions de fruits et de plantes
	E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	mg/kg ou mg/l		(24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.	Uniquement concentré liquide de thé
	E 297	Acide fumarique	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement préparations instantanées pour thé aromatisé et infusions de plantes
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	2'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement boissons à base de café pour distributeurs automatiques; thé instantané et infusions de plantes instantanées
	E 355–E 357	Acide adipique – adipates	10'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement poudres pour la préparation ménagère de boissons
	E 363	Acide succinique	3'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement poudres pour la préparation ménagère de boissons
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	10'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement poudres destinées à la préparation de boissons chaudes
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement café liquide conditionné
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	2'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement poudres destinées à la préparation de boissons chaudes
	E 491–E 495	Esters de sorbitane	500	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement concentrés liquides de thé et d'infusions de fruits et de plantes
<b>14.2 Boissons alcoolisées, y compris les équivalents sans alcool et à faible teneur en alcool</b>							
14.2.1 Bière et boissons maltées							
	E 246	Glycolipides	50	mg/l			Uniquement bière sans alcool et boissons maltées
	E 960a- E 960d	Glycosides de stéviol	70	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin
	E 150a, b, d	Colorant caramel ordinaire, caramel de sulfite caustique et caramel au sulfite d'ammonium			BPF		
	E 150c	Caramel ammoniacal	6'000	mg/kg ou mg/l			
	E 150c	Caramel ammoniacal	9'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement «Bière de table/Tafelbier/Table beer» (contenant moins de 6% de moût primitif); Brown Ale, Porter, Stout et Old Ale

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
14.2.1 Bière et boissons maltées							
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement bière en fût contenant plus de 0.5 % de sucre fermentescible ajouté et/ou de jus ou de concentrés de fruits ajoutés
	E 210-E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	200	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement bière sans alcool; bière en fût contenant plus de 0.5 % de sucre fermentescible ajouté et/ou de jus ou de concentrés de fruits ajoutés
	E 220-E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement bière subissant une seconde fermentation dans le fût
	E 220-E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	20	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	
	E 270	Acide lactique			BPF		
	E 300	Acide ascorbique			BPF		
	E 301	Ascorbate de sodium			BPF		
	E 330	Acide citrique			BPF		
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	100	mg/kg ou mg/l			
	E 414	Gomme arabique ou gomme d'acacia			BPF		
	E 950	Acésulfame-K	350	mg/kg ou mg/l			Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/ Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin
	E 950	Acésulfame-K	25	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement bière à valeur énergétique réduite
	E 951	Aspartame	600	mg/kg ou mg/l			Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/ Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin
	E 951	Aspartame	25	mg/kg ou mg/l			Uniquement bière à valeur énergétique réduite
	E 954	Saccharines	80	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/ Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin
	E 955	Sucralose	250	mg/kg ou mg/l			Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/ Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin
	E 955	Sucralose	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement bière à valeur énergétique réduite
	E 959	Néohespéridine DC	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/ Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin
	E 959	Néohespéridine DC	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement bière à valeur énergétique réduite
	E 961	Néotame	20	mg/kg ou mg/l			Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/ Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin
	E 961	Néotame	1	mg/kg ou mg/l			Uniquement bière à valeur énergétique réduite

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
14.2.1 Bière et boissons maltées							
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	mg/kg ou mg/l		(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/ Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf Obergäriges Einfachbier; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	25	mg/kg ou mg/l		(11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	Uniquement bière à valeur énergétique réduite
	E 969	Advantame	6	mg/kg ou mg/l			Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1.2 % vol; Bière de table/ Tafelbier/Table Beer (contenant moins de 6 % de moût primitif), sauf «obergäriges Einfachbier»; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type oud bruin
	E 969	Advantame	0.5	mg/kg ou mg/l			Uniquement bière à valeur énergétique réduite
	E 1105	Lysozyme			BPF		Uniquement bières ne subissant ni pasteurisation ni filtration stérilisante
	E 1200	Polydextrose			BPF		Uniquement bières à valeur énergétique réduite ou faiblement alcoolisées
14.2.2 Vins et boissons à base de vin et équivalents sans alcool							
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement produits sans alcool
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	200	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement produits sans alcool
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement produits sans alcool
	E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	mg/kg ou mg/l		(24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.	Uniquement produits sans alcool
14.2.3 Cidre et poiré							
	E 432–E 436	Polysorbates	10	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement boissons gazeuses
	Groupe I	Additifs					Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		À l'exclusion du cidre bouché
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	mg/kg ou mg/l			À l'exclusion du cidre bouché
	E 104	Jaune de quinoléine	25	mg/kg ou mg/l		(64) La quantité totale de E 104 et E 110 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	À l'exclusion du cidre bouché

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
14.2.3 Cidre et poiré							
	E 110	Jaune orangé S	10	mg/kg ou mg/l		(64) La quantité totale de E 104 et E 110 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	À l'exclusion du cidre bouché
	E 150a - d	Caramels			BPF		Uniquement cidre bouché
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	
	E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	mg/kg ou mg/l		(24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	100	mg/kg ou mg/l			À l'exclusion du cidre bouché
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	mg/kg ou mg/l			À l'exclusion du cidre bouché
	E 950	Acésulfame-K	350	mg/kg ou mg/l			
	E 951	Aspartame	600	mg/kg ou mg/l			
	E 954	Saccharines	80	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	
	E 955	Sucralose	50	mg/kg ou mg/l			
	E 959	Néohespéridine DC	20	mg/kg ou mg/l			
	E 961	Néotame	20	mg/kg ou mg/l			
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	mg/kg ou mg/l		(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	
	E 969	Advantame	6	mg/kg ou mg/l			
	E 999	Extraits de quillaia	200	mg/kg ou mg/l		(45) Calculée en extrait anhydre.	À l'exclusion du cidre bouché

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
14.2.4 Vins de fruits et made wine							
	E 432–E 436	Polysorbates	10	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement boissons gazeuses
	Groupe I	Additifs					Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	mg/kg ou mg/l			
	E 104	Jaune de quinoléine	20	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	
	E 110	Jaune orangé S	10	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	
	E 124	Rouge cochenille A	1	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	
	E 160d	Lycopène	10	mg/kg ou mg/l			
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	260	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement made wine
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	
	E 242	Dicarbonat de diméthyle	250	mg/kg ou mg/l		(24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.	Uniquement vins de fruits et vins à teneur réduite en alcool
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .	
	E 353	Acide métatartrique	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement made wine
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5'000	mg/kg ou mg/l			

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
14.2.5 Hydromel							
	Groupe I	Additifs					Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		
E 200 - E 202		Acide sorbique – sorbate de potassium	200	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	
E 220–E 228		Anhydride sulfureux – sulfites	200	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452		Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	
E 473–E 474		Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5'000	mg/kg ou mg/l		(24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.	
14.2.6 Boissons spiritueuses							
E 160b (i)		Bixine de rocou	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement liqueurs
Groupe I		Additifs					À l'exception du whisky ou whiskey; les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés, sauf dans les liqueurs.
Groupe II		Colorants BPF			BPF		Sauf Rhum, whisky ou whiskey, boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc de raisin ou marc, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, Hefebrand, Bierbrand ou eau-de-vie de bière, Topinambur ou eau de vie de topinambour, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, Geist (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), London gin, Sambuca, maraschino, marrasquino ou maraskino et mistrà
Groupe III		Colorants avec limite maximale combinée	200	mg/kg ou mg/l		(87) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.	Sauf rhum, whisky ou whiskey, boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc de raisin, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de fruits, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, Topinambur ou eau de vie de l'artichaut de Jérusalem, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, esprit (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), London gin, Sambuca, maraschino, marrasquino ou maraskino et mistrà
E 104		Jaune de quinoléine	180	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	Sauf Rhum, whisky ou whiskey, boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc de raisin ou marc, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, Hefebrand, Bierbrand ou eau-de-vie de bière, Topinambur ou eau de vie de topinambour, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, Geist (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), London gin, Sambuca, maraschino, marrasquino ou maraskino et mistrà
E 110		Jaune orangé S	100	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	Sauf Rhum, whisky ou whiskey, boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc de raisin ou marc, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, Hefebrand, Bierbrand ou eau-de-vie de bière, Topinambur ou eau de vie de topinambour, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, Geist (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), London gin, Sambuca, maraschino, marrasquino ou maraskino et mistrà
E 123		Amarante	30	mg/kg ou mg/l			Sauf Rhum, whisky ou whiskey, boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc de raisin ou marc, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, Hefebrand, Bierbrand ou eau-de-vie de bière, Topinambur ou eau de vie de topinambour, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, Geist (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), London gin, Sambuca, maraschino, marrasquino ou maraskino et mistrà

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
14.2.6 Boissons spiritueuses							
	E 124	Rouge cochenille A	170	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	Sauf Rhum, whisky ou whiskey, boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc de raisin ou marc, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, eau-de-vie de cidre et de poiré, eau-de-vie de miel, Hefebrand, Bierbrand ou eau-de-vie de bière, Topinambour ou eau de vie de topinambour, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, Geist (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), London gin, Sambuca, maraschino, marrasquino ou maraskino et mistrà
	E 150a - d	Caramels			BPF		Sauf eaux-de-vie de fruit, eaux-de-vie (suivies du nom du fruit) obtenues par macération et distillation, Geist (accompagné du nom du fruit ou de la matière première utilisée), London gin, sambuca, maraschino, marrasquino ou maraskino et mistrà. Le whisky ou whiskey peut uniquement contenir l'additif E 150a.
	E 174	Argent			BPF		
	E 175	Or			BPF		
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement boissons alcoolisées distillées contenant des poires entières
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .	À l'exception du whisky ou whiskey
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement liqueurs émulsionnées
	E 416	Gomme karaya	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement liqueurs à base d'oeufs
	E 445	Esters glycériques de résine de bois	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons spiritueuses troubles
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	À l'exception du whisky ou whiskey
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement liqueurs émulsionnées
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	8'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement liqueurs émulsionnées
14.2.7.1 Vins aromatisés							
	Groupe I	Additifs					Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
	E 100	Curcumine	100	mg/kg ou mg/l		(26) Dans l'americano, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 sont autorisés seuls ou en mélange.; (27) Dans le bitter vino, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement americano, bitter vino
	E 101	Riboflavines	100	mg/kg ou mg/l		(26) Dans l'americano, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 sont autorisés seuls ou en mélange.; (27) Dans le bitter vino, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement americano, bitter vino
	E 102	Tartrazine	100	mg/kg ou mg/l		(26) Dans l'americano, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 sont autorisés seuls ou en mélange.; (27) Dans le bitter vino, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement americano, bitter vino

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
14.2.7.1 Vins aromatisés							
	E 104	Jaune de quinoléine	50	mg/kg ou mg/l		(26) Dans l'americano, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 sont autorisés seuls ou en mélange.; (27) Dans le bitter vino, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement americano, bitter vino
	E 110	Jaune orangé S	50	mg/kg ou mg/l		(27) Dans le bitter vino, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement bitter vino
	E 120	Cochenille	100	mg/kg ou mg/l		(26) Dans l'americano, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 sont autorisés seuls ou en mélange.; (27) Dans le bitter vino, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange. (87) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.	Uniquement americano, bitter vino
	E 122	Azorubine	100	mg/kg ou mg/l		(26) Dans l'americano, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 sont autorisés seuls ou en mélange.; (27) Dans le bitter vino, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement americano, bitter vino
	E 123	Amarante	30	mg/kg ou mg/l			Uniquement vins apéritifs
	E 123	Amarante	100	mg/kg ou mg/l		(26) Dans l'americano, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 sont autorisés seuls ou en mélange.; (27) Dans le bitter vino, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement americano, bitter vino
	E 124	Rouge cochenille A	50	mg/kg ou mg/l		(26) Dans l'americano, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 sont autorisés seuls ou en mélange.; (27) Dans le bitter vino, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement americano, bitter vino
	E 129	Rouge allura AC	100	mg/kg ou mg/l		(27) Dans le bitter vino, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement bitter vino
	E 150a - d	Caramels			BPF		
	E 163	Anthocyanes			BPF		Uniquement americano
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
14.2.7.1 Vins aromatisés							
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	
	E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	mg/kg ou mg/l		(24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .	
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
14.2.7.2 Boissons aromatisées à base de vin							
	Groupe I	Additifs					Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
	E 100	Curcumine	100	mg/kg ou mg/l		(28) Dans le bitter soda, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement bitter soda
	E 101	Riboflavines	100	mg/kg ou mg/l		(28) Dans le bitter soda, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement bitter soda
	E 102	Tartrazine	100	mg/kg ou mg/l		(28) Dans le bitter soda, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement bitter soda
	E 104	Jaune de quinoléine	50	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	Uniquement bitter soda
	E 110	Jaune orangé S	50	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	Uniquement bitter soda
	E 120	Cochenille	100	mg/kg ou mg/l		(28) Dans le bitter soda, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement bitter soda
	E 122	Azorubine	100	mg/kg ou mg/l		(28) Dans le bitter soda, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement bitter soda
	E 123	Amarante	100	mg/kg ou mg/l		(28) Dans le bitter soda, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement bitter soda
	E 124	Rouge cochenille A	50	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	Uniquement bitter soda
	E 129	Rouge allura AC	100	mg/kg ou mg/l		(28) Dans le bitter soda, les additifs E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 sont autorisés seuls ou en mélange.	Uniquement bitter soda
	E 150a - d	Caramels			BPF		sauf sangría, clarea, zurra

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
14.2.7.2 Boissons aromatisées à base de vin							
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	
	E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	mg/kg ou mg/l		(24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .	
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
14.2.7.3 Cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles							
	Groupe I	Additifs					Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	mg/kg ou mg/l		(87) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.	
	E 104	Jaune de quinoléine	50	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	
	E 110	Jaune orangé S	50	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	
	E 124	Rouge cochenille A	50	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	
	E 160d	Lycopène	10	mg/kg ou mg/l			
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	
	E 220-E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	200	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	
	E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	mg/kg ou mg/l		(24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.	
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	
	E 473-E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
14.2.8 Autres boissons alcoolisées, y compris les mélanges de boissons alcoolisées et de boissons non alcoolisées et les spiritueux ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol							
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
	E 960a-E 960d	Glycosides de stéviol	150	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.	
	E 432-E 436	Polysorbates	10	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement boissons gazeuses
	Groupe I	Additifs					Les additifs E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 et E 968 ne peuvent pas être utilisés.
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	mg/kg ou mg/l		(87) Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.	Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
14.2.8 Autres boissons alcoolisées, y compris les mélanges de boissons alcoolisées et de boissons non alcoolisées et les spiritueux ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol							
	E 104	Jaune de quinoléine	180	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
	E 110	Jaune orangé S	100	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
	E 123	Amarante	30	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
	E 124	Rouge cochenille A	170	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.	Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
	E 160d	Lycopène	30	mg/kg ou mg/l			
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	200	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
	E 200–E 203	Acide sorbique – sorbates (SA)	200	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
	E 210–E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	200	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement boissons alcoolisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	20	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement boissons fermentées à base de moût de raisin
	E 242	Dicarbonate de diméthyle	250	mg/kg ou mg/l		(24) Dose d'incorporation, résidus non détectables.	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .	
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons fermentées à base de moût de raisin
	E 444	Acétate isobutyrate de saccharose	300	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons alcoolisées aromatisées, troubles, ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 %
	E 445	Esters glycériques de résine de bois	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement boissons alcoolisées aromatisées, troubles, ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 %
	E 473–E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	8'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement boissons aromatisées ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 %
	E 950	Acésulfame-K	350	mg/kg ou mg/l			
	E 951	Aspartame	600	mg/kg ou mg/l			
	E 952	Cyclamates	250	mg/kg ou mg/l		(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.	Uniquement mélanges de boissons alcoolisées et de boissons non alcoolisées
	E 954	Saccharines	80	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
14.2.8 Autres boissons alcoolisées, y compris les mélanges de boissons alcoolisées et de boissons non alcoolisées et les spiritueux ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol							
	E 955	Sucralose	250	mg/kg ou mg/l			
	E 959	Néohespéridine DC	30	mg/kg ou mg/l			
	E 961	Néotame	20	mg/kg ou mg/l			
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	mg/kg ou mg/l		(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	
	E 969	Advantame	6	mg/kg ou mg/l			
<b>15. Amuse-gueules salés prêts à la consommation</b>							
<b>15.1 Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine, d'amidon ou de féculé</b>							
	E 160b (i)	Bixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	20	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 960a-E 960d	Glycosides de stéviol	20	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.	
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF	(71) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 30 mg/kg.	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	mg/kg ou mg/l		(71) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 30 mg/kg.	Uniquement amuse-gueules salés extrudés ou soufflés
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100	mg/kg ou mg/l		(71) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 30 mg/kg.	À l'exclusion des amuse-gueules salés extrudés ou soufflés
	E 160d	Lycopène	30	mg/kg ou mg/l			
	E 200 - E 202; E 214 - E 219	Acide sorbique – sorbate de potassium; p-hydroxybenzoates	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.; (5) E 214–E 219: p-hydroxybenzoates (PHB), maximum 300 mg/kg.	
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO <sub>2</sub> et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO <sub>2</sub> en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement amuse-gueules à base de céréales et de pommes de terre
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement amuse-gueules à base de céréales

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>15.1 Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine, d'amidon ou de fécule</b>							
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	
	E 392	Extraits de romarin	50	mg/kg ou mg/l		(41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	3'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement amuse-gueules à base de céréales et de pommes de terre
	E 416	Gomme karaya	5'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement amuse-gueules à base de céréales et de pommes de terre
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement amuse-gueules à base de céréales et de pommes de terre
	E 481–E 482	Stéaroyl-2-lactylates	2'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement amuse-gueules à base de céréales
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune			BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 902	Cire de candelilla			BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 903	Cire de carnauba	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme agent d'enrobage
	E 904	Shellac			BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 950	Acésulfame-K	350	mg/kg ou mg/l			
	E 951	Aspartame	500	mg/kg ou mg/l			
	E 954	Saccharines	100	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	
	E 955	Sucralose	200	mg/kg ou mg/l			
	E 957	Thaumatine	5	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme exhausteur de goût
	E 959	Néohepéridine DC	50	mg/kg ou mg/l			
	E 961	Néotame	2	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme exhausteur de goût
	E 961	Néotame	18	mg/kg ou mg/l			
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	mg/kg ou mg/l		(11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassees par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	
	E 969	Advantame	5	mg/kg ou mg/l			
<b>15.2 Fruits à coque transformés</b>							
	E 160b (i)	Bixine de rocou	10	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	10	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 960a- E 960d	Glycosides de stéviol	20	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.	

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>15.2 Fruits à coque transformés</b>							
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100	mg/kg ou mg/l			Uniquement fruits à coque enrobés salés
	E 160d	Lycopène	30	mg/kg ou mg/l			
	E 200 - E 202; E 214 - E 219	Acide sorbique – sorbate de potassium; p-hydroxybenzoates	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.; (5) E 214–E 219: p-hydroxybenzoates (PHB), maximum 300 mg/kg.	Uniquement fruits à coque enrobés
	E 220–E 228	Anhydride sulfureux – sulfites	50	mg/kg ou mg/l		(3) Les quantités maximales sont exprimées en SO2 et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources; le SO2 en quantité n'excédant pas 10 mg/kg ou 10 mg/l n'est pas considéré comme présent.	Uniquement fruits à coque marinés
	E 310 - E 320	Gallate de propyle, BHQT et BHA	200	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (13) Quantité maximale exprimée par rapport à la matière grasse.	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	
	E 392	Extraits de romarin	200	mg/kg ou mg/l		(41) Exprimée par rapport à la matière grasse.; (46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	
	E 416	Gomme karaya	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement enrobage pour fruits à coque
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune			BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 902	Cire de candelilla			BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 903	Cire de carnauba	200	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme agent d'enrobage
	E 904	Shellac			BPF		Uniquement comme agent d'enrobage
	E 950	Acésulfame-K	350	mg/kg ou mg/l			
	E 951	Aspartame	500	mg/kg ou mg/l			
	E 954	Saccharines	100	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	
	E 955	Sucralose	200	mg/kg ou mg/l			
	E 959	Néohespéridine DC	50	mg/kg ou mg/l			
	E 961	Néotame	2	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme exhausteur de goût
	E 961	Néotame	18	mg/kg ou mg/l			

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>15.2 Fruits à coque transformés</b>							
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	mg/kg ou mg/l		(11)b Les limites sont exprimées en équivalent aspartame.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	
	E 969	Advantame	5	mg/kg ou mg/l			
<b>16. Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4</b>							
	E 160b (i)	Bixine de rocou	15	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 160b (ii)	Norbixine de rocou	7.5	mg/kg ou mg/l			Lorsque les additifs E 160b(i) et E 160b(ii) sont ajoutés en mélange, la quantité maximale individuelle la plus élevée s'applique à la somme, mais les quantités maximales individuelles ne doivent pas être dépassées
	E 960a-E 960d	Glycosides de stéviol	100	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF	(74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	150	mg/kg ou mg/l		(74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.	
	Groupe IV	Polyols			BPF		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 104	Jaune de quinoléine	10	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.	
	E 110	Jaune orangé S	5	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.	
	E 124	Rouge cochenille A	10	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (74) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 15 mg/kg.	
	E 160d	Lycopène	30	mg/kg ou mg/l			
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	2'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement ostkaka
	E 200 - E 202	Acide sorbique – sorbate de potassium	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement frugtgrød, rote Grütze et pasha

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>16. Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4</b>							
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	300	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement desserts à base de produits laitiers non traités thermiquement
	E 210-E 213	Acide benzoïque – benzoates (BA)	500	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement frugtgrød et rote Grütze
	E 234	Nisine	3	mg/kg ou mg/l			Uniquement gâteaux de semoule et de tapioca et produits similaires
	E 280-E 283	Acide propionique – propionates	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (6) La présence d'acide propionique et de ses sels est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication.	Uniquement Christmas pudding
	E 297	Acide fumarique	4'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement desserts de type gelée, desserts aromatisés aux fruits, mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	7'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	Uniquement mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates	3'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (4) La quantité maximale est exprimée en P2O5.	
	E 355-E 357	Acide adipique – adipates	6'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement desserts de type gelée
	E 355-E 357	Acide adipique – adipates	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts
	E 355-E 357	Acide adipique – adipates	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	Uniquement desserts aromatisés aux fruits
	E 363	Acide succinique	6'000	mg/kg ou mg/l			
	E 416	Gomme karaya	6'000	mg/kg ou mg/l			
	E 427	Gomme cassia	2'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement desserts à base de produits laitiers et produits similaires
	E 432-E 436	Polysorbates	3'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 473-E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	2'000	mg/kg ou mg/l			
	E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 481-E 482	Stéaroyl-2-lactylates	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 483	Tartrate de stéaryle	5'000	mg/kg ou mg/l			
	E 491-E 495	Esters de sorbitane	5'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 950	Acésulfame-K	350	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 951	Aspartame	1'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>16. Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4</b>							
	E 952	Cyclamates	250	mg/kg ou mg/l		(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 954	Saccharines	100	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 955	Sucralose	400	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 957	Thaumatine	5	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme exhausteur de goût
	E 959	Néohespéridine DC	50	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 961	Néotame	32	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	mg/kg ou mg/l		(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 964	Sirop de polyglycolol	300'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
	E 969	Advantame	10	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou fabriqués sans sucres ajoutés
<b>17.1 Compléments alimentaires sous forme solide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge</b>							
	E 1210	Carbomère	200'000	mg/kg			E 410, E 412, E 415, E 417 et E 425 ne peuvent pas être employés pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF	(69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg.	
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	mg/kg ou mg/l		(69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg.	
	Groupe IV	Polyols			BPF		
	E 104	Jaune de quinoléine	35	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg.	À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 104	Jaune de quinoléine	10	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg.	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 110	Jaune orangé S	10	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg.	

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>17.1 Compléments alimentaires sous forme solide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourissons et aux enfants en bas âge</b>							
						(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III.; (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg.	À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 124	Rouge cochenille A	35	mg/kg ou mg/l			
	E 124	Rouge cochenille A	10	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg.	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 160d	Lycopène	30	mg/kg ou mg/l			
	E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates	1'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	Uniquement produits sous forme déshydratée contenant des préparations de vitamine A et de combinaisons de vitamines A et D
	E 310 - E 321	Gallate de propyle, BHQT, BHA et BHT	400	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates			BPF		
	E 392	Extraits de romarin	400	mg/kg ou mg/l		(46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	
	E 405	Alginate de propane-1,2-diol	1'000	mg/kg ou mg/l			
	E 416	Gomme karaya			BPF		
	E 432-E 436	Polysorbates			BPF		
	E 459	Bêta-cyclodextrine			BPF		Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées
	E 468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée, gomme de cellulose réticulée	30'000	mg/kg ou mg/l			À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 473-E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides			BPF	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 475	Esters polyglycériques d'acides gras			BPF		
	E 491-E 495	Esters de sorbitane			BPF	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
	E 551-E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium			BPF		
	E 463a	Hydroxypropylcellulose faiblement substituée (L-HPC)	20'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires en comprimés.
	E 900	Diméthylpolysiloxane	10	mg/kg ou mg/l		(80) La quantité maximale se rapporte au complément alimentaire dissous prêt à être consommé, dilué dans 200 ml d'eau.	Uniquement compléments alimentaires sous forme de comprimés effervescents
	E 901	Cire d'abeille blanche et jaune			BPF		
	E 902	Cire de candelilla			BPF		
	E 903	Cire de carnauba	200	mg/kg ou mg/l			
	E 904	Shellac			BPF		
	E 950	Acésulfame-K	500	mg/kg ou mg/l			

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>17.1 Compléments alimentaires sous forme solide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge</b>							
						(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes	
	E 950	Acésulfame-K	2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 951	Aspartame	2'000	mg/kg ou mg/l			
	E 951	Aspartame	5'500	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 952	Cyclamates	500	mg/kg ou mg/l		(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.	
	E 952	Cyclamates	1'250	mg/kg ou mg/l		(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 954	Saccharines	500	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	
	E 954	Saccharines	1'200	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 955	Sucralose	800	mg/kg ou mg/l			
	E 955	Sucralose	2'400	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 957	Thaumatine	400	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 959	Néohespéridine DC	100	mg/kg ou mg/l			
	E 959	Néohespéridine DC	400	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 960	Glucosides de stéviol	670	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.	
	E 960	Glucosides de stéviol	1'800	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 961	Néotame	60	mg/kg ou mg/l			
	E 961	Néotame	185	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 961	Néotame	2	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme exhausteur de goût, à l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher
	E 961	Néotame	2	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher à base de vitamines ou minéraux, en tant qu'exhausteur de goût

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>17.1 Compléments alimentaires sous forme solide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge</b>							
						(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	500	mg/kg ou mg/l			
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	2'000	mg/kg ou mg/l		(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 969	Advantame	20	mg/kg ou mg/l			
	E 969	Advantame	55	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 1201	Polyvinylpyrrolidone			BPF		Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées
	E 1202	Polyvinylpolypyrrolidone			BPF		Uniquement denrées alimentaires en comprimés et en dragées
	E 1203	Alcool polyvinylique	18'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits sous forme de gélules ou de comprimés
	E 1204	Pullulan			BPF		Uniquement produits sous forme de gélules ou de comprimés
	E 1205	Copolymère méthacrylate basique	100'000	mg/kg ou mg/l			À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 1505	Citrate de triéthyle	3'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits sous forme de gélules ou de comprimés
	E 1206	Copolymère de méthacrylate neutre	200'000	mg/kg ou mg/l			À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 1207	Copolymère de méthacrylate anionique	100'000	mg/kg ou mg/l			À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 1208	Copolymère d'acétate de vinyle et de polyvinylpyrrolidone	100'000	mg/kg ou mg/l			À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 1209	Copolymère greffé d'alcool polyvinylique et de polyéthylèneglycol	100'000	mg/kg ou mg/l			À l'exception des compléments alimentaires sous une forme à mâcher.
	E 1521	Polyéthylène glycol	10'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits sous forme de gélules ou de comprimés
<b>17.1 Compléments alimentaires sous la forme solide, y compris sous forme de gélules et de comprimés et sous d'autres formes similaires, à l'exclusion des formes à mâcher</b>							
	E 1505	Citrate de triéthyle	3'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement produits sous forme de gélules ou de comprimés
<b>17.2 Compléments alimentaires sous forme liquide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge</b>							
	E 1210	Carbomère	30'000	mg/kg			
	Groupe I	Additifs					
	Groupe II	Colorants BPF			BPF		

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>17.2 Compléments alimentaires sous forme liquide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge</b>							
	Groupe II	Colorants BPF			BPF	(69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg.	Uniquement compléments alimentaires en sirop.
	Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	100	mg/kg ou mg/l			
	Groupe IV	Polyols			BPF		
E 104	Jaune de quinoléine		10	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg.	
E 110	Jaune orangé S		10	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg.	
E 124	Rouge cochenille A		10	mg/kg ou mg/l		(61) La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. (69) Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 150 mg/kg.	
E 160d	Lycopène		30	mg/kg ou mg/l			
E 200 - E 213	Acide sorbique – sorbate de potassium; acide benzoïque – benzoates		2'000	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.; (2) La quantité maximale s'applique à la somme et les quantités sont exprimées en acide libre.	À l'exception des compléments alimentaires en sirop.
E 310 - E 321	Gallate de propyle, BHQT, BHA et BHT		400	mg/kg ou mg/l		(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acide phosphorique – phosphates – diphosphates, triphosphates et polyphosphates				BPF		
E 392	Extraits de romarin		400	mg/kg ou mg/l		(46) Somme du carnosol et de l'acide carnosique.	
E 405	Alginate de propane-1,2-diol		1'000	mg/kg ou mg/l			
E 416	Gomme karaya				BPF		
E 432-E 436	Polysorbates				BPF		
E 473-E 474	Sucroesters d'acides gras, sucroglycérides				BPF	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras				BPF		
E 491-E 495	Esters de sorbitane				BPF	(1) Les additifs peuvent être ajoutés seuls ou en mélange.	
E 551-E 553	Dioxyde de silicium, silicate de calcium, talc, silicate de magnésium				BPF		
E 950	Acésulfame-K		350	mg/kg ou mg/l			
E 950	Acésulfame-K		2'000	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires en sirop
E 951	Aspartame		600	mg/kg ou mg/l			

Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>17.2 Compléments alimentaires sous forme liquide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge</b>							
	E 951	Aspartame	5'500	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires en sirop
	E 952	Cyclamates	400	mg/kg ou mg/l		(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.	
	E 952	Cyclamates	1'250	mg/kg ou mg/l		(51) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en acide libre.	Uniquement compléments alimentaires en sirop.
	E 954	Saccharines	80	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	
	E 954	Saccharines	1'200	mg/kg ou mg/l		(52) Les quantités maximales d'utilisation sont exprimées en imide libre.	Uniquement compléments alimentaires en sirop.
	E 955	Sucralose	240	mg/kg ou mg/l			
	E 955	Sucralose	240	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires en sirop
	E 957	Thaumatine	400	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires en sirop
	E 959	Néohespéridine DC	50	mg/kg ou mg/l			
	E 959	Néohespéridine DC	400	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires en sirop
	E 960	Glucosides de stéviol	200	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.	
	E 960	Glucosides de stéviol	1'800	mg/kg ou mg/l		(60) Exprimés en équivalents stéviols.	Uniquement compléments alimentaires en sirop.
	E 961	Néotame	20	mg/kg ou mg/l			
	E 961	Néotame	185	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires en sirop
	E 961	Néotame	2	mg/kg ou mg/l			Uniquement comme exhausteur de goût, à l'exception des compléments alimentaires en sirop
	E 961	Néotame	2	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires en sirop à base de vitamines ou minéraux, en tant qu'exhausteur de goût.
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	350	mg/kg ou mg/l		(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	
	E 962	Sel d'aspartame-acésulfame	2'000	mg/kg ou mg/l		(11)a Les limites sont exprimées en équivalent acésulfame-K.; (49) Les quantités maximales d'utilisation sont dérivées des quantités maximales d'utilisation de ses constituants, l'aspartame (E 951) et l'acésulfame-K (E 950).; (50) Les quantités applicables tant à l'aspartame (E 951) qu'à l'acésulfame-K (E 950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, seul ou en mélange avec E 950 ou E 951.	Uniquement compléments alimentaires en sirop.
	E 969	Advantame	6	mg/kg ou mg/l			
	E 969	Advantame	35	mg/kg ou mg/l			Uniquement compléments alimentaires en sirop



Chiffre	N° E	Additif	Quantité maximale	Unité	BPF	Notes	Restrictions / exceptions
<b>18. Denrées alimentaires transformées ne relevant pas des catégories 1 à 17, à l'exclusion des aliments pour nourrissons et enfants en bas âge</b>							
	Groupe I	Additifs					