

MINISTERIE VAN SOCIALE ZAKEN,  
VOLKSGEZONDHEID EN LEEFMILIEU

N. 98 — 1672

[C - 98/22224]

**1 MAART 1998. — Koninklijk besluit betreffende in voedingsmid-  
delen toegelaten toevoegsels met uitzondering van kleurstoffen en  
zoetstoffen**

ALBERT II, Koning der Belgen,  
Aan allen die nu zijn en hierna wezen zullen, Onze Groet.

Gelet op de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten, inzonderheid op artikel 4, § 1;

Gelet op de richtlijn 89/107/EEG van de Raad van 21 december 1988 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lid-Staten inzake levensmiddelenadditieven die in voor menselijk voeding bestemde waren mogen worden gebruikt, gewijzigd bij de richtlijn 94/34/EG van het Europese Parlement en van de Raad van 30 juni 1994;

Gelet op de richtlijn 95/2/EG van het Europese Parlement en van de Raad van 20 februari 1995 betreffende levensmiddelenadditieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen, gewijzigd bij richtlijn 96/85/EG van het Europees parlement en de Raad van 19 december 1996;

Gelet op het koninklijk besluit van 15 december 1932 betreffende het reglement van de kaashandel;

Gelet op het koninklijk besluit van 23 oktober 1937 betreffende de handel in azijn en soortgelijke producten;

Gelet op het besluit van de Regent van 15 mei 1945 betreffende de eetwaren, gemaakt of bereid met vruchten of plantaardige stoffen en soortgelijke eetwaren;

Gelet op het koninklijk besluit van 17 september 1968 betreffende specerijen en specerijproducten;

Gelet op het koninklijk besluit van 1 februari 1971 tot inrichting van een controle op de harde kazen;

Gelet op het koninklijk besluit van 15 januari 1975 betreffende de suikers;

Gelet op het koninklijk besluit van 19 augustus 1976 betreffende vruchtensappen, vruchtennectars, groentesappen en bepaalde soortgelijke waren;

Gelet op het koninklijk besluit van 18 maart 1980 betreffende yoghurt en andere gefermenteerde melk;

Gelet op het koninklijk besluit van 2 oktober 1980 betreffende de fabricage en het in handel brengen van margarine en voedingsvetten;

Gelet op het koninklijk besluit van 8 juni 1983 betreffende de fabricage en de handel in bereid vlees en vleesbereidingen;

Gelet op het koninklijk besluit van 3 maart 1992 betreffende het in de handel brengen van nutriënten en van voedingsmiddelen waaraan nutriënten werden toegevoegd;

Gelet op het advies van de Raad van State;

Op de voordracht van Onze Minister van Volksgezondheid,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

**Artikel 1.** Voor de toepassing van dit besluit wordt verstaan onder :

1° conserveermiddelen : stoffen die de houdbaarheid van voedingsmiddelen vergroten door deze tegen bederf door micro-organismen te beschermen;

2° antioxidanten : stoffen die de houdbaarheid van voedingsmiddelen vergroten door deze te beschermen tegen bederf door oxidatie, zoals het ranzig worden van vet en kleurveranderingen;

3° draagstoffen, hieronder begrepen de oplosmiddelen die als draagstoffen fungeren : stoffen die gebruikt worden om een toevoegsel op te lossen, te verdunnen, in gedispergeerde vorm om te zetten of op een andere wijze fysisch te wijzigen zonder de technologische functie daarvan te veranderen (en zonder zelf enig technologisch effect uit te oefenen), teneinde de verwerking, de toepassing of het gebruik van het toevoegsel te vergemakkelijken;

4° voedingszuren : stoffen die de zuurgraad van levensmiddelen verhogen en/of er een zure smaak aan geven;

5° zuurteregelaars : stoffen die de zuurte of alkaliteit van voedingsmiddelen veranderen of regelen;

6° antiklontermiddelen : stoffen die de neiging van afzonderlijke voedingsmiddelendeeltjes om aan elkaar te kleven, verkleinen;

MINISTERE DES AFFAIRES SOCIALES,  
DE LA SANTE PUBLIQUE ET DE L'ENVIRONNEMENT

F. 98 — 1672

[C - 98/22224]

**1<sup>er</sup> MARS 1998. — Arrêté royal  
relatif aux additifs autorisés dans les denrées alimentaires  
à l'exception des colorants et des édulcorants**

ALBERT II, Roi des Belges,  
A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, notamment l'article 4, § 1<sup>er</sup>;

Vu la directive 89/107/CEE du Conseil du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine, modifiée par la directive 94/34/CE du Parlement européen et du Conseil du 30 juin 1994;

Vu la directive 95/2/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 février 1995 concernant les additifs autres que les colorants et les édulcorants, modifiée par la directive 96/85/CE du Parlement européen et du Conseil du 19 décembre 1996;

Vu l'arrêté royal du 15 décembre 1932 portant règlement sur le commerce des fromages;

Vu l'arrêté royal du 23 octobre 1937 relatif au commerce des vinaigres et produits analogues;

Vu l'arrêté du Régent du 15 mai 1945 relatif aux produits alimentaires fabriqués ou préparés au moyen de fruits ou de substances végétales et aux produits alimentaires analogues;

Vu l'arrêté royal du 17 septembre 1968 relatif aux épices et produits à base d'épices;

Vu l'arrêté royal du 1<sup>er</sup> février 1971 organisant un contrôle du fromage à pâte dure;

Vu l'arrêté royal du 15 janvier 1975 concernant les sucres;

Vu l'arrêté royal du 19 août 1976 concernant les jus et nectars de fruits, les jus de légumes et certaines denrées similaires;

Vu l'arrêté royal du 18 mars 1980 relatif au yaourt et autres laits fermentés;

Vu l'arrêté royal du 2 octobre 1980 relatif à la fabrication et à la mise dans le commerce de la margarine et des graisses comestibles;

Vu l'arrêté royal du 8 juin 1983 concernant la fabrication et le commerce de viande préparée et de préparations de viande;

Vu l'arrêté royal du 3 mars 1992 concernant la mise dans le commerce de nutriments et de denrées alimentaires auxquelles des nutriments ont été ajoutés;

Vu l'avis du Conseil d'Etat;

Sur la proposition de Notre Ministre de la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

**Article 1<sup>er</sup>.** Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

1° conservateurs : des substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux micro-organismes;

2° antioxygènes : des substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation, telles que le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur;

3° supports, y compris les solvants porteurs : des substances utilisées pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement de toute autre manière un additif sans modifier sa fonction technologique (et sans avoir elles-mêmes de rôle technologique) afin de faciliter son maniement, son application ou son utilisation;

4° acidifiants : des substances qui augmentent l'acidité d'une denrée alimentaire et/ou lui donnent un goût acide;

5° correcteurs d'acidité : des substances qui modifient ou règlent l'acidité ou l'alcalinité d'une denrée alimentaire;

6° anti-agglomérants : des substances qui limitent l'agglutination des particules dans une denrée alimentaire;

7° antischuimmiddelen : stoffen die in voedingsmiddelen schuimvorming verhinderen of verminderen;

8° vulstoffen : stoffen die het volume van een voedingsmiddel vergroten zonder noemenswaardig tot de beschikbare energiewaarde ervan bij te dragen;

9° emulgatoren : stoffen die een homogene menging van twee of meer onmengbare fasen, zoals olie en water, in een voedingsmiddel mogelijk maken of in stand houden;

10° smeltzouten : stoffen die kaaseiwitten in gedispergeerde vorm omzetten en zodoende een homogene verdeling van vet en andere bestanddelen voor gevolg hebben;

11° verstevigingsmiddelen : stoffen die het mogelijk maken de vezels van fruit of groenten stevig of knapperig te maken of te houden of, in wisselwerking met geleermiddelen, om een gel te vormen of te verstevigen;

12° smaakversterkers : stoffen die de bestaande smaak en/of geur van een voedingsmiddel versterken;

13° schuimmiddelen : stoffen die het mogelijk maken een homogene dispersie van een gasvormige fase in een vloeibaar of vast voedingsmiddel te vormen;

14° geleermiddelen : stoffen die een voedingsmiddel vorm geven door de vorming van een gel;

15° glansmiddelen, daaronder begrepen glijmiddelen : stoffen die, wanneer zij aangebracht worden op het oppervlak van een voedingsmiddel, dit een glanzend uiterlijk geven of een beschermende deklaag vormen;

16° bevochtigingsmiddelen : stoffen die uitdroging van voedingsmiddelen beletten door de gevolgen van een lage luchtvochtigheid tegen te gaan, of de oplossing van een poeder in een waterig medium bevorderen;

17° gemodificeerde zetmelen : stoffen die door één of meer chemische behandelingen worden verkregen uit eetbare zetmelen, die eventueel een fysische of enzymatische behandeling hebben ondergaan, en eventueel met zuur of loog verdund of gebleekt zijn;

18° verpakkingsgassen : gassen, met uitzondering van lucht, die vóór, tijdens of na het verpakken van een voedingsmiddel in die verpakking worden gebracht;

19° drijfgassen : gassen, met uitzondering van lucht, die een voedingsmiddel uit zijn houder drukken;

20° rijsmiddelen : stoffen of combinaties van stoffen die gas vrijmaken en daardoor het volume van deeg en beslag vergroten;

21° complexvormers : stoffen die met metaalionen chemische complexen vormen;

22° stabilisatoren : stoffen die het mogelijk maken de fysisch-chemische toestand van een voedingsmiddel te handhaven. Stabilisatoren omvatten stoffen die het mogelijk maken een homogene dispersie van twee of meer onmengbare stoffen in een voedingsmiddel te handhaven en ook stoffen die een bestaande kleur van een voedingsmiddel stabiliseren, fixeren of intensifiëren;

23° verdikkingsmiddelen : stoffen die de viscositeit van een voedingsmiddel vergroten;

24° meelverbeteraars met uitzondering van emulgatoren : stoffen die aan meel of aan deeg worden toegevoegd om er de bakteigenschappen van te verbeteren;

25° onverwerkte voedingsmiddelen : voedingsmiddelen, die geen behandeling hebben ondergaan, welke een ingrijpende wijziging in de oorspronkelijke staat ervan veroorzaakt. Zij mogen echter bijvoorbeeld gesneden, verdeeld, uitgebeend, gehakt, gepeld, gewassen, geschild, gemalen, schoongemaakt, diepgevroren, ingevroren, gekoeld, ontkorst of gedopt, verpakt of niet verpakt zijn.

**Art. 2. § 1.** Dit besluit is van toepassing onverminderd de reglementaire bepalingen waarbij het gebruik van de in de bijlage vermelde toevoegsels als zoetstof of kleurstof wordt toegestaan.

§ 2. Voor de toepassing van dit besluit worden niet als toevoegsels beschouwd :

1° stoffen die gebruikt worden voor de behandeling van verpakt drinkwater of van drinkwater dat via een waterleidingsnet wordt verdeeld;

2° producten die pectine bevatten en die door middel van een behandeling met verdund zuur, gevolgd door een gedeeltelijke neutralisatie met natrium- of kaliumzouten, worden verkregen uit gedroogde appelpulp, schillen van citrusvruchten of een mengsel daarvan ("vloeibare pectine");

7° antimoussants : des substances qui empêchent ou limitent la formation de mousse dans une denrée alimentaire;

8° agents de charge : des substances qui accroissent le volume d'une denrée alimentaire, sans pour autant augmenter de manière significative sa valeur énergétique;

9° émulsifiants : des substances qui permettent de réaliser ou de maintenir le mélange homogène de deux ou plusieurs phases non miscibles, telles que l'huile et l'eau, dans une denrée alimentaire;

10° sels de fonte : des substances qui dispersent les protéines contenues dans le fromage, entraînant ainsi une répartition homogène des matières grasses et des autres composants;

11° affermissants : des substances qui permettent de rendre ou de garder les tissus des fruits et légumes fermes ou croquants, ou qui, en interaction avec des gélifiants, forment ou raffermissent un gel;

12° exhausteurs de goût : des substances qui renforcent le goût et/ou l'odeur d'une denrée alimentaire;

13° agents moussants : des substances qui permettent de réaliser la dispersion homogène d'une phase gazeuse dans une denrée alimentaire liquide ou solide;

14° gélifiants : des substances qui confèrent de la consistance à une denrée alimentaire par la formation d'un gel;

15° agents d'enrobage, y compris les agents de glisse : des substances qui, appliquées à la surface d'une denrée alimentaire, lui confèrent un aspect brillant ou constituent une couche protectrice;

16° humectants : des substances qui empêchent le dessèchement des denrées alimentaires en compensant les effets d'une faible humidité atmosphérique ou qui favorisent la dissolution d'une poudre en milieu aqueux;

17° amidons modifiés : des substances obtenues au moyen d'un ou plusieurs traitements chimiques d'amidons ou de féculs alimentaires, qui peuvent avoir été soumis à un traitement physique ou enzymatique, et peuvent être fluidifiés par traitement acide ou alcalin, ou blanchis;

18° gaz d'emballage : des gaz, autres que l'air, placés dans un contenant avant, pendant ou après l'introduction d'une denrée alimentaire dans ce contenant;

19° propulseurs : des gaz, autres que l'air, qui ont pour effet d'expulser une denrée alimentaire d'un contenant;

20° poudres à lever : des substances ou combinaisons de substances qui libèrent des gaz et de ce fait accroissent le volume d'une pâte;

21° séquestrants : des substances qui forment des complexes chimiques avec les ions métalliques;

22° stabilisants : des substances qui permettent de maintenir l'état physico-chimique d'une denrée alimentaire. Les stabilisants comprennent les substances qui permettent de maintenir la dispersion homogène de deux ou plusieurs substances non miscibles, ainsi que les substances qui stabilisent, conservent ou intensifient la couleur d'une denrée alimentaire;

23° épaississants : des substances qui augmentent la viscosité d'une denrée alimentaire;

24° agents de traitement de la farine autres que les émulsifiants : des substances qui, ajoutées à la farine ou à la pâte, améliorent sa qualité boulangère;

25° denrées alimentaires non transformées : des denrées alimentaires qui n'ont subi aucun traitement entraînant un changement substantiel de leur état original. Toutefois, elles peuvent par exemple avoir été divisées, séparées, tranchées, désossées, hachées, écorchées, épluchées, pelées, moulues, coupées, lavées, parées, surgelées, congelées, réfrigérées, broyées ou décortiquées, conditionnées ou non.

**Art. 2. § 1<sup>er</sup>.** Le présent arrêté s'applique sans préjudice des dispositions réglementaires autorisant l'emploi en tant qu'édulcorants ou colorants d'additifs mentionnés en annexe.

§ 2. Pour l'application du présent arrêté, ne sont pas considérés comme additifs :

1° les substances employées dans le traitement de l'eau de boisson conditionnée ou de l'eau potable distribuée par réseau;

2° les produits contenant de la pectine et obtenus à partir de résidus séchés de pommes ou de zestes d'agrumes, ou d'un mélange des deux, par l'action d'un acide dilué suivie d'une neutralisation partielle au moyen de sels de sodium ou de potassium ("pectine liquide");

3° kauwgombasis;

4° witte of gele dextrine, geroost of gedextrineerd zetmeel, zetmeel dat gemodificeerd is door een behandeling met zuren of basen, gebleekt zetmeel, fysisch gemodificeerd zetmeel en zetmeel dat behandeld is met enzymen die zetmeel afbreken;

5° ammoniumchloride;

6° bloedplasma, voedingsgelatine, eiwithydrolysaten en de zouten daarvan, melkeiwit en gluten;

7° aminozuren en de zouten daarvan, die geen functie als toevoegsel hebben, met uitzondering van glutaminezuur, glycine, cysteïne en cystine en de zouten daarvan;

8° caseïnat en caseïne;

9° inuline.

§ 3. De bepalingen van dit besluit zijn eveneens van toepassing op de overeenkomstige voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding, in de zin van het koninklijk besluit van 18 februari 1991 betreffende voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding.

**Art. 3.** § 1. Alleen de in hoofdstukken I, III, IV en V van de bijlage van dit besluit opgesomde stoffen mogen voor de in artikel 1 vermelde doeleinden in voedingsmiddelen worden gebruikt.

§ 2. Voor de in artikel 1 vermelde doeleinden mogen de in hoofdstuk 1 van de bijlage opgesomde stoffen volgens het « quantum satis »-principe worden toegevoegd aan voedingsmiddelen, met uitzondering van de in hoofdstuk II van de bijlage opgesomde voedingsmiddelen.

§ 3. Tenzij specifiek anders bepaald is § 2 niet van toepassing op :

1° a) onverwerkte voedingsmiddelen,

b) honing,

c) niet-geëmulgeerde oliën en vetten van dierlijke of plantaardige oorsprong,

d) boter,

e) gepasteuriseerde en gesteriliseerde (inclusief UHT) melk en room (inclusief volle, halfvolle en magere),

f) niet-gearomatiseerde met levende fermenten gefermenteerde melkproducten,

g) natuurlijk mineraalwater en bronwater,

h) koffie (met uitzondering van oploskoffie met smaakstoffen) en koffie-extract,

i) niet-gearomatiseerde bladthee,

j) suikers,

k) droge deegwaren,

l) niet-gearomatiseerde natuurlijke karnemelk (met uitzondering van gesteriliseerde karnemelk);

2° voedingsmiddelen voor zuigelingen en peuters, met inbegrip van voedingsmiddelen voor zuigelingen en peuters die niet in goede gezondheid verkeren. Voor deze voedingsmiddelen, gelden de bepalingen van hoofdstuk VI van de bijlage.

3° voedingsmiddelen opgesomd in hoofdstuk II van de bijlage. Die voedingsmiddelen mogen alleen de toevoegsels bedoeld in dat hoofdstuk van de bijlage of in de hoofdstukken III of IV van de bijlage bevatten, mits voldaan wordt aan de aldaar gestelde voorwaarden.

§ 4. De in hoofdstukken III en IV van de bijlage van dit besluit opgesomde toevoegsels mogen alleen worden gebruikt in de voedingsmiddelen die aldaar zijn vermeld, mits aan de aldaar gestelde voorwaarden voldaan wordt.

§ 5. Alleen de in hoofdstuk V van de bijlage van dit besluit opgesomde stoffen kunnen voor toevoegsels worden gebruikt als draagstoffen of oplosmiddelen die als draagstoffen fungeren, mits aan de aldaar gestelde voorwaarden voldaan wordt.

§ 6. Alleen de in hoofdstuk VI van de bijlage van dit besluit opgesomde toevoegsels mogen voor de in artikel 1 vermelde doeleinden worden gebruikt in voedingsmiddelen voor zuigelingen en peuters, inbegrepen voedingsmiddelen voor zuigelingen en peuters die niet in goede gezondheid verkeren, mits aan de aldaar gestelde voorwaarden voldaan wordt.

§ 7. Alleen de in hoofdstuk VII van de bijlage van dit besluit opgesomde toevoegsels mogen voor de in artikel 1 vermelde doeleinden worden gebruikt in aroma's, mits voldaan wordt aan de aldaar gestelde voorwaarden.

3° les bases de gommes à mâcher;

4° la dextrine blanche ou jaune, l'amidon torréfié ou dextrinisé, l'amidon modifié par traitement acide ou alcalin, l'amidon blanchi, l'amidon physiquement modifié et l'amidon traité au moyen d'enzymes amylolytiques;

5° le chlorure d'ammonium;

6° le plasma sanguin, la gélatine alimentaire, les hydrolysats de protéines et leurs sels, l'albumine du lait et le gluten;

7° les acides aminés et leurs sels qui n'ont pas de fonction d'additifs, à l'exception de l'acide glutamique, la glycine, la cystéine et la cystine et leurs sels;

8° les caséinates et la caséine;

9° l'inuline.

§ 3. Les dispositions du présent arrêté s'appliquent également aux denrées alimentaires correspondantes destinées à une alimentation particulière, au sens de l'arrêté royal du 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière.

**Art. 3.** § 1<sup>er</sup>. Seules les substances énumérées aux chapitres I<sup>er</sup>, III, IV et V de l'annexe du présent arrêté peuvent être utilisées dans les denrées alimentaires aux fins mentionnées à l'article 1<sup>er</sup>.

§ 2. L'utilisation des substances énumérées au chapitre I<sup>er</sup> de l'annexe est autorisée dans les denrées alimentaires, aux fins mentionnées à l'article 1<sup>er</sup> et selon le principe "quantum satis", à l'exception des denrées alimentaires mentionnées au chapitre II de l'annexe.

§ 3. Sauf dispositions spécifiques contraires, le § 2 ne s'applique pas :

1° a) aux denrées alimentaires non transformées,

b) au miel,

c) aux huiles et graisses non émulsionnées d'origine animale ou végétale,

d) au beurre,

e) au lait (entier, écrémé et demi-écrémé) et à la crème (entière ou en faible teneur en matières grasses) pasteurisés et stérilisés (y compris par procédé UHT),

f) aux produits à base de lait fermenté au moyen de ferments vivants, non aromatisés,

g) à l'eau minérale naturelle et à l'eau de source,

h) au café (à l'exclusion du café instantané aromatisé) et aux extraits de café,

i) au thé en feuilles non aromatisé,

j) aux sucres,

k) aux pâtes sèches,

l) au babeurre non aromatisé (à l'exclusion du babeurre stérilisé);

2° aux aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, y compris les aliments pour les nourrissons et les enfants en bas âge qui ne sont pas en bonne santé. Ces denrées alimentaires sont soumises aux dispositions du chapitre VI de l'annexe.

3° aux denrées alimentaires énumérées au chapitre II de l'annexe qui ne peuvent contenir que les additifs prévus dans ce chapitre de l'annexe et les additifs prévus aux chapitres III et IV de l'annexe dans les conditions qui y sont fixées.

§ 4. Les additifs énumérés aux chapitres III et IV de l'annexe du présent arrêté ne peuvent être utilisés que dans les denrées alimentaires visées dans ces chapitres et dans les conditions qui y sont fixées.

§ 5. Seules les substances énumérées au chapitre V de l'annexe du présent arrêté peuvent être utilisées comme supports ou solvants porteurs d'additifs, et dans les conditions fixées dans ce chapitre.

§ 6. Seuls les additifs énumérés au chapitre VI de l'annexe du présent arrêté peuvent être utilisés dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, y compris les aliments pour les nourrissons et les enfants en bas âge qui ne sont pas en bonne santé, aux fins mentionnées à l'article 1<sup>er</sup> et dans les conditions fixées dans ce chapitre.

§ 7. Seuls les additifs énumérés au chapitre VII de l'annexe du présent arrêté peuvent être utilisés dans les arômes, aux fins mentionnées à l'article 1<sup>er</sup>, et dans les conditions fixées dans ce chapitre.

**Art. 4. § 1.** Tenzij anders bepaald, hebben de in de bijlage van dit besluit genoemde maximale gehalten betrekking op voedingsmiddelen zoals deze in de handel worden gebracht.

§ 2. In de bijlage betekent « quantum satis » dat geen maximumhoeveelheid wordt vastgesteld. In dat geval moeten de betrokken toevoegsels gebruikt worden overeenkomstig de goede fabricagepraktijken, in hoeveelheden die niet groter zijn dan nodig voor het beoogde doel, en op voorwaarde dat de consument niet wordt misleid.

**Art. 5. § 1.** De aanwezigheid van een toevoegsel is toegestaan :

1° in een samengesteld voedingsmiddel, op voorwaarde dat dit voedingsmiddel niet in artikel 3, § 3 van dit besluit voorkomt en dat dit toevoegsel is toegestaan in één van de ingrediënten van het samengestelde voedingsmiddel,

2° indien het voedingsmiddel uitsluitend bestemd is voor gebruik bij de bereiding van een samengesteld voedingsmiddel, dat beantwoordt aan de bepalingen van dit besluit.

§ 2. Tenzij anders specifiek bepaald, is § 1 niet van toepassing op volledige zuigelingenvoeding, opvolgzuigelingenvoeding en babyvoeding in de zin van het koninklijk besluit van 18 februari 1991 betreffende voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding.

**Art. 6. § 1.** Het koninklijk besluit van 27 juli 1978 tot vaststelling van de lijst van de in voedingsmiddelen toegelaten toevoegsels, gewijzigd door de koninklijke besluiten van 17 april 1980, 2 oktober 1980, 15 oktober 1981, 22 juni 1982, 12 juli 1984, 13 november 1985, 18 november 1987, 30 juni 1989, 27 november 1990, 25 november 1991, 12 augustus 1994, 9 oktober 1996 en 17 februari 1997, wordt opgeheven.

§ 2. In artikel 1, 2de lid van het koninklijk besluit van 15 december 1932 betreffende het reglement op de kaashandel, worden de woorden "onschadelijke kleurstoffen" door "toegelaten toevoegsels" vervangen.

§ 3. In het koninklijk besluit van 23 oktober 1937 betreffende de handel in azijn en soortgelijke producten worden de volgende wijzigingen aangebracht :

1° artikel 1, 3de lid wordt geschrapt;

2° de punten c), e) en f) van artikel 4 worden geschrapt.

§ 4. In het besluit van de Regent van 15 mei 1945 betreffende de eetwaren, gemaakt of bereid met vruchten of plantaardige stoffen en soortgelijke eetwaren worden in artikel 4, letter A, de punten b), c) en g) geschrapt.

§ 5. In het koninklijk besluit van 17 september 1968 betreffende specerijen en specerijproducten wordt artikel 5, 1°, punt f) geschrapt.

§ 6. In artikel 2, 2de lid van het koninklijk besluit van 1 februari 1971 tot inrichting van een controle op de harde kaas worden de woorden "kleurstoffen die door de wetgeving op de voedingswaren toegelaten zijn" door "toegelaten toevoegsels" vervangen.

§ 7. In artikel 3, § 2 van het koninklijk besluit van 15 januari 1975 betreffende de suikers wordt punt 2° geschrapt.

§ 8. In artikel 2, § 3, punt g) van het koninklijk besluit van 19 augustus 1976 betreffende vruchtensappen, vruchtnectars, groentesappen en bepaalde soortgelijke waren, worden de woorden "wanneer zij bereid zijn op basis van appels, peren of perziken, of van een mengsel van deze vruchten" geschrapt.

§ 9. In het koninklijk besluit van 18 maart 1980 betreffende yoghurt en andere gefermenteerde melk worden de volgende wijzigingen aangebracht :

1° in artikel 1, 1°, punt m) worden de woorden "en gemodificeerde voedingszetzemelen" geschrapt;

2° in bijlage B wordt punt 1 geschrapt.

§ 10. In artikel 1, 8°, tweede streepje van het koninklijk besluit van 2 oktober 1980 betreffende de fabricage en het in de handel brengen van margarine en voedingsvetten, worden de woorden "al dan niet gemodificeerd" geschrapt.

§ 11. Artikel 3, 6°, punt 2 van het koninklijk besluit van 8 juni 1983 betreffende de fabricage van en de handel in bereid vlees en vleesbereidingen wordt geschrapt.

§ 12. In artikel 2 van het koninklijk besluit van 3 maart 1992 betreffende het in de handel brengen van nutriënten en van voedingsmiddelen waaraan nutriënten worden toegevoegd worden de volgende wijzigingen aangebracht :

1° § 1, 3° wordt geschrapt;

2° het tweede lid van § 2 wordt geschrapt.

**Art. 4. § 1<sup>er</sup>.** Sauf indication contraire, les teneurs maximales fixées à l'annexe du présent arrêté s'appliquent à la denrée telle que mise dans le commerce.

§ 2. Dans l'annexe, l'expression « quantum satis » signifie qu'aucune quantité maximale n'est spécifiée. Dans ce cas, les additifs concernés doivent être employés conformément aux bonnes pratiques de fabrication, la dose utilisée ne dépassant pas la quantité nécessaire pour obtenir l'effet désiré et à la condition de ne pas induire le consommateur en erreur.

**Art. 5. § 1<sup>er</sup>.** La présence d'un additif est autorisée :

1° dans une denrée alimentaire composée, à condition que cette denrée alimentaire ne figure pas à l'article 3, § 3 du présent arrêté et que cet additif soit autorisé dans l'un des ingrédients qui constituent la denrée alimentaire composée,

2° si cette denrée alimentaire est destinée uniquement à la préparation d'une denrée alimentaire composée conforme aux dispositions du présent arrêté.

§ 2. Le § 1<sup>er</sup> ne s'applique pas aux préparations pour nourrissons, préparations de suite et aliments de sevrage au sens de l'arrêté royal du 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière, sauf disposition contraire spécifique.

**Art. 6. § 1<sup>er</sup>.** L'arrêté royal du 27 juillet 1978 fixant la liste des additifs autorisés dans les denrées alimentaires, modifié par les arrêtés royaux des 17 avril 1980, 2 octobre 1980, 15 octobre 1981, 22 juin 1982, 12 juillet 1984, 13 novembre 1985, 18 novembre 1987, 30 juin 1989, 27 novembre 1990, 25 novembre 1991, 12 août 1994, 9 octobre 1996 et 17 février 1997, est abrogé.

§ 2. A l'arrêté royal du 15 décembre 1932 portant règlement sur le commerce des fromages, article 1<sup>er</sup>, alinéa 2, les mots "de matières colorantes inoffensives" sont remplacés par "d'additifs autorisés".

§ 3. A l'arrêté royal du 23 octobre 1937 relatif au commerce des vinaigres et produits analogues, les modifications suivantes sont apportées :

1° l'article 1<sup>er</sup>, alinéa 3 est supprimé;

2° l'article 4, points c), e) et f) sont supprimés.

§ 4. A l'arrêté du Régent du 15 mai 1945 relatif aux produits alimentaires fabriqués ou préparés au moyen de fruits ou de substances végétales et aux produits alimentaires analogues, l'article 4, lettre A, points b), c) et g) sont supprimés.

§ 5. A l'arrêté royal du 17 septembre 1968 relatif aux épices et produits à base d'épices, l'article 5, 1°, point f) est supprimé.

§ 6. A l'arrêté royal du 1<sup>er</sup> février 1971 organisant un contrôle du fromage à pâte dure, article 2, alinéa 2, les mots "de matières colorantes autorisées" sont remplacés par "d'additifs autorisés".

§ 7. A l'arrêté royal du 15 janvier 1975 concernant les sucres, l'article 3, § 2, point 2° est supprimé.

§ 8. A l'arrêté royal du 19 août 1976 concernant les jus et nectars de fruits, les jus de légumes et certaines denrées similaires, article 2, § 3, point g), les mots "lorsqu'ils sont obtenus à partir de pommes, de poires ou de pêches ou d'un mélange de ces fruits" sont supprimés.

§ 9. A l'arrêté royal du 18 mars 1980 relatif au yaourt et autres laits fermentés, les modifications suivantes sont apportées :

1° à l'article 1<sup>er</sup>, 1°, point m), les mots "ainsi que amidons et féculés alimentaires modifiés" sont supprimés;

2° à l'annexe B, le point 1 est supprimé.

§ 10. A l'arrêté royal du 2 octobre 1980 relatif à la fabrication et à la mise dans le commerce de la margarine et des graisses comestibles, article 1, 8°, deuxième tiret, les mots "modifiés ou non" sont supprimés.

§ 11. A l'arrêté royal du 8 juin 1983 concernant la fabrication et le commerce de viande préparée et de préparations de viande, article 3, 6°, le point 2 est supprimé.

§ 12. A l'arrêté royal du 3 mars 1992 concernant la mise dans le commerce de nutriments et de denrées alimentaires auxquelles des nutriments ont été ajoutés, article 2, les modifications suivantes sont apportées :

1° le § 1<sup>er</sup>, 3° est supprimé;

2° au § 2, l'alinéa 2 est supprimé.

**Art. 7.** Producten die vóór de datum van inwerkingtreding van dit besluit in de handel gebracht of geëtiketteerd zijn, en die niet aan de bepalingen van dit besluit beantwoorden, mogen verder in de handel blijven zolang de voorraad strekt, voorzover ze beantwoorden aan de bepalingen van het voornoemde koninklijk besluit van 27 juli 1978.

**Art. 8.** Dit besluit treedt in werking de dag waarop het in het *Belgisch Staatsblad* wordt bekendgemaakt.

**Art. 9.** Onze Minister van Volksgezondheid is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 1 maart 1998.

ALBERT

Van Koningswege :  
De Minister van Volksgezondheid,  
M. COLLA

**Art. 7.** Les produits mis dans le commerce ou étiquetés avant la date d'entrée en vigueur du présent arrêté et qui ne satisfont pas aux dispositions de celui-ci, peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks, pour autant qu'ils répondent aux dispositions de l'arrêté royal du 27 juillet 1978 précité.

**Art. 8.** Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au *Moniteur belge*.

**Art. 9.** Notre Ministre de la Santé publique est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 1<sup>er</sup> mars 1998.

ALBERT

Par le Roi :  
Le Ministre de la Santé publique,  
M. COLLA

Bijlage

HOOFDSTUK I. — *Voedingsmiddelentoevoegsels die algemeen zijn toegestaan voor gebruik in niet in artikel 3, paragraaf 3, genoemde voedingsmiddelen*

Noten :

1. Stoffen van deze lijst mogen aan alle voedingsmiddelen, behalve de in artikel 3, § 3 genoemde, worden toegevoegd volgens het «quantum satis»-beginsel.
2. De onder de nummers E 407 en E 440 vermelde stoffen mogen met suikers worden gestandaardiseerd onder de voorwaarde dat dit samen met hun nummer en aanduiding vermeld wordt.
3. De stoffen E 290, E 938, E 939, E 941, E 942, E 948 mogen ook worden gebruikt in de voedingsmiddelen, genoemd in artikel 3, § 3 van dit besluit.
4. De stoffen E 410, E 412, E 415, E 417 mogen niet worden gebruikt voor de productie van gedehydrateerde voedingsmiddelen die bedoeld zijn voor rehydratering bij inname.

E-nummer	NAAM
E 170	Calciumcarbonaten i) Calciumcarbonaat ii) Calciumwaterstofcarbonaat
E 260	Azijnzuur
E 261	Kaliumacetaat
E 262	Natriumacetaten i) Natriumacetaat ii) Natriumwaterstofacetaat (natriumdiacetaat)
E 263	Calciumacetaat
E 270	Melkzuur
E 290	Kooldioxide
E 296	Appelzuur
E 300	Ascorbinezuur
E 301	Natriumascorbaat
E 302	Calciumascorbaat
E 304	Vetzuuresters van ascorbinezuur i) Ascorbylpalmitaat ii) Ascorbylstearaat
E 306	Tocoferolrijke extracten
E 307	Alfa-tocoferol

E-nummer	NAAM
E 308	Gamma-tocoferol
E 309	Delta-tocoferol
E 322	Lecithinen
E 325	Natriumlactaat
E 326	Kaliumlactaat
E 327	Calciumlactaat
E 330	Citroenzuur
E 331	Natriumcitraten
	i) Mononatriumcitraat
	ii) Dinatriumcitraat
	iii) Trinatriumcitraat
E 332	Kaliumcitraten
	i) Monokaliumcitraat
	ii) Trikaliumcitraat
E 333	Calciumcitraten
	i) Monocalciumcitraat
	ii) Dicalciumcitraat
	iii) Tricalciumcitraat
E 334	L(+)-wijnsteenzuur
E 335	Natriumtartraten
	i) Mononatriumtartraat
	ii) Dikaliumtartraat
E 336	Kaliumtartraten
	i) Monokaliumtartraat
	ii) Dikaliumtartraat
E 337	Natriumkaliumtartraat
E 350	Natriummalaten
	i) Natriummalaat
	ii) Natriumwaterstofmalaat
E 351	Kaliummalaat
E 352	Calciummalaten
	i) Calciummalaat
	ii) Calciumwaterstofmalaat
E 354	Calciumtartraat
E 380	Triammoniumcitraat
E 400	Alginezuur
E 401	Natriumalginaat
E 402	Kaliumalginaat
E 403	Ammoniumalginaat
E 404	Calciumalginaat
E 406	Agar-agar
E 407	Carrageen
E 407a	Verwerkt Eucheuma-wier
E 410	Johannesbroodpitmeel

E-nummer	NAAM
E 412	Guarpitmeel
E 413	Tragacanth
E 414	Arabische gom
E 415	Xanthaangom
E 417	Taragom
E 418	Gellangom
E 422	Glycerol
E 440	Pectinen
	i) Pectine
	ii) Geamideerde pectine
E 460	Cellulose
	i) Microkristallijne cellulose
	ii) Cellulose in poedervorm
E 461	Methylcellulose
E 463	Hydroxypropylcellulose
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose
E 465	Ethylmethylcellulose
E 466	Carboxymethylcellulose
	Natriumcarboxymethylcellulose
E 470a	Natrium-, kalium- en calciumzouten van vetzuren
E 470b	Magnesiumzouten van vetzuren
E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren
E 472a	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met azijnzuur
E 472b	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met melkzuur
E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met citroenzuur
E 472d	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met wijnsteenzuur
E 472e	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur
E 472f	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met een mengsel van azijnzuur en wijnsteenzuur
E 500	Natriumcarbonaten
	i) Natriumcarbonaat
	ii) Natriumwaterstofcarbonaat
	iii) Natrium sesquicarbonaat
E 501	Kaliumcarbonaten
	i) Kaliumcarbonaat
	ii) Kaliumwaterstofcarbonaat
E 503	Ammoniumcarbonaten
	i) Ammoniumcarbonaat
	ii) Ammoniumwaterstofcarbonaat
E 504	Magnesiumcarbonaten
	i) Magnesiumcarbonaat
	ii) Magnesiumhydroxidecarbonaat
	(syn. : Magnesiumwaterstofcarbonaat)
E 507	Zoutzuur

E-nummer	NAAM
E 508	Kaliumchloride
E 509	Calciumchloride
E 511	Magnesiumchloride
E 513	Zwavelzuur
E 514	Natriumsulfaten i) Natriumsulfaat ii) Natriumwaterstofsulfaat
E 515	Kaliumsulfaten i) Kaliumsulfaat ii) Kaliumwaterstofsulfaat
E 516	Calciumsulfaat
E 524	Natriumhydroxide
E 525	Kaliumhydroxide
E 526	Calciumhydroxide
E 527	Ammoniumhydroxide
E 528	Magnesiumhydroxide
E 529	Calciumoxide
E 530	Magnesiumoxide
E 570	Vetzuren
E 574	Gluconzuur
E 575	Glucono-delta-lacton
E 576	Natriumgluconaat
E 577	Kaliumgluconaat
E 578	Calciumgluconaat
E 640	Glycine en zijn natriumzout
E 938	Argon
E 939	Helium
E 941	Stikstof
E 942	Distikstofoxide
E 948	Zuurstof
E 1200	Polydextrose
E 1404	Geoxideerd zetmeel
E 1410	Monozetmeelfosfaat
E 1412	Dizetmeelfosfaat
E 1413	Gefosfateerd dizetmeelfosfaat
E 1414	Geacetyleerd dizetmeelfosfaat
E 1420	Geacetyleerd zetmeel
E 1422	Geacetyleerd dizetmeeladipaat
E 1440	Hydroxypropylzetmeel
E 1442	Hydroxypropyldizetmeelfosfaat
E 1450	Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat



## HOOFDSTUK II. — Voedingsmiddelen waarin een beperkt aantal in hoofdstuk I genoemde toevoegsels mogen worden gebruikt

voedingsmiddelen	additieven	maximumconcentratie
Cacao en chocoladeprodukten	E 322 Lecithinen E 330 Citroenzuur E 334 Wijnsteenzuur E 422 Glycerol E 471 Mono- en diglyceriden van vetzuren	quantum satis 0,5 % 0,5 % quantum satis quantum satis
	E 170 Calciumcarbonaten E 500 Natriumcarbonaten E 501 Kaliumcarbonaten E 503 Ammoniumcarbonaten E 504 Magnesiumcarbonaten E 524 Natriumhydroxyde E 525 Kaliumhydroxyde E 526 Calciumhydroxyde E 527 Ammoniumhydroxyde E 528 Magnesiumhydroxide E 530 Magnesiumoxyde	7 % op de droge vetvrije stof uitgedrukt als kaliumcarbonaten
	E 414 Arabische gom E 440 Pectinen	als glansmiddelen uitsluitend quantum satis
Vruchtesap en -nectar	E 300 Ascorbine zuur	quantum satis
Ananassap	E 296 Appelzuur	3 g/l
Nectar	E 270 Melkzuur E 330 Citroenzuur	5 g/l 5 g/l
Druivensap	E 170 Calciumcarbonaten E 336 Kaliumtartraten	quantum satis quantum satis
Vruchtesap	E 330 Citroenzuur	3 g/l
Extra jam en extra gelei	E 440 Pectinen	quantum satis
	E 270 Melkzuur E 296 Appelzuur E 300 Ascorbinezuur E 327 Calciumlactaat E 330 Citroenzuur E 331 Natriumcitraten E 333 Calciumcitraten E 334 Wijnsteenzuur E 335 Natriumtartraten E 350 Natriummalaten	quantum satis
Jam, gelei en marmelade en dergelijke smeerbare vruchtenproducten met inbegrip van producten met verminderde energie	E 471 Mono- en diglyceride van voedingsvetzuren	quantum satis
	E 440 Pectine E 270 Melkzuur E 296 Appelzuur E 300 Ascorbinezuur E 327 Calciumlactaat E 330 Citroenzuur E 331 Natriumcitraten E 333 Calciumcitraten E 334 Wijnsteenzuur E 335 Natriumtartraten E 350 Natriummalaten	quantum satis
	E 400 Alginezuur E 401 Natriumalginaat E 402 Kaliumalginaat E 403 Ammoniumalginaat E 404 Calciumalginaat E 406 Agar-agar E 407 Carrageen E 410 Johannesbroodpitmeel E 412 Guarpitmeel E 415 Xanthaangom E 418 Gellangom	10 g/kg (afzonderlijk of in combinatie)
	E 509 Calciumchloride E 524 Natriumhydroxide	quantum satis

voedingsmiddelen	additieven	maximumconcentratie
Geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde melk	E 300 Ascorbinezuur E 301 Natriumascorbaat E 304 Vetzuuresters van ascorbinezuur E 322 Lecithinen E 331 Natriumcitraten E 332 Kaliumcitraten E 407 Carrageen E 500 ii) Natriumbicarbonaat E 501 ii) Kaliumbicarbonaat E 509 Calciumchloride	quantum satis
Gesteriliseerde, gepasteuriseerde en UHT-room, room met verminderde energie en gepasteuriseerde room met laag vetgehalte	E 270 Melkzuur E 322 Lecithinen E 325 Natriumlactaat E 326 Kaliumlactaat E 327 Calciumlactaat E 330 Citroenzuur E 331 Natriumcitraten E 332 Kaliumcitraten E 333 Calciumcitraten E 400 Alginezuur E 401 Natriumalginaat E 402 Kaliumalginaat E 403 Amoniumalginaat E 404 Calciumalginaat E 406 Agar-agar E 407 Carrageen E 410 Johannesbroodpitmeel E 415 Xanthaangom E 440 Pectinen E 460 Cellulose E 461 Methylcellulose E 463 Hydroxypropylcellulose E 464 Hydroxypropylmethylcellulose E 465 Ethylmethylcellulose E 466 Carboxymethylcellulose Natriumcarboxymethylcellulose E 471 Mono- en diglyceriden van vetzuren E 508 Kaliumchloride E 509 Calciumchloride E 1404 Geoxideerd zetmeel E 1410 Monozetmeelfosfaat E 1412 Dizetmeelfosfaat E 1413 Gefosfateerd dizetmeelfosfaat E 1414 Geacetyleerd dizetmeelfosfaat E 1420 Geacetyleerd zetmeel E 1422 Geacetyleerd dizetmeeladipaat E 1440 Hydroxypropylzetmeel E 1442 Hydroxypropyldizetmeelfosfaat E 1450 Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat	quantum satis
Bevroren of diepgevroren onbewerkte groenten en vruchten Vruchtencompote Onbewerkte vis, schaal-, schelp- en weekdieren, met inbegrip van bevroren en diepgevroren producten	E 300 Ascorbinezuur E 301 Natriumascorbaat E 302 Calciumascorbaat E 330 Citroenzuur E 331 Natriumcitraten E 332 Kaliumcitraten E 333 Calciumcitraten	quantum satis
Snelkookrijst	E 471 Mono- en diglyceriden van vetzuren E 472a Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met azijnzuur	quantum satis
Niet-geëmulgeerde oliën en vetten van dierlijke of plantaardige oorsprong (met uitzondering van olie van eerste persing en olijfolie)	E 304 Vetzuuresters van ascorbinezuur E 306 Tocferolrijke extracten E 307 Alpha-tocferol E 308 Gamma-tocferol E 309 Delta-tocferol	quantum satis
	E 322 Lecithine	30 g/l
	E 471 Mono- en diglyceride van voedingsvetzuren	10 g/l
	E 330 Citroenzuur E 331 Natriumcitraten E 332 Kaliumcitraten E 333 Calciumcitraten	quantum satis

voedingsmiddelen	additieven	maximumconcentratie
Geraffineerde olijfolie, met inbegrip van olie van afvallen van olijven	E 307 Alfa-tocoferol	200 mg/l
Gerijpte kaas	E 170 Calciumcarbonaten E 504 Magnesiumcarbonaten E 509 Calciumchloride E 575 Glucono-delta-lacton	quantum satis
Mozarella en wei-kaas	E 270 Melkzuur E 330 Citroenzuur E 575 Glucono-delta-lacton	quantum satis
Blik- en glasconserven van vruchten of groenten	E 260 Azijnzuur E 261 Kaliumacetaat E 262 Natriumacetaat E 263 Calciumacetaat E 270 Melkzuur E 300 Ascorbinezuur E 301 Natriumascorbaat E 302 Calciumascorbaat E 325 Natriumlactaat E 326 Kaliumlactaat E 327 Calciumlactaat E 330 Citroenzuur E 331 Natriumcitraten E 332 Kaliumcitraten E 333 Calciumcitraten E 334 Wijnsteenzuur E 335 Natriumtartraten E 336 Kaliumtartraten E 337 Natriumkaliumtartraat E 509 Calciumchloride E 575 Glucono-delta-lacton	quantum satis
Gehakt	E 330 Citroenzuur E 331 Natriumcitraten E 332 Kaliumcitraten E 333 Calciumcitraten	quantum satis
Voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees	E 300 Ascorbinezuur E 301 Natriumascorbaat E 302 Calciumascorbaat E 330 Citroenzuur E 331 Natriumcitraten E 332 Kaliumcitraten E 333 Calciumcitraten	quantum satis
Brood, uitsluitend bereid van de volgende bestanddelen : tarwebloem, water, gist of bakpoeder, zout	E 260 Azijnzuur E 261 Kaliumacetaat E 262 Natriumacetaat E 263 Calciumacetaat E 270 Melkzuur E 300 Ascorbinezuur E 301 Natriumascorbaat E 302 Calciumascorbaat E 304 Vetzuuresters van ascorbinezuur E 322 Lecithinen E 325 Natriumlactaat E 326 Kaliumlactaat E 327 Calciumlactaat E 471 Mono- en diglyceriden van vetzuren E 472a Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met azijnzuur E 472d Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met wijnsteenzuur E 472e Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur E 472f Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met een mengsel van azijnzuur en wijnsteenzuur	quantum satis

voedingsmiddelen	additieven	maximumconcentratie
Pain courant français	E 260 Azijnzuur E 261 Kaliumacetaat E 262 Natriumacetaat E 263 Calciumacetaat E 270 Melkzuur E 300 Ascorbinezuur E 301 Natriumascorbaat E 302 Calciumascorbaat E 304 Vetzuresters van ascorbinezuur E 322 Lecithinen E 325 Natriumlactaat E 326 Kaliumlactaat E 327 Calciumlactaat E 471 Mono- en diglyceriden van vetzuren	quantum satis
Verse deegwaren	E 270 Melkzuur E 300 Ascorbinezuur E 301 Natriumascorbaat E 322 Lecithinen E 330 Citroenzuur E 334 Wijnsteenzuur E 471 Mono- en diglyceriden van vetzuren E 575 Glucono-delta-lacton	quantum satis
Wijn en mousserende wijn en gedeeltelijk gegiste druivenmost	in overeenstemming met Verordeningen (EEG) nr. 822/87, nr. 4252/88, nr. 2332/93 en nr. 1873/84 en de bijbehorende uitvoeringsverordeningen; en in overeenstemming met Verordening (EEG) nr. 1873/84 houdende machtiging tot aanbidding of levering voor rechtstreekse menselijke consumptie van bepaalde ingevoerde wijnen waarop oenologische procédés kunnen zijn toegepast waarin niet is voorzien bij Verordening (EEG) nr. 337/79.	
Bier	E 270 Melkzuur E 300 Ascorbinezuur E 301 Natriumascorbaat E 330 Citroenzuur E 414 Arabische gom	quantum satis
Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras	E 300 Ascorbinezuur E 301 Natriumascorbaat	quantum satis

HOOFTUK III. — Onder voorwaarden toegestane conserveermiddelen en anti-oxidanten  
III. A : Sorbaten, benzoaten en p-hydroxybenzoaten

E-nummer	NAAM	AFKORTING
E 200 E 202 E 203	Sorbinezuur Kaliumsorbaat Calciumsorbaat	Sa
E 210 E 211 E 212 E 213	Benzoëzuur Natriumbenzoaat Kaliumbenzoaat Calciumbenzoaat	Ba (1)
E 214 E 215 E 216 E 217 E 218 E 219	Ethyl-p-hydroxybenzoaat Ethyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout Propyl-p-hydroxybenzoaat Propyl-p-hydroxybenzoaat Methyl-p-hydroxybenzoaat Methyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout	PHB

(1) Benzoëzuur mag voorkomen in bepaalde gefermenteerde producten die worden verkregen met fermentatieprocessen waarbij goede fabricagepraktijken worden toegepast.

Noten

- De concentraties van alle bovengenoemde stoffen zijn uitgedrukt als vrij zuur.
- De in de tabel gebruikte afkortingen betekenen het volgende :  
Sa + Ba : Sa en Ba afzonderlijk of in combinatie gebruikt.  
Sa + PHB : Sa en PHB afzonderlijk of in combinatie gebruikt.  
Sa + Ba + PHB : Sa, Ba en PHB afzonderlijk of in combinatie gebruikt.
- De aangegeven maximale gebruiksconcentraties doelen op voedingsmiddelen die gebruiksklaar zijn en bereid zijn volgens de voorschriften van de producent.

VOEDINGSMIDDEL	MAXIMUMCONCENTRATIE (mg/kg of mg/l)					
	Sa	Ba	PHB	Sa+Ba	Sa+PHB	Sa+Ba+PHB
Gearomatiseerde dranken op wijnbasis met inbegrip van producten die onder Verordening (EEG) nr. 1601/91 vallen	200					
Niet alcoholhoudende gearomatiseerde dranken (1)	300	150		250 Sa +150 Ba		
Vloeibaar theeconcentraat en vloeibaar vruchten- en kruiden-theeconcentraat				600		
Ongefermenteerd druivesap voor religieus gebruik				2 000		
Wijn als bedoeld in Verordening (EEG) nr. 822/87; alcoholvrije wijn; vruchtenwijn (ook alcoholvrij); <u>Made wine</u> ; cider en perencider (ook alcoholvrij)	200					
<u>Sød...</u> Saft of <u>Sødet...</u> Saft	500	200				
Alcoholvrij bier in vaten		200				
Mede	200					
Gedistilleerde dranken met minder dan 15 volumeprocent alcohol	200	200		400		
Vullingen voor ravioli en soortgelijke producten	1 000					
Confituren, gelei, marmelade met laag suikergehalte en vergelijkbare producten met verlaagde verbrandingswaarde of suikervrij en andere smeerbare producten op vruchtenbasis, <u>mermeladas</u>		500		1 000		
Geconfijte, uitgekristalliseerde en geglaceerde vruchten en groenten				1 000		
Gedroogde vruchten	1 000					
<u>Frugtgrød</u> en <u>Rote Grütze</u>	1 000	500				
Vruchten- en groentebereidingen met inbegrip van saus op basis van vruchten, met uitzondering van moes, puree, compote, salades en soortgelijke producten, in glas of blik	1 000					
Groenten in azijn, pekkel of olie (met uitzondering van olijven)				2 000		
Aardappeldeeg en voorgebakken aardappelschijven	2 000					
<u>Gnocchi</u>	1 000					
<u>Polenta</u>	200					
Olijven en olijvenbereidingen	1 000					
Gelatinecoating van vleeswaren (gekookt, gerookt of gedroogd); Pastei					1000	
Oppervlaktebehandeling van gedroogde vleeswaren						quantum satis
Halfverduurzaamde visproducten met inbegrip van producten van viskuit				2 000		
Gezouten, gedroogde vis				200		
Garnalen, gekookt				2 000		
Crangon crangon en Crangon vulgaris, gekookt				6 000		
Voorverpakte, gesneden kaas	1 000					
Ongerijpte kaas	1 000					
Smeltkaas	2 000					
Gelaagde kaas en kaas met toegevoegde voedingsmiddelen	1 000					
Desserts op basis van zuivelproducten die geen warmtebehandeling hebben ondergaan				300		
Gestremde melk	1 000					
Vloeibaar ei (eiwit, eigeel of hele eieren)				5 000		
Gedehydrateerde, geconcentreerde, bevroren en diepgevroren eiproducten	1 000					
Brood en roggebroom, gesneden en voorverpakt	2 000					
Gedeeltelijk gebakken, voorverpakte bakkerijproducten voor verkoop in de kleinhandel	2 000					

VOEDINGSMIDDEL	MAXIMUMCONCENTRATIE (mg/kg of mg/l)					
	Sa	Ba	PHB	Sa+Ba	Sa+PHB	Sa+Ba+PHB
Banketbakkerswaren met een wateractiviteit van meer dan 0,65	2 000					
Snacks op basis van granen of aardappelen en gedrageerde noten					1 000 (max.300 PHB)	
Beslag	2 000					
Suikerwerk (met uitzondering van chocolade)						1 500 (max.300 PHB)
Kauwgom				1 500		
Dessertsausen (stroop voor pannenkoeken, gearomatiseerde stroop voor milkshakes en consumptie-ijs; soortgelijke producten)	1 000					
Vet-emulsies (met uitzondering van boter) met een vetgehalte van 60 % of meer	1 000					
Vet-emulsies met een vetgehalte van minder dan 60 %	2 000					
Geëmulgeerde sausen met een vetgehalte van 60 % of meer	1 000					
Geëmulgeerde sausen met een vetgehalte van minder dan 60 %	2 000					
Niet-geëmulgeerde sausen				1 000		
Bereide salades				1 500		
Mosterd				1 000		
Pikante sausen en kruidenbereidingen				1 000		
Vloeibare soep en bouillon (niet in blik)				500		
Aspic	1 000	500				
Vloeibare voedingssupplementen						2 000
Dieetvoedsel voor speciale medische toepassingen met uitzondering van voeding voor zuigelingen en peuters - voeding voor gewichtsbeperking ter vervanging van de totale dagelijkse voedselinname of van een individuele maaltijd					1 500	

(1) Drinken op basis van zuivelproducten vallen hier niet onder.

### III. B : Zwaveldioxide en sulfieten

E-nummer	Naam
E 220	Zwaveldioxide
E 221	Natriumsulfiet
E 222	Natriumbisulfiet
E 223	Natriummetabisulfiet
E 224	Kaliummetabisulfiet
E 226	Calciumsulfiet
E 227	Calciumbisulfiet
E 228	Kaliumbisulfiet

#### Noten

- De maximumconcentraties worden uitgedrukt als SO<sub>2</sub> in mg/kg of mg/l en doelen op de totale hoeveelheid, afkomstig uit alle bronnen.
- Een SO<sub>2</sub>-gehalte van minder dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.

VOEDINGSMIDDEL	MAXIMUMCONCENTRATIE (mg/kg of mg/l) Uitgedrukt als SO <sub>2</sub>
<u>Burger meat</u> met een groenten- of graangehalte van minimaal 4 %	450
<u>Breakfast sausages</u>	450
<u>Longaniza fresca</u> en <u>Butifarra fresca</u>	450
Gedroogde gezouten vis behorend tot de familie der Gadidae	200
Schaaldieren en cefalopoden — vers, bevroren en diepgevroren	150 (1)
Schaaldieren, familie der penaeidae, solenoceridae en aristeidae — tot 80 eenheden	150 (1)
— van 80-120 eenheden	200 (1)
— boven de 120 eenheden	300 (1)
— gekookt	50 (1)
Droge koekjes en biscuits	50
Zetmeel (uitgezonderd zetmeel voor babyvoeding, opvolgzuigelingenvoeding en volledige zuigelingenvoeding)	50
Sago	30
Parelgort	30
Gedehydrateerd aardappelgranulaat	400
Snacks op basis van granen en aardappelen	50
Geschilde aardappelen	50
Verwerkte aardappelen (met inbegrip van bevroren en diepgevroren aardappelen)	100
Aardappeldeeg	100
Witte groenten, gedroogd	400
Witte groenten, verwerkt (met inbegrip van bevroren en diepgevroren witte groenten)	50
Gedroogde gember	150
Gedroogde tomaten	200
Pulp van mierikswortel	800
Pulp van uien, knoflook en sjalotten	300
Groenten en vruchten in azijn, olie of pekel (behalve olijven en gele paprika's in pekel)	100
Gele paprika's in pekel	500
Verwerkte paddestoelen (met inbegrip van bevroren paddestoelen)	50
Gedroogde paddestoelen	100
Gedroogde vruchten — abrikozen, perziken, druiven, pruimen en vijgen	2 000
— bananen	1 000
— appels en peren	600
— andere (inclusief ongepelde noten)	500
Gedroogde kokosnoot	50
Geconfijte, uitgekristalliseerde of geglaceerde vruchten, groenten, angelica en schillen van citrusvruchten	100
Jam, gelei en marmelade (met uitzondering van extra jam en extra gelei) en andere dergelijke smeerbare vruchtenproducten met inbegrip van producten met verminderde energie	50
<u>Jams</u> , <u>jellies</u> en <u>marmalades</u> bereid met sulfiet behandeld fruit	100
Taartvulling op basis van vruchten	100
Smaakmakers op basis van citrusvruchtesap	200
Geconcentreerd druivesap voor het maken van huiswijn	2 000
Mostrarda di frutta	100
Gelerende vruchtenextracten, vloeibare pectine voor verkoop aan de consument	800
Glasconserven van witte zoete kersen, gerehydrateerd gedroogd fruit en lychees	100
Glasconserven van gesneden citroen	250
Suikers uitgezonderd al dan niet gedehydrateerde glucosestroop	15
Al dan niet gedehydrateerde glucosestroop	20

VOEDINGSMIDDEL	MAXIMUMCONCENTRATIE (mg/kg of mg/l) Uitgedrukt als SO <sub>2</sub>
Blanke stroop en melasse	70
Andere suikers	40
Dessertsausen (stroop voor pannenkoeken, gearomatiseerde stroop voor milkshakes en consumptiejs; soortgelijke producten)	40
Sinaasappel-, pompelmoes-, appel- en ananassap voor onverpakte verkoop in cateringbedrijven	50
Limoen- en citroensap	350
Concentraten op basis van vruchtensap met ten minste 2,5 % paelgort (Barley Water)	350
Andere concentraten op basis van vruchtensap of vruchtenpulp; <u>Capilé groselha</u>	250
Niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken die vruchtensap bevatten	20 (alleen wanneer afkomstig uit concentraat)
Niet-alcoholhoudende, gearomatiseerde dranken met ten minste 235 gram glucosestroop per liter.	50
Ongegist druivensap voor religieus gebruik	70
Suikerwerk op basis van glucosestroop	50 (alleen wanneer afkomstig uit de glucosestroop)
Bier met inbegrip van alcoholarm en alcoholvrij bier	20
Bier met een tweede gisting in het vat	50
Wijn	in overeenstemming met de Verordeningen (EEG) nrs. 822/87, 4252/88, 2332/92 en 1873/84 en de bijbehorende uitvoeringsverordeningen; en in overeenstemming met Verordening (EEG) nr. 1873/84 van de Raad houdende machtiging tot aanbidding of levering voor rechtstreekse menselijke consumptie van bepaalde ingevoerde wijnen waarop oenologische procédés kunnen zijn toegepast waarin niet is voorzien bij Verordening (EEG) nr. 337/79
Alcoholvrije wijn	200
<u>Made wine</u>	260
Cider, perencider, vruchtenwijn, schuimende vruchtenwijn (met inbegrip van alcoholvrije producten)	200
Mede	200
Gegiste azijn	170
Mosterd, uitgezonderd mosterd van Dijon	250
Mosterd van Dijon	500
Gelatine	50
Vervangproducten voor vlees, vis of schaaldieren op basis van eiwitten van groenten of granen	200

(1) In het eetbare gedeelte.

## III. C : Andere conserveermiddelen

E-nummer	NAAM	VOEDINGSMIDDEL	MAXIMUM-CONCENTRATIE
E 230	Bifenyl, difenyl	Oppervlakbehandeling van citrusvruchten	70 mg/kg
E 231 E 232	Orthofenylfenol Natriumorthofenylfenol	Oppervlakbehandeling van citrusvruchten	12 mg/kg alleen of in combinatie uitgedrukt als orthofenylfenol
E 233	Thiabendazool	Oppervlakbehandeling van - citrusvruchten - bananen	6 mg/kg 3 mg/kg
E 234	Nisine (1)	Griesmeel-, tapiocapudding en soortgelijke producten Gerijpte kaas en smeltkaas <u>Clotted cream</u>	3 mg/kg 12,5 mg/kg 10 mg/kg



E-nummer	NAAM	VOEDINGSMIDDEL	MAXIMUM-CONCENTRATIE
E 235	Natamycine	Oppervlaktebehandeling van - harde, halfharde en halfzachte kaas - gedroogde, gepekeld worst	1 mg/dm <sup>2</sup> oppervlakte (niet aanwezig op een diepte van 5 mm)
E 239	Hexamethyleentetramine	<u>Provolone-kaas</u>	25 mg/kg restgehalte, uitgedrukt als formaldehyde
E 242	Dimethyldicarbonaat	Niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken Alcoholvrije wijn Vloeibare-theeconcentraat	250 mg/l gebruikt gehalte, residuen niet waarneembaar
E 284	Boorzuur	Steureieren (Kaviaar)	4 g/kg uitgedrukt als boorzuur
E 285	Natriumtetraboraat (borax)		

(1) Deze stof kan van nature in bepaalde kaassoorten voorkomen ten gevolge van gistingsprocessen.

E-nummer	NAAM	VOEDINGSMIDDEL	INDICATIVE GEBRUIK GEHALTE	RESTGEHALTE
			mg/kg	
E 249	Kaliumnitriet	Niet-warmtebehandelde, gepekeld, gedroogde vleesproducten	150 (2)	50 (3)
E 250	Natriumnitriet (1)	Andere gepekeld vleesproducten Vleesproducten in blik <u>Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras</u>	150 (2)	100 (3)
		Gepekeld bacon		175 (4)
E 251	Natriumnitraat	Gepekeld vleesproducten Vleesproducten in blik	300	250 (4)
E 252	Kaliumnitraat	Harde, halfharde en halfzachte kaas Kaasanalogen op basis van zuivelproducten		50 (5)
		Gepekeld haring en sprot		200 (5)

(1) Nitriet met vermelding « voor gebruik in voeding » mag alleen vermengd met zout of met een zoutvervanger verkocht worden.

(2) Uitgedrukt als NaBO<sub>2</sub>.

(3) Restgehalte in het verkooppunt voor de eindverbruiker, uitgedrukt als NaNO<sub>2</sub>

(4) Uitgedrukt als NaNO<sub>3</sub>.

(5) Restgehalte, inclusief uit nitraat gevormd nitriet, uitgedrukt als NaNO<sub>2</sub>.

E-nummer	NAAM	VOEDINGSMIDDEL	MAXIMUM-CONCENTRATIE
E 280 E 281 E 282	Propionzuur Natriumpropionaat Calciumpropionaat	Voorverpakt gesneden brood en roggebrood	3 000 mg/kg uitgedrukt als propionzuur
E 283	Kaliumpropionaat (1)	Brood met verminderde energie Gedeeltelijk gebakken en voorverpakte bakkerijproducten Voorverpakte banketbakkerswaren (inbegrepen "flour confectionery") met een wateractiviteit van meer dan 0,65 Voorverpakte <u>Rolls, Buns en PITTA</u>	2000 mg/kg uitgedrukt als propionzuur
		<u>Christmas pudding</u> Voorverpakt brood	1 000 mg/kg uitgedrukt als propionzuur
E 1105	Lysozym	Gerijpte kaas	quantum satis

(1) Propionzuur en zijn zouten mogen voorkomen in bepaalde gefermenteerde producten die worden verkregen met fermentatieprocessen waarbij goede fabricagepraktijken worden toegepast.

## III. D : Andere antioxidanten

Noten :

1. Het teken \* in de tabel wijst op de evenredigheidsregel : als combinaties van gallaten, BHA en BHT gebruikt worden, moeten de afzonderlijke concentraties evenredig verminderd worden.

E-nummer	NAAM	VOEDINGSMIDDEL	MAXIMUMCONCENTRATIE mg/kg
E 310 E 311 E 312 E 320 E 321	Propylgallaat Octylgallaat Dodecylgallaat Butylhydroxyanisol (BHA) Butylhydroxytolueen (BHT)	Vetten en oliën voor professionele bereiding van warmte-behandelde voedingsmiddelen Bakolie en -vet, behalve olie van afvallen van olijven Reuzel, visolie, rundvlees-, pluimvee- en schapevet	200* (gallaten en BHA, alleen of in combinatie) 100* (BHT) beide uitgedrukt per kg vet
		Cakemixen Snacks op basis van granen Melkpoeder voor automaten Gedehydrateerde soep en bouillon Sausen Gedehydrateerd vlees Verwerkte noten Pikante sauzen en kruidenbereidingen Voorgekookte granen	200 (gallaten en BHA, alleen of in combinatie)  uitgedrukt per kg vet
		Gedehydrateerd aardappelgranulaat	25 (gallaten en BHA, alleen of in combinatie)
		Kauwgom Voedingssupplementen	400 (gallaten, BHT en BHA, alleen of in combinatie)
E 315 E 316	Erythorbinezuur Natriumerythorbaat	Halfverduurzaamde en verduurzaamde vleesproducten	500 uitgedrukt als erythorbinezuur
		Verduurzaamde en halfverduurzaamde visproducten Bevroren en diepgevroren vis met rode huid	1500 uitgedrukt als erythorbinezuur

HOOFDSTUK IV. — *Andere toegestane toevoegsels*

Note : De aangegeven maximale gebruikconcentraties doelen op voedingsmiddelen die gebruiksklaar zijn en bereid zijn volgens de voorschriften van de producent.

E-nummer	NAAM	VOEDINGSMIDDEL	MAXIMUM- CONCENTRATIE
E 297	Fumaarzuur	Wijn in overeenstemming met Verordening (EEG) nr. 1873/84 houdende machtiging tot aanbieding of levering voor rechtstreekse menselijke consumptie van bepaalde ingevoerde wijnen waarop oenologische procédés kunnen zijn toegepast waarin niet is voorzien bij Verordening (EEG) nr. 337/79	
		Vullingen en bovenlaag van banketbakkerswaren	2,5 g/kg
		Suikerwerk	1 g/kg
		Gelatine-achtige desserts Desserts met vruchtensmaak Droge dessertmixen in poedervorm	4 g/kg
		Instantpoeders voor dranken op basis van vruchten	1 g/l
		Oplosthee	1 g/l
		Kauwgom	2 g/kg

E-nummer	NAAM	VOEDINGSMIDDEL	MAXIMUM-CONCENTRATIE
		In de volgende toepassingen mag de aangegeven maximumconcentratie van fosforzuur en de fosfaten E 338, E 339, E 340, E 341, E 450, E 451 en E 452 afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd (uitgedrukt als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	
E 338	Fosforzuur	Niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken  Gesteriliseerde melk en UHT-melk	700 mg/l (1)  1 g/l
E 339	Natriumfosfaten i) Mononatriumfosfaat ii) Dinatriumfosfaat iii) Trinatriumfosfaat	Gedeeltelijk gedehydrateerde melk met minder dan 28 % vaste stof Gedeeltelijk gedehydrateerde melk met meer dan 28 % vaste stof Melkpoeder en magere melkpoeder	1 g/kg 1,5 g/kg 2,5 g/kg
E 340	Kaliumfosfaten i) Monokaliumfosfaat ii) Dikaliumfosfaat iii) Trikaliumfosfaat	Gepasteuriseerde en gesteriliseerde room en UHT-room Geslagen room en analogen op basis van plantaardige vetstoffen Ongerijpte kaas (behalve Mozzarella) Smeltkaas en smeltkaasanalogen Vleesproducten Sportdranken en bereide tafelwaters	5 g/kg 5 g/kg 2 g/kg 20 g/kg 5 g/kg 0,5 g/l
E 341	Calciumfosfaten i) Monocalciumfosfaten ii) Dicalciumfosfaten iii) Tricalciumfosfaten	Voedingssupplementen Zout en zoutvervangers Plantaardige eiwitdranken Koffiewitmaker Koffiewitmaker voor drankautomaten Consumptie-ijs Desserts Droge dessertmixen in poedervorm	Quantum satis 10 g/kg 20 g/l 30 g/kg 50 g/kg 1 g/kg 3 g/kg 7 g/kg
E 450	Difosfaten i) Dinatriumdifosfaat ii) Trinatriumdifosfaat iii) Tetranatriumdifosfaat iv) Dikaliumdifosfaat v) Tetrakaliumdifosfaat vi) Dicalciumdifosfaat vii) Calciumdiwaterstof-difosfaat	Banketbakkerswaren Meel Zelfrijzende bloem Soda Bread Vloeibaar ei (eiwit, eigeel of hele eieren) Sausen Soep en bouillon Thee en kruidenthee Cider en perencider Kauwgom Gedroogde voedingsmiddelen in poedervorm	20 g/kg 2,5 g/kg 20 g/kg 20 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 3 g/kg 2 g/l 2 g/l quantum satis (2) 10 g/kg (3)
E 451	Trifosfaten i) Pentanatriumtrifosfaat ii) Pentakaliumtrifosfaat	Chocolade- en moutdranken op basis van zuivelproducten Alcoholhoudende dranken, behalve wijn en bier	2 g/kg 1 g/kg
E 452	Polyfosfaten i) Natriumpolyfosfaat ii) Kaliumpolyfosfaat iii) Natriumcalciumpolyfosfaat iv) Calciumpolyfosfaten	Ontbijt-graanproducten Snacks Surimi Vis- en schaaldierenpasta Dessertsausen (stroop voor pannenkoeken, gearomatiseerde stroop voor milkshakes en consumptieijs; soortgelijke producten) Speciaal samengesteld voedsel voor bijzondere voedingsdoeleinden Glansstoffen voor vlees en plantaardige producten Suikerwerk Poedersuiker Noedels Beslag Bevroren of diepgevroren filets van onbewerkte vis Bevroren en diepgevroren schaaldierenproducten Verwerkte aardappelproducten (met inbegrip van bevroren, diepgevroren, gekoelde en gedroogde verwerkte producten)	5 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 5 g/kg 3 g/kg  5 g/kg  4 g/kg 5 g/kg 10 g/kg 2 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg

E-nummer	NAAM	VOEDINGSMIDDEL	MAXIMUM-CONCENTRATIE
E 431	Polyoxyethyleen(40)-stearaat	Wijn in overeenstemming met Verordening (EEG) nr. 1873/84 houdende machtiging tot aanbieding of levering voor rechtstreekse menselijke consumptie van bepaalde ingevoerde wijnen waarop oenologische procédés kunnen zijn toegepast waarin niet is voorzien bij Verordening (EEG) nr. 337/79	
E 353	Metawijnsteenzuur	Wijn in overeenstemming met Verordening (EEG) nr. 822/87, nr. 4252/88, nr. 2332/92 en nr. 1873/84 en de bijbehorende uitvoeringsverordeningen	
		<u>Made wine</u>	100 mg/l
E 355 E 356 E 357	Adipinezuur Natriumadipaat Kaliumadipaat	Vullingen en bovenlaag voor banketbakkerswaren Droge desserts in poedervorm Gelatine-achtige desserts Desserts met vruchtensmaak Poeders voor thuisbereiding van dranken	2 g/kg 1 g/kg 6 g/kg 1 g/kg 10 g/l, uitgedrukt als adipinezuur
E 363	Barnsteenzuur	Desserts	6 g/kg
		Soep en bouillon	5 g/kg
		Poeders voor thuisbereiding van dranken	3 g/l
E 385	Calciumdianatrium-ethyleendiaminetetraacetaat (Calciumdianatrium EDTA)	Geëmulgeerde sausen Peulvruchten, groenten, paddestoelen en artisjokken, in glas of blik Schaal- en weekdieren, in glas of blik Vis in glas of blik Minarine Bevroren en diepgevroren schaaldieren	75 mg/kg 250 mg/kg  75 mg/kg 75 mg/kg 100 mg/kg 75 mg/kg
E 405	1,2-propyleenglycol-alginaat	Vetemulsies Banketbakkerswaren Vullingen en afdeklaag voor banketbakkerswaren en desserts Suikerwerk Consumptie-ijs op basis van water Snacks op basis van granen of aardappelen Sausen Bier Kauwgom Fruit- en groentenbereidingen Niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken Geëmulgeerde likeur Dieetvoeding voor speciale medische toepassingen, dieetvoeding voor gewichtsbeperving ter vervanging van de totale dagelijkse voedselinname of van een individuele maaltijd Voedingssupplementen	3 g/kg 2 g/kg 5 g/kg 1,5 g/kg 3 g/kg 3 g/kg 8 g/kg 100 mg/l 5 g/kg 5 g/kg 300 mg/l 10 g/l 1,2 g/kg  1 g/kg
E 416	Karayagom	Snacks op basis van granen of aardappelen Deklagen om noten Vullingen en afdeklaag voor banketbakkerswaren Desserts Geëmulgeerde sausen Likeur op basis van eieren Voedingssupplementen Kauwgom	5 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 6 g/kg 10 g/kg 10 g/l quantum satis 5 g/kg
E 420 E 421 E 953 E 965 E 966 E 967	Sorbitol i) Sorbitol ii) Sorbitolstroop Mannitol Isomalt (Isomaltitol) Maltitol i) Maltitol ii) Maltitolstroop Lactitol Xylitol	Voedingsmiddelen in het algemeen (behalve de in artikel 3, lid 3, genoemde dranken en voedingsmiddelen) Bevroren en diepgevroren onbewerkte vis, schaaldieren, weekdieren en cefalopoden Likeur	quantum satis  (gebruikt voor andere doeleinden dan als zoetstof)

E-nummer	NAAM	VOEDINGSMIDDEL	MAXIMUM-CONCENTRATIE
E 432	Polyoxyethyleen-20-sorbitaanmonolauraat (polysorbaat 20)	Banketbakkerswaren	3 g/kg
E 433	Polyoxyethyleen-20-sorbitaanmono-oleaat (polysorbaat 80)	Vetemulsies voor bakwerk Melk- en roomanalogen Consumptieïjs Desserts	10 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 3 g/kg
E 434	Polyoxyethyleen-20-sorbitaanmonopalmitaat (polysorbaat 40)	Suikerwerk Geëmulgeerde sausen Soep	1 g/kg 5 g/kg 1 g/kg
E 435	Polyoxyethyleen-20-sorbitaanmonostearaat (polysorbaat 60)	Kauwgom	5 g/kg
E 436	Polyoxyethyleen-20-sorbitaantristearaat (polysorbaat 65)	Voedingssupplementen Dieetvoeding voor speciale medische toepassingen; dieetvoeding voor gewichtsbeperving ter vervanging van de totale dagelijkse voedselinname of van een maaltijd	quantum satis 1 g/kg alleen of in combinatie
E 442	Ammoniumfosfatiden	Cacao- en chocoladeproducten als vermeld in Richtlijn 73/241/EEG	10 g/kg
		Suikerwerk op basis van cacao	10 g/kg
E 444	Sucroseacetaatisobutyraat	Niet-alcoholhoudende gearomatiseerde niet-transparante dranken	300 mg/l
E 445	Glycerol-esters van hout-hars	Niet-alcoholhoudende gearomatiseerde niet-transparante dranken	100 mg/l
E 473 E 474	Sucrose-vetzuuresters Sucroglyceriden	Vloeibare koffie in blik Warmtebehandelde vleesproducten Vetemulsies voor bakwerk Banketbakkerswaren Koffiewitmakers Consumptieïjs Suikerwerk Desserts Sausen Soep en bouillon Vers fruit, oppervlaktebehandeling Niet-alcoholhoudende anisette Niet-alcoholhoudende dranken op basis van kokos of amandelen Alcoholische dranken (behalve wijn en bier) Poeders voor de bereiding van warme dranken Dranken op basis van zuivelproducten Voedingssupplementen Dieetvoeding voor speciale medische toepassingen; dieetvoeding voor gewichtsbeperving ter vervanging van de totale dagelijkse voedselinname of van een maaltijd Kauwgom	1 g/kg 5 g/kg (vet) 10 g/kg 10 g/kg 20 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 10 g/kg 2 g/kg quantum satis 5 g/l 5 g/l 5 g/l 10 g/l 5 g/l quantum satis 5 g/kg  10 g/kg alleen of in combinatie
E 475	Polyglycerolesters van vet-zuren	Banketbakkerswaren Geëmulgeerde likeuren Eiproducten Koffiewitmakers Kauwgom Vetemulsies Melk- en roomanalogen Suikerwerk Desserts Voedingssupplementen Dieetvoeding voor speciale medische toepassingen; dieetvoeding voor gewichtsbeperving ter vervanging van de dagelijkse voedselinname of van een maaltijd Ontbijtgranen van het Granola-type	10 g/kg 5 g/l 1 g/kg 0,5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 2 g/kg 2 g/kg quantum satis 5 g/kg  10 g/kg
E 476	Polyglycerol-polyricinoleaat	Vetarme en zeer vetarme smeersels en dressings Suikerwerk op basis van cacao, met inbegrip van chocolade	4 g/kg 5 g/kg

E-nummer	NAAM	VOEDINGSMIDDEL	MAXIMUM-CONCENTRATIE
E 477	Propyleenglycolesters van vetzuren	Banketbakkerswaren Vetemulsies voor bakwerk Melk- en roomanalogen Koffiewitmakers Consumptieijs Suikerwerk Desserts Geslagen roomanalogen voor desserts Dieetvoeding voor speciale medische toepassingen; dieetvoeding voor gewichts- beperking ter vervanging van de totale dagelijkse voedselinname of van een maaltijd	5 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 3 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 30 g/kg 1 g/kg
E 479 b	Thermisch geoxideerde sojaolie verkregen door reactie met mono- en diglyceriden van vetzuren	Vetemulsies voor braden	5 g/kg
E 481 E 482	Natriumstearoyl-2-lactyla Calciumstearoyl-2-lactyla	Banketbakkerswaren Snelkookrijst Ontbijt-graanproducten Geëmulgeerde likeur Gedistilleerde dranken met minder dan 15 volumeprocent alcohol Snacks op basis van granen Kauwgom Vetemulsies Desserts Suikerwerk Koffiewitmakers Snacks op basis van granen of aardappelen Conserven van gehakt vlees of in stukjes gesneden vlees Poeders voor de bereiding van warme dranken Dieetvoeding voor speciale medische toepassingen; dieetvoeding voor gewichtsbeperving ter vervanging van de totale dagelijkse voedselinname of van een maaltijd Brood (behalve het in bijlage II genoemde) <u>Mostarda di frutta</u>	5 g/kg 4 g/kg 5 g/kg 8 g/l 8 g/l 2 g/kg 2 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 3 g/kg 5 g/kg 4 g/kg 2 g/l 2 g/kg  3 g/kg 2 g/kg alleen of in combinatie
E 483	Stearyltartraat	Bakkerswaren (behalve het in hoofdstuk II van de bijlage genoemde brood) Desserts	4 g/kg 5 g/kg
E 491 E 492 E 493 E 494 E 495	Sorbitaanmonostearaat Sorbitaantristearaat Sorbitaanmonolauraat Sorbitaanmonooleaat Sorbitaanmonopalmitaat	Banketbakkerswaren Vullingen en afdeklaag voor banketbakkerswaren Geleimarmelade Vetemulsies Melk- en roomanalogen Koffiewitmakers Vloeibaar theeconcentraat en vloeibaar vruchten- en kruidentheeconcentraat Consumptie-ijs Desserts Suikerwerk Suikerwerk op basis van cacao, met inbegrip van chocolade Geëmulgeerde sausen Voedingssupplementen Gist voor bakdoeleinden Kauwgom Dieetvoeding voor speciale medische toepassingen; dieetvoeding voor gewichtsbeperving ter vervanging van de totale dagelijkse voedselinname of van een maaltijd. Uitsluitend voor E 491, wijn in overeenstemming met Verordening (EEG) nr. 1873/84 houdende machtiging tot aanbieding of levering voor rechtstreekse menselijke consumptie van bepaalde ingevoerde wijnen waarop oenologische procédés kunnen zijn toegepast waarin niet is voorzien bij Verordening (EEG) nr. 337/79	10 g/kg 5 g/kg 25 mg/kg (4) 10 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 0,5 g/l  0,5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 10 g/kg (5) 5 g/kg quantum satis quantum satis 5 g/kg 5 g/kg alleen of in combinatie

E-nummer	NAAM	VOEDINGSMIDDEL	MAXIMUM-CONCENTRATIE
E 512	Tin(II)chloride	Conserven van witte asperges in blik of in glas	25 mg/kg als Sn
E 520 E 521 E 522 E 523	Aluminiumsulfaat Aluminiumnatriumsulfaat Aluminiumkaliumsulfaat Aluminiumammoniumsulfaat	Eiwit Gekonfijte, uitgekristalliseerde en geglaceerde vruchten en groenten	30 mg/kg 200 mg/kg alleen of in combinatie uitgedrukt als aluminium
E 541	Natriumaluminiumfosfaat-zuur	Banketbakkerswaren (uitsluitend <u>SCONES</u> en kapselgebak)	1 g/kg uitgedrukt als aluminium
E 535 E 536 E 538	Natriumferrocyanide Kaliumferrocyanide Calciumferrocyanide	Zout en zoutvervangers	alleen of in combinatie 20 mg/kg als watervrij kaliumferrocyanide
E 551 E 552 E 553a E 553b E 554 E 555 E 556 E 559	Siliciumdioxide Calciumsilicaat i) Magnesiumsilicaat ii) Magnesiumtrisilicaat (6) Talk (6) Natriumaluminiumsilicaat Kaliumaluminiumsilicaat Calciumaluminiumsilicaat Kaolin	Gedroogde voedingsmiddelen in poedervorm (met inbegrip van suikers) Zout en zoutvervangers Voedingssupplementen Voedingsmiddelen in tablet- of drageevorm Gesneden harde kaas en gesneden smeltkaas	10 g/kg  10 g/kg quantum satis quantum satis 10 g/kg alleen of in combinatie
		Kauwgom Rijst Worst (alleen oppervlaktebehandeling) Gegoten jelly suikerwerk (alleen oppervlaktebehandeling)	quantum satis (7)
E 579 E 585	IJzer(II)gluconaat IJzer(II)lactaat	Olijven, door oxidatie donker gemaakt	150 mg/kg als Fe
E 620 E 621 E 622 E 623	Glutaminezuur Mononatriumglutamaat Monokaliumglutamaat Calciumdiglutamaat	Voedingsmiddelen in het algemeen (behalve de in artikel 3, lid 3, genoemde)	10 g/kg alleen of in combinatie
E 624 E 625	Monoammoniumglutamaat Magnesiumdiglutamaat	Pikante sausen en kruidenbereidingen	quantum satis
E 626 E 627 E 628 E 629 E 630 E 631	Guanylzuur Natriumguanylaat Kaliumguanylaat Calciumguanylaat Inosinzuur Dinatriuminosinaat	Voedingsmiddelen in het algemeen (behalve de in artikel 3, lid 3, genoemde)	500 mg/kg alleen of in combinatie, uitgedrukt als guanylzuur

E-nummer	NAAM	VOEDINGSMIDDEL	MAXIMUM-CONCENTRATIE
E 632 E 633 E 634 E 635	Dikaliuminosinaat Calciuminosinaat Calcium-5'-ribonucleotiden Dinatrium-5'-ribonucleotiden	Pikante sausen en kruidenbereidingen	quantum satis
E 900	Dimethylpolysiloxaan	Jam, gelei en marmelade en soortgelijke smeerbare vruchtenproducten, met inbegrip van producten met verminderde energie Soep en bouillon Braadolie en braadvet Suikerwerk (behalve chocolade) Niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken Ananassap Vruchten- en groentenconserven in blik of in glas Kauwgom Wijn, in overeenstemming met Verordening (EEG) nr. 1873/84 houdende machtiging tot aanbieding of levering voor rechtstreekse menselijke consumptie van bepaalde ingevoerde wijnen waarop oenologische procédés kunnen zijn toegepast waarin niet is voorzien bij Verordening (EEG) nr. 337/79 <u>SØD...SAFT</u> Beslag	10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/l 10 mg/l 10 mg/kg 100 mg/kg  10 mg/l 10 mg/kg
E 901 E 902 E 903 E 904	Bijenwas, wit en geel Candelillawas Carnaubawas Schellak	Als glansmiddel uitsluitend voor : - Suikerwerk (met inbegrip van chocolade) - Kleine banketbakkerswaren met chocolade-coating - Snacks - Noten - Koffiebonen Voedingssupplementen	quantum satis  quantum satis
		Verse citrusvruchten, meloenen, appelen en peren (uitsluitend oppervlaktebehandeling)	quantum satis
E 912 E 914	Esters van montaanzuur Geoxideerde polyethyleenwas	Verse citrusvruchten, uitsluitend oppervlaktebehandeling	quantum satis
E 927b	Carbamide	Kauwgom zonder toegevoegde suikers	30 g/kg
E 950 E 951 E 957 (8)	Acesulfaam-K Aspartaam Thaumatine	Kauwgom met toegevoegde suikers	800 mg/kg 2500 mg/kg 10 mg/kg (uitsluitend als smaakversterker)
E 959 (8)	Neohesperidine-DC	Kauwgom met toegevoegde suikers	150 mg/kg
		Margarine Minarine Vleesproducten Vruchtengelei Plant aardige eiwitten	5 mg/kg (uitsluitend als smaakversterker)
E 999	Quillaja-extract	Gearomatiseerde niet-alcoholhoudende dranken op basis van water	200 mg/l berekend als watervrij extract
E 1201 E 1202	Polyvinylpyrrolidon Polyvinylpolypyrrolidon	Voedingssupplementen voor dieetvoeding in tablet- of drageevorm	quantum satis



E-nummer	NAAM	VOEDINGSMIDDEL	MAXIMUM-CONCENTRATIE
E 1505	Triëthylcitraat	Gedroogd eiwit	quantum satis
-	Cafeïne	Gearomatiseerde alcoholvrije dranken	320 mg/l
-	Quinine	Gearomatiseerde alcoholvrije dranken	85 mg/l
-	Cysteïne en zijn hydrochlorure	Tarwemeel dat niet voor rechtstreekse aflevering aan verbruiker bestemd is	50 mg/l

- (1) Uitsluitend E 338.  
 (2) Alleen E 341 ii).  
 (3) Alleen E 341 iii).  
 (4) Uitsluitend E 493.  
 (5) Uitsluitend E 492.  
 (6) Vrij van asbest.  
 (7) Alleen voor E 553 b.  
 (8) Als E 950, E951, E 957 en E 959 in combinatie in kauwgom worden gebruikt, worden de afzonderlijke concentraties evenredig verminderd.

HOOFDSTUK V. — *Toegestane draagstoffen en oplosmiddelen die als draagstof fungeren*

Noten : Niet inbegrepen in deze lijst zijn :

- 1) Stoffen die algemeen als voedingsmiddel worden beschouwd
- 2) De stoffen bedoeld in artikel 2, § 2
- 3) Stoffen die hoofdzakelijk als voedingszuur of zuurteregelaar fungeren, zoals citroenzuur en ammoniumhydroxide

E-nummer	NAAM	BEPERKT GEBRUIK
-	Propaan-1,2-diol (propyleenglycol)	Kleurstoffen, emulgatoren, antioxidanten en enzymen (maximaal 1 g/kg in het voedingsmiddel)
E 420 E 421 E 422 E 953 E 965 E 966 E 967	Sorbitol Mannitol Glycerol Isomalt Maltitol Lactitol Xylitol	
E 400-404	Alginezuur en zijn natrium-, kalium-, calcium- en ammoniumzouten	
E 405 E 406 E 407 E 410 E 412 E 413 E 414 E 415 E 440	2-Propyleenglycolalginaat Agar-agar Carrageen Johannesbroodpitmeel Guargom Tragacant Acaciagom (Arabische gom) Xanthaangom Pectinen	
E 432 E 433 E 434 E 435 E 436	Polyoxyethyleen-20-sorbitaanmonolauraat (polysorbaat 20) Polyoxyethyleen-20-sorbitaanmono-oleaat (polysorbaat 80) Polyoxyethyleen-20-sorbitaanmonopalmitaat (polysorbaat 40) Polyoxyethyleen-20-sorbitaanmonostearaat (polysorbaat 60) Polyoxyethyleen-20-sorbitaantristearaat (polysorbaat 65)	Antischuimmiddelen

E-nummer	NAAM	BEPERKT GEBRUIK
E 442	Ammoniumfosfatiden	Antioxidanten
E 460 E 461 E 463 E 464 E 465 E 466	Cellulose (microkristallijn of in poedervorm) Methylcellulose Hydroxypropylcellulose Hydroxypropylmethylcellulose Ethylmethylcellulose Carboxymethylcellulose Natriumcarboxymethylcellulose	
E 322 E 432-436 E 470b E 471 E 472a E 472c E 472e  E 473 E 475 E 491 E 492 E 493 E 494 E 495	Lecithinen Polysorbaten 20, 40, 60, 65 en 80 Magnesiumzouten van vetzuren Mono- en diglyceriden van vetzuren Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuur Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetyl- en diacetyl-wijnsteenzuur Sucrose-esters (met vetzuren) Polyglycerolvetzuuresters Sorbitaanmonostearaat Sorbitaantristearaat Sorbitaanmonolauraat Sorbitaanmonooleaat Sorbitaanmonopalmitaat	Kleurstoffen en in vet oplosbare antioxidanten        Kleurstoffen en antischuimmiddelen
E 1404 E 1410 E 1412 E 1413 E 1414 E 1420 E 1422 E 1440 E 1442 E 1450	Geoxideerd zetmeel Monozetmeelfosfaat Dizetmeelfosfaat Gefosfateerd dizetmeelfosfaat Geacetyleerd dizetmeelfosfaat Geacetyleerd zetmeel Geacetyleerd dizetmeeladipaat Hydroxypropylzetmeel Hydroxypropyldizetmeelfosfaat Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat	
E 170 E 263 E 331 E 332 E 341 E 501 E 504 E 508 E 509 E 511 E 514 E 515 E 516 E 517	Calciumcarbonaten Calciumacetaat Natriumcitraten Kaliumcitraten Calciumfosfaten Kaliumcarbonaten Magnesiumcarbonaten Kaliumchloride Calciumchloride Magnesiumchloride Natriumsulfaat Kaliumsulfaat Calciumsulfaat Ammoniumsulfaat	
E 577 E 640 E 1505 E 1518	Kaliumgluconaat Glycine en zijn natriumzout Triëthylcitraat Glyceroltriacetaat (triacetin)	
E 551 E 552	Siliciumdioxide Calciumsilicaat	Emulgatoren en kleurstoffen, max. 5 %
E 553b E 558 E 559	Talk Bentoniet Aluminiumsilicaat (Kaolien)	Kleurstoffen, max. 5 %
E 901	Bijenwas	Kleurstoffen
E 1200	Polydextrose	
E 1201 E 1202	Polyvinylpyrrolidon Polyvinylpolypyrrolidon	Zoetstoffen

## HOOFDSTUK VI. — Voedingmiddelentoevoegsels die zijn toegestaan in voeding voor zuigelingen en peuters

## Noten :

1. Zuigelingenvoeding en bijvoedingsmiddelen bij de overgang op vast voedsel voor zuigelingen en peuters mogen E 414 (acaciagom, Arabische gom) en E 551 (siliciumdioxide) bevatten afkomstig van de toevoeging van preparaten van voedingstoffen die niet meer dan 10 g/kg van elk van deze stoffen bevatten, evenals E 421 (mannitol), als dit gebruikt wordt als draagstof voor vitamine B12 (ten minste 1 deel vitamine B12 op 1.000 delen mannitol).
2. De aangegeven maximale gebruikconcentraties hebben betrekking op voedingmiddelen die gebruiksklaar zijn en bereid zijn volgens de voorschriften van de producent.

## A. Voedingmiddelentoevoegsels toegestaan in volledige zuigelingenvoeding voor gezonde zuigelingen

## Noten :

1. Voor de bereiding van aangezuurde melk is het gebruik van niet-pathogene L(+)-melkzuur producerende culturen toegestaan.
2. Als meer dan één van de stoffen E 322 en E 471 aan een voedingmiddel wordt toegevoegd, wordt de vastgestelde maximumconcentratie in dat voedingmiddel voor elk van deze stoffen verlaagd naar rato van de hoeveelheid van de andere stof die in het voedingmiddel aanwezig is.

E-nummer	NAAM	MAXIMUMCONCENTRATIE
E 270 E 330 E 338	Melkzuur (uitsluitend de L(+)-vorm) Citroenzuur Fosforzuur	quantum satis quantum satis overeenkomstig de in bijlage, punt 5 van het koninklijk besluit van 18 februari 1991 betreffende voedingmiddelen bestemd voor bijzondere voeding vastgestelde limieten
E 306 E 307 E 308 E 309	Tocoferolrijke extracten Alfa-tocoferol Gamma-tocoferol Delta-tocoferol	10 mg/l alleen of in combinatie
E 322 E 471	Lecithinen Mono- en diglyceriden	1 g/l 4 g/l

## B. Voedingmiddelentoevoegsels die zijn toegestaan in opvolgvoeding voor gezonde zuigelingen

## Noten

1. Voor de bereiding van aangezuurde melk is het gebruik van niet-pathogene L(+)-melkzuur producerende culturen toegestaan.
2. Als meer dan één van de stoffen E 322 en E 471 aan een voedingmiddel wordt toegevoegd, wordt de vastgestelde maximumconcentratie in dat voedingmiddel voor elk van deze stoffen verlaagd naar rato van de hoeveelheid van de andere stof die in het voedingmiddel aanwezig is.
3. Als meer dan één van de stoffen E 407, E 410 en E 412 aan een voedingmiddel wordt toegevoegd, wordt de vastgestelde maximumconcentratie in dat voedingmiddel voor elk van deze stoffen verlaagd naar rato van de hoeveelheid van de andere stoffen die in het voedingmiddel aanwezig zijn.

E-nummer	NAAM	MAXIMUMCONCENTRATIE
E 270 E 330	Melkzuur (uitsluitend de L(+)-vorm) Citroenzuur	quantum satis quantum satis
E 306 E 307 E 308 E 309 E 338	Tocoferolrijke extracten Alfa-tocoferol Gamma-tocoferol Delta-tocoferol Fosforzuur	10 mg/l alleen of in combinatie overeenkomstig de in bijlage, punt 5 van het koninklijk besluit van 18 februari 1991 betreffende voedingmiddelen bestemd voor bijzondere voeding vastgestelde limieten
E 440	Pectinen	5 g/l uitsluitend in aangezuurde opvolgvoeding

E-nummer	NAAM	MAXIMUMCONCENTRATIE
E 322 E 471	Lecithinen Mono- en diglyceriden	1 g/l 4 g/l
E 407 E 410 E 412	Carrageen Johannesbroodpitmeel Guargom	0, 3 g/l 1 g/l 1 g/l

C. Voedingsmiddelentoevoegsels die zijn toegestaan in bijvoedingsmiddelen bij de overgang op vast voedsel voor gezonde zuigelingen en peuters

E-nummer	NAAM	VOEDINGSMIDDELEN	MAXIMUM-CONCENTRATIE
E 170 E 260 E 261 E 262 E 263 E 270 E 296 E 325 E 326 E 327 E 330 E 331 E 332 E 333  E 507 E 524 E 525 E 526	Calciumcarbonaten Azijnzuur Kaliumacetaat Natriumacetaten Calciumacetaat Melkzuur * Appelzuur * Natriumlactaat * Kaliumlactaat * Calciumlactaat * Citroenzuur Natriumcitraten Kaliumcitraten Calciumcitraten  Zoutzuur Natriumhydroxide Kaliumhydroxide Calciumhydroxide (* uitsluitend de L(+)-vorm)	Bijvoedingsmiddelen bij de overgang op vast voedsel	quantum satis (uitsluitend voor pH-aanpassing)
E 500 E 501 E 503	Natriumcarbonaten Kaliumcarbonaten Ammoniumcarbonaten	Bijvoedingsmiddelen bij de overgang op vast voedsel	quantum satis (uitsluitend als rijsmiddelen)
E 300 E 301 E 302	L-Ascorbinezuur Natrium-L-ascorbaat Calcium-L-ascorbaat	Dranken, sappen en babyvoeding op basis van vruchten en groenten. Vetstoffen bevattende voeding op basis van granen, met inbegrip van koekjes en beschuit	alleen of in combinatie, uitgedrukt als ascorbinezuur 0, 3 g/kg  0, 2 g/kg
E 304 E 306 E 307 E 308 E 309	6-Palmitoyl-L-ascorbinezuur Tocoferolrijke extracten Alfa-tocoferol Gamma-tocoferol Delta-tocoferol	Vetstoffen bevattende graanpreparaten, koekjes, beschuit en babyvoeding	0, 1 g/kg alleen of in combinatie
E 338	Fosforzuur	Bijvoedingsmiddelen bij de overgang op vast voedsel	1 g/kg als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (Uitsluitend voor pH-aanpassing)
E 339 E 340 E 341	Natriumfosfaten Kaliumfosfaten Calciumfosfaten	Graanpreparaten	1 g/kg alleen of in combinatie, uitgedrukt als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
E 322	Lecithinen	Koekjes en beschuit Voeding op basis van granen Babyvoeding	10 g/kg
E 471 E 472a  E 472b  E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuur Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met melkzuur Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur	Koekjes en beschuit Voeding op basis van granen Babyvoeding	5 g/kg alleen of in combinatie

E-nummer	NAAM	VOEDINGSMIDDELEN	MAXIMUM-CONCENTRATIE
E 400 E 401 E 402 E 404	Alginezuur Natriumalginaat Kaliumalginaat Calciumalginaat	Desserts Pudding	0, 5 g/kg alleen of in combinatie
E 410 E 412 E 414 E 415 E 440	Johannesbroodpitmeel Guargom Acaciagom (Arabische gom) Xantaangom Pectinen	Bijvoedingsmiddelen bij de overgang op vast voedsel	10 g/kg alleen of in combinatie
		Glutenvrije voeding op basis van granen	20 g/kg alleen of in combinatie
E 551	Siliciumdioxide	Droge graanpreparaten	2 g/kg
E 334 E 335 E 336 E 354 E 450a E 575	Wijnsteenzuur * Natriumtartraat * Kaliumtartraat * Calciumtartraat * Dinatriumdifosfaat Glucono-delta-lacton (* uitsluitend de L(+)-vorm)	Koekjes en beschuit	5 g/kg als residu
E 1404 E 1410 E 1412 E 1413 E 1414 E 1420 E 1422 E 1450	Geoxideerd zetmeel Monozetmeelfosfaat Dizetmeelfosfaat Gefosfateerd dizetmeelfosfaat Geacetyleerd dizetmeelfosfaat Geacetyleerd zetmeel Geacetyleerd dizetmeeladipaat Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat	Bijvoedingsmiddelen bij de overgang op vast voedsel	50 g/kg

D. Voedingsmiddelentoevoegsels die zijn toegestaan in voeding voor zuigelingen en peuters voor speciale medische doeleinden

De tabellen in deel A, B en C van hoofdstuk VI zijn van toepassing.

HOOFDSTUK VII. — *Toegelaten voedingsmiddelentoevoegsels in aroma's*

E nummer	NAAM	MAXIMUM CONCENTRATIE
-	L-ascorbylpalmitaat	1 g/kg
E 200 E 202 E 203 E 210 E 211 E 212 E 213	Sorbinezuur Kaliumsorbaat Calciumsorbaat Benzoëzuur Natriumbenzoaat Kaliumbenzoaat Calciumbenzoaat	1,2 g/kg
E 220 E 221 a E 228	Zwavedioxide Sulfieten	600 mg/kg
E 236	Mierenzuur	3 g/kg
E 260 -	Azijnzuur Mono-, bi- en triacetine (1)	Quantum satis
E 300 E 301 E 302	Ascorbinezuur Natriumascorbaat Calciumascorbaat	1,2 g/kg
E 320 E 321	Butylhydroxyanisol (BHA) Butylhydroxytolueen (BHT)	1 g/kg (2)
E 322	Lecithinen	2 g/kg

E nummer	NAAM	MAXIMUM CONCENTRATIE
- - E 405	Propaan-1,2-diol (Propyleenglycol) Isopropanol Propyleenglycolalginaat	Quantum satis (3)
E 414	Arabische gom	300 g/kg
E 524 E 525 E 526 E 528 E 500 E 501	Natriumhydroxide Kaliumhydroxide Calciumhydroxide Magnesiumhydroxide Natriumcarbonaat Kaliumcarbonaat	Quantum satis
E 900	Dimethylpolysiloxaan	10 mg/kg

(1) concentratie uitgedrukte op de essentiële olie

(2) stoffen uitsluitend toegelaten in oplossingsmiddelen voor aroma's

(3) de concentratie in het voedingsmiddel mag niet hoger zijn dan 1 g/kg

Gezien om gevoegd te worden bij Ons besluit van 1 maart 1998.

ALBERT

Van Koningswege :  
De Minister van Volksgezondheid,  
M. COLLA

Annexe

CHAPITRE Ier. — *Additifs généralement autorisés dans les denrées alimentaires  
à l'exception de celles visées à l'article 3 paragraphe 3*

Notes :

1. Les substances énumérées dans la liste ci-après peuvent être additionnées à toutes les denrées alimentaires, à l'exception de celles visées à l'article 3, paragraphe 3, sur la base du principe « quantum satis ».
2. Les substances figurant sous les numéros E 407 et E 440 peuvent être normalisées avec les sucres, à condition que cette précision apparaisse en complément de leur numéro et de leur désignation.
3. Les substances E 290, E 938, E 939, E 941, E 942, E 948 peuvent être également utilisées dans les denrées alimentaires visées à l'article 3, paragraphe 3 du présent arrêté.
4. Les substances E 410, E 412, E 415, E 417 ne peuvent pas être employées pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.

N° E	NOM
E 170	Carbonates de calcium i) Carbonate de calcium ii) Carbonate acide de calcium
E 260	Acide acétique
E 261	Acétate de potassium
E 262	Acétates de sodium i) Acétate de sodium ii) Diacétate de sodium
E 263	Acétate de calcium
E 270	Acide lactique
E 290	Dioxyde de carbone
E 296	Acide malique
E 300	Acide ascorbique
E 301	Ascorbate de sodium
E 302	Ascorbate de calcium

N° E	NOM
E 304	Esters d'acides gras de l'acide ascorbique i) Palmitate d'ascorbyle ii) Stéarate d'ascorbyle
E 306	Extrait riche en tocophérols
E 307	Alpha-tocophérol
E 308	Gamma-tocophérol
E 309	Delta-tocophérol
E 322	Lécithines
E 325	Lactate de sodium
E 326	Lactate de potassium
E 327	Lactate de calcium
E 330	Acide citrique
E 331	Citrates de sodium i) Citrate monosodique ii) Citrate disodique iii) Citrate trisodique
E 332	Citrates de potassium i) Citrate monopotassique ii) Citrate tripotassique
E 333	Citrates de calcium i) Citrate monocalcique ii) Citrate dicalcique iii) Citrate tricalcique
E 334	Acide tartrique (L(+)-)
E 335	Tartrates de sodium i) Tartrate monosodique ii) Tartrate disodique
E 336	Tartrates de potassium i) Tartrate monopotassique ii) Tartrate dipotassique
E 337	Tartrate double de sodium et de potassium
E 350	Malates de sodium i) Malate de sodium ii) Malate acide de sodium
E 351	Malate de potassium
E 352	Malates de calcium i) Malate de calcium ii) Malate acide de calcium
E 354	Tartrate de calcium
E 380	Citrate de triammonium
E 400	Acide alginique
E 401	Alginate de sodium
E 402	Alginate de potassium
E 403	Alginate d'ammonium
E 404	Alginate de calcium
E 406	Agar-agar
E 407	Carraghénanes
E 407a	Algues Eucheuma transformées

N° E	NOM
E 410	Farine de graines de caroube
E 412	Gomme guar
E 413	Gomme adragante, tragacathe
E 414	Gomme d'acacia ou gomme arabique
E 415	Gomme Xanthane
E 417	Gomme Tara
E 418	Gomme Gellane
E 422 E 440	Glycérol Pectines i) Pectine ii) Pectine amidée
E 460	Cellulose i) Cellulose microcristalline ii) Cellulose en poudre
E 461	Méthylcellulose
E 463	Hydroxypropylcellulose
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose
E 465	Ethylméthylcellulose
E 466	Carboxyméthylcellulose Carboxyméthylcellulose de sodium
E 470 a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras
E 470 b	Sels de magnésium d'acides gras
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras
E 472 a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472 b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472 c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472 d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472 e	Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras
E 472 f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E 500	Carbonates de sodium i) Carbonate de sodium ii) Carbonate acide de sodium iii) Sesquicarbonate de sodium
E 501	Carbonates de potassium i) Carbonate de potassium ii) Carbonate acide de potassium
E 503	Carbonates d'ammonium i) Carbonate d'ammonium ii) Carbonate acide d'ammonium
E 504	Carbonates de magnésium i) Carbonate de magnésium ii) Carbonate acide de magnésium



N° E	NOM
E 507	Acide chlorhydrique
E 508	Chlorure de potassium
E 509	Chlorure de calcium
E 511	Chlorure de magnésium
E 513	Acide sulfurique
E 514	Sulfates de sodium i) Sulfate de sodium ii) Sulfate acide de sodium
E 515	Sulfates de potassium i) Sulfate de potassium ii) Sulfate acide de potassium
E 516	Sulfate de calcium
E 524	Hydroxyde de sodium
E 525	Hydroxyde de potassium
E 526	Hydroxyde de calcium
E 527	Hydroxyde d'ammonium
E 528	Hydroxyde de magnésium
E 529	Oxyde de calcium
E 530	Oxyde de magnésium
E 570	Acides gras
E 574	Acide gluconique
E 575	Glucono-delta-lactone
E 576	Gluconate de sodium
E 577	Gluconate de potassium
E 578	Gluconate de calcium
E 640	Glycine et son sel de sodium
E 938	Argon
E 939	Hélium
E 941	Azote
E 942	Protoxyde d'azote
E 948	Oxygène
E 1200	Polydextrose
E 1404	Amidon oxydé
E 1410	Phosphate d'amidon
E 1412	Phosphate de diamidon
E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté
E 1414	Phosphate de diamidon acétylé
E 1420	Amidon acétylé
E 1422	Adipate de diamidon acétylé
E 1440	Amidon hydroxypropylé
E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique

CHAPITRE II. — *Denrées alimentaires dans lesquelles un nombre limité d'additifs du chapitre I<sup>er</sup> peuvent être utilisés*

Denrées alimentaires	Additifs	Quantité maximale
Produits de cacao et de chocolat	E 330 Acide citrique E 322 Lécithines E 334 Acide tartrique E 422 Glycérol E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras	0,5 % quantum satis 0,5 % quantum satis quantum satis
	E 170 Carbonates de calcium E 500 Carbonates de sodium E 501 Carbonates de potassium E 503 Carbonates d'ammonium E 504 Carbonates de magnésium E 524 Hydroxyde de sodium E 525 Hydroxyde de potassium E 526 Hydroxyde de calcium E 527 Hydroxyde d'ammonium E 528 Hydroxyde de magnésium E 530 Oxyde de magnésium	7 % rapporté à la matière sèche dégraissée exprimé en carbonates de potassium
	E 414 Gomme d'acacia ou gomme arabique E 440 Pectines	utilisés uniquement comme agents d'enrobage quantum satis
Jus de fruits et nectars	E 300 Acide ascorbique	quantum satis
Jus d'ananas	E 296 Acide malique	3 g/l
Nectars	E 330 Acide citrique E 270 Acide lactique	5 g/l 5 g/l
Jus de raisin	E 170 Carbonates de calcium E 336 Tartrates de potassium	quantum satis quantum satis
Jus de fruits	E 330 Acide citrique	3 g/l
Confitures extra et gelées extra	E 440 Pectines	quantum satis
	E 270 Acide lactique E 296 Acide malique E 300 Acide ascorbique E 327 Lactate de calcium E 330 Acide citrique E 331 Citrates de sodium E 333 Citrates de calcium E 334 Acide tartrique E 335 Tartrates de sodium E 350 Malates de sodium	quantum satis
	E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras	quantum satis
Confitures, gelées et marmelades, et autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits, y compris les produits à valeur énergétique réduite	E 440 Pectines	quantum satis
	E 270 Acide lactique E 296 Acide malique E 300 Acide ascorbique E 327 Lactate de calcium E 330 Acide citrique E 331 Citrates de sodium E 333 Citrates de calcium E 334 Acide tartrique E 335 Tartrates de sodium E 350 Malates de sodium	quantum satis
	E 400 Acide alginique E 401 Alginate de sodium E 402 Alginate de potassium E 403 Alginate d'ammonium E 404 Alginate de calcium E 406 Agar-agar E 407 Carraghénanes E 410 Farine de graines de caroube E 412 Gomme guar E 415 Gomme Xanthan E 418 Gomme Gellane	10 g/kg (seul ou en mélange)
	E 509 Chlorure de calcium E 524 Hydroxyde de sodium	quantum satis

Denrées alimentaires	Additifs	Quantité maximale
Laits de conserve totalement ou partiellement déshydratés	E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 304 Esters d'acides gras d'acide ascorbique E 322 Lécithines E 331 Citrates de sodium E 332 Citrates de potassium E 407 Carraghénanes E 500 (ii) Carbonate acide de sodium E 501 (ii) Carbonate acide de potassium E 509 Chlorure de calcium	quantum satis
Crème stérilisée pasteurisée et UHT, crème à valeur énergétique réduite et crème pasteurisée à faible teneur en matières grasses	E 270 Acide lactique E 322 Lécithines E 325 Lactate de sodium E 326 Lactate de potassium E 327 Lactate de calcium E 330 Acide citrique E 331 Citrates de sodium E 332 Citrates de potassium E 333 Citrates de calcium E 400 Acide alginique E 401 Alginate de sodium E 402 Alginate de potassium E 403 Alginate d'ammonium E 404 Alginate de calcium E 406 Agar-agar E 407 Carraghénanes E 410 Farine de graines de caroube E 415 Gomme Xanthan E 440 Pectines E 460 Cellulose E 461 Méthycellulose E 463 Hydroxypropylcellulose E 464 Hydroxypropylméthylcellulose E 465 Ethylméthylcellulose E 466 Carboxyméthylcellulose Carboxyméthylcellulose de sodium E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras E 508 Chlorure de potassium E 509 Chlorure de calcium E 1404 Amidon oxydé E 1410 Phosphate de monoamidon E 1412 Phosphate de diamidon E 1413 Phosphate de diamidon phosphaté E 1414 Phosphate de diamidon acétylé E 1420 Amidon acétylé E 1422 Adépate de diamidon acétylé E 1440 Amidon hydroxypropylé E 1442 Phosphate de diamidon hydroxypropylé E 1450 Octényle succinate d'amidon sodique	quantum satis
Fruits et légumes non transformés, congelés, et surgelés  Compote de fruits  Poissons, crustacés et mollusques non transformés, y compris lorsqu'ils sont congelés et surgelés	E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 302 Ascorbate de calcium E 330 Acide citrique E 331 Citrates de sodium E 332 Citrates de potassium E 333 Citrates de calcium	quantum satis
Riz à cuisson rapide	E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras E 472a Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	quantum satis
Huiles et matières grasses non émulsionnées d'origine animale ou végétale (à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive)	E 304 Esters d'acides gras d'acide ascorbique E 306 Extrait riche en tocophérols E 307 Alpha-tocophérol E 308 Gamma-tocophérol E 309 Delta-tocophérol	quantum satis
	E 322 Lécithine	30 g/l
	E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras	10 g/l
	E 330 Acide citrique E 331 Citrates de sodium E 332 Citrates de potassium E 333 Citrates de calcium	quantum satis

Denrées alimentaires	Additifs	Quantité maximale
Huile d'olive raffinée, y compris huile de grignons d'olives	E 307 Alpha-tocophérol	200 mg/l
Fromages affinés	E 170 Carbonates de calcium E 504 Carbonates de magnésium E 509 Chlorure de calcium E 575 Glucono-delta-lactone	quantum satis
Mozzarella et fromages obtenus à partir de lactosérum	E 270 Acide lactique E 330 Acide citrique E 575 Glucono-delta-lactone	quantum satis
Fruits et légumes en conserve	E 260 Acide acétique E 261 Acétate de potassium E 262 Acétates de sodium E 263 Acétate de calcium E 270 Acide lactique E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 302 Ascorbate de calcium E 325 Lactate de sodium E 326 Lactate de potassium E 327 Lactate de calcium E 330 Acide citrique E 331 Citrates de sodium E 332 Citrates de potassium E 333 Citrates de calcium E 334 Acide tartrique E 335 Tartrates de sodium E 336 Tartrates de potassium E 337 Tartrate double de sodium et de potassium E 509 Chlorure de calcium E 575 Glucono-delta-lactone	quantum satis
Gehakt	E 330 Acide citrique E 331 Citrates de sodium E 332 Citrates de potassium E 333 Citrates de calcium	quantum satis
Préparations de viande hachée fraîche, préemballées	E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 302 Ascorbate de calcium E 330 Acide citrique E 331 Citrates de sodium E 332 Citrates de potassium E 333 Citrates de calcium	quantum satis
Pain préparé exclusivement à partir des ingrédients suivants : farine de froment, eau, levure ou levain, sel.	E 260 Acide acétique E 261 Acétate de potassium E 262 Acétates de sodium E 263 Acétate de calcium E 270 Acide lactique E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 302 Ascorbate de calcium E 304 Esters d'acides gras d'acide ascorbique E 322 Lécithines E 325 Lactate de sodium E 326 Lactate de potassium E 327 Lactate de calcium E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras E 472a Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras E 472d Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras E 472e Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras E 472f Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	quantum satis

Denrées alimentaires	Additifs	Quantité maximale
Pain courant français	E 260 Acide acétique E 261 Acétate de potassium E 262 Acétates de sodium E 263 Acétate de calcium E 270 Acide lactique E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 302 Ascorbate de calcium E 304 Esters d'acides gras d'acide ascorbique E 322 Lécithines E 325 Lactate de sodium E 326 Lactate de potassium E 327 Lactate de calcium E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras	quantum satis
Pâtes fraîches	E 270 Acide lactique E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 322 Lécithines E 330 Acide citrique E 334 Acide tartrique E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras E 575 Glucono-delta-lactone	quantum satis
Vins, vins mousseux et moûts de raisin partiellement fermentés	conformément aux règlements (CEE) n° 822/87, 4252/88, 2332/92 et 1873/84 et à leurs règlements d'application; et conformément au règlement (CEE) n° 1873/84 autorisant l'offre et la livraison à la consommation humaine directe de certains vins importés susceptibles d'avoir fait l'objet de pratiques œnologiques non prévues par le règlement CEE n° 337/79.	
Bière	E 270 Acide lactique E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 330 Acide citrique E 414 Gomme d'acacia ou gomme arabique	quantum satis
Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras	E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium	quantum satis

CHAPITRE III. — *Conservateurs et antioxygènes autorisés sous condition*

## A. Sorbates, benzoates et p-hydroxybenzoates

N° E	NOM	ABREVIATIONS
E 200 E 202 E 203	Acide sorbique Sorbate de potassium Sorbate de calcium	Sa
E 210 E 211 E 212 E 213	Acide benzoïque Benzoate de sodium Benzoate de potassium Benzoate de calcium	Ba (1)
E 214 E 215 E 216 E 217 E 218 E 219	P-hydroxybenzoate d'éthyle Dérivé sodique de l'ester éthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque P-hydroxybenzoate de propyle Dérivé sodique de l'ester propylique de l'acide p-hydroxybenzoïque P-hydroxybenzoate de méthyle Dérivé sodique de l'ester méthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque	PHB

(1) La présence d'acide benzoïque est admise dans certains produits fermentés obtenus par un processus de fermentation conforme aux bonnes pratiques de fabrication.

## Notes :

- Les quantités de toutes les substances mentionnées ci-dessus sont exprimées en quantités d'acides libres.
- La signification des abréviations utilisées dans ce tableau est la suivante :  
Sa + Ba : Sa et Ba utilisés seuls ou en mélange  
Sa + PHB : Sa et PHB utilisés seuls ou en mélange  
Sa + Ba + PHB : Sa, Ba et PHB utilisés seuls ou en mélange.

3. La quantité maximale d'utilisation indiquée se rapporte aux denrées alimentaires prêtes à la consommation, préparées conformément aux instructions du fabricant

DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE (mg/kg ou mg/l, selon le cas)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Boissons aromatisées à base de vin, y compris les produits couverts par le règlement (CEE) n° 1601/91	200					
Boissons aromatisées sans alcool (1)	300	150		250 Sa + 150 Ba		
Concentrés liquides de thé et d'infusions à base de fruits et de plantes				600		
Jus de raisin, non fermenté, à usage de vin de messe				2 000		
Vins tels que mentionnés dans le règlement (CEE) n° 822/87; vins sans alcool; vins de fruit (y compris le vin sans alcool); "Made wine"; cidre et poiré (y compris sans alcool)	200					
<u>Sød... Saft</u> ou <u>Sødet... Saft</u>	500	200				
Bière sans alcool en fût		200				
Hydromel	200					
Spiritueux ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol.	200	200		400		
Farces pour raviolis et produits similaires	1 000					
Confitures, gelées, marmelades à faible teneur en sucre ainsi que produits similaires à valeur énergétique réduite ou sans sucre et autres pâtes à tartiner à base de fruits, Mermeladas		500		1 000		
Fruits et légumes confits, cristallisés et glacés				1 000		
Fruits secs	1 000					
<u>Frugtgrød</u> et <u>Rote Grütze</u>	1 000	500				
Préparations de fruits et de légumes, y compris les sauces à base de fruits, excepté les purées, les mousses, les compotes, les salades et produits similaires en conserve	1 000					
Légumes conservés dans le vinaigre, la saumure ou l'huile (à l'exception des olives)				2 000		
Pâte de pommes de terre et tranches de pommes de terre pré-frites	2 000					
<u>Gnocchi</u>	1 000					
<u>Polenta</u>	200					
Olives et préparations à base d'olives	1 000					
Enrobages de gelée pour produits à base de viande (cuite, saumurée ou séchée) Pâté					1 000	
Traitement en surface des produits de viande séchés						quantum satis
Produits de poisson en semi-conserve, y compris ceux à base d'oeufs de poisson				2 000		
Poisson séché et salé				200		
Crevettes cuites				2 000		
Crangon crangon et Crangon vulgaris, cuites				6 000		
Fromage en tranches, préemballé	1 000					
Fromage non affiné	1 000					
Fromage fondu	2 000					
Fromage en couches et fromage avec addition de denrées alimentaires	1 000					
Desserts non traités thermiquement à base de produits laitiers				300		
Lait caillé	1 000					
Oeufs liquides (blancs, jaunes ou oeufs entiers)				5 000		
Produits d'oeufs déshydratés, concentrés, congelés et surgelés	1 000					
Pain tranché et préemballé et pain de seigle	2 000					

DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE (mg/kg ou mg/l, selon le cas)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Produits de boulangerie précuits et préemballés destinés à la vente au détail	2 000					
Produits de la boulangerie fine dont l'activité de l'eau est supérieure à 0,65	2 000					
Amuse-gueule à base de céréales ou de pommes de terre et fruits à coque enrobés					1 000 (max. 300 PHB)	
Pâte à fire	2 000					
Confiseries (à l'exception du chocolat)						1 500 (max. 300 PHB)
Chewing-gum				1 500		
Nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires)	1 000					
Emulsions de matières grasses (à l'exception du beurre) dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %	1 000					
Emulsions de matières grasses dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %	2 000					
Sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %	1 000					
Sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %	2 000					
Sauces non émulsionnées				1 000		
Salades préparées				1 500		
Moutarde				1 000		
Assaisonnements, condiments				1 000		
Soupes et bouillons liquides (à l'exception des conserves)				500		
Aspic	1 000	500				
Compléments alimentaires liquides						2 000
Aliments diététiques utilisés à des fins médicales spéciales, à l'exception des aliments pour nourrissons et enfants en bas âge - préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer l'apport alimentaire quotidien total ou un repas				1 500		

(1) Cette rubrique ne comprend pas les boissons à base de produits laitiers.

B : Anhydride sulfureux et sulfites

N° E	NOM
E 220	Anhydride sulfureux
E 221	Sulfite de sodium
E 222	Sulfite acide de sodium
E 223	Disulfite de sodium
E 224	Disulfite de potassium
E 226	Sulfite de calcium
E 227	Sulfite acide de calcium
E 228	Sulfite acide de potassium

Notes

1. Les quantités maximales sont exprimées en mg/kg ou en mg/l de SO<sub>2</sub>, selon le cas, et se rapportent à la quantité totale disponible en tenant compte de toutes les sources.
2. Le SO<sub>2</sub> dont la teneur n'excède pas 10 mg/kg n'est pas considéré comme présent.

DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE (mg/kg ou mg/l, selon le cas) Exprimée en SO <sub>2</sub>
<u>Burger meat</u> contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales	450
<u>Breakfast sausages</u>	450
<u>Longaniza fresca</u> et <u>Butifarra fresca</u>	450
Poisson séché salé de l'espèce gadidés	200
Crustacés et céphalopodes - frais, congelés et surgelés	150 (1)
Crustacés, famille peneidae solencerides, aristeidae :	
- moins de 80 unités	150 (1)
- entre 80 et 120 unités	200 (1)
- plus de 120 unités	300 (1)
- cuits	50 (1)
Biscuits secs	50
Amidons (à l'exception des amidons pour aliments de sevrage, préparations de suite et préparations pour nourrissons)	50
Sagou	30
Orge perlée	30
Granules de pommes de terre déshydratés	400
Amuse-gueule à base de céréales et de pommes de terre	50
Pommes de terre pelées	50
Pommes de terre transformées (y compris les pommes de terre congelées et surgelées)	100
Pâte de pommes de terre	100
Légumes blancs, séchés	400
Légumes blancs transformés (y compris les légumes blancs congelés et surgelés)	50
Gingembre séché	150
Tomates séchées	200
Pulpe de raifort	800
Pulpe d'oignon, d'ail et d'échalote	300
Légumes et fruits conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure (à l'exception des olives et des poivrons jaunes conservés dans la saumure)	100
Poivrons jaunes conservés dans la saumure	500
Champignons transformés (y compris les champignons congelés)	50
Champignons séchés	100
Fruits séchés	
- abricots, pêches, raisins, prunes et figues	2 000
- bananes	1 000
- pommes et poires	600
- autres (y compris les fruits à coque)	500
Noix de coco séchées	50
Fruits, légumes, angélique et écorces d'agrumes confits, cristallisés ou glacés	100
Confitures, gelées et marmelades (à l'exception de la confiture extra et de la gelée extra) et autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits, y compris les produits à valeur énergétique réduite	50
<u>Jams</u> , <u>jellies</u> et <u>marmelades</u> contenant des fruits sulfités	100
Fourrages à base de fruits (pour pâtisserie en croûtes)	100
Assaisonnements à base de jus d'agrumes	200
Jus de raisin concentré pour la fabrication de vins maison	2 000
<u>Mostarda di frutta</u>	100
Extraits de fruit gélifiants, pectine liquide destinés à la vente au consommateur final	800
Bigarreaux, fruits secs réhydratés et litchis, en bocaux	100
Tranches de citron en bocal	250
Sucres, à l'exception du sirop de glucose, déshydraté ou non	15
Sirop de glucose, déshydraté ou non	20
Mélasses	70



DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE (mg/kg ou mg/l, selon le cas) Exprimée en SO <sub>2</sub>
Autres sucres	40
Nappages (sirop pour crêpes, sirops aromatisés pour laits frappés aromatisés et glaces; produits similaires)	40
Jus d'orange, de pamplemousse, de pomme et d'ananas destinés à la vente en vrac dans les établissements de restauration	50
Jus de limette et de citron	350
Concentrés à base de jus de fruits contenant au minimum 2,5 % d'orge ( <u>Barley water</u> )	350
Autres concentrés à base de jus de fruits ou de fruits broyés; <u>Capilé groselha</u>	250
Boissons aromatisées sans alcool contenant du jus de fruits	20 (transfert à partir de concentrés uniquement)
Boissons aromatisées sans alcool contenant au minimum 235 g/l de sirop de glucose	50
Jus de raisin non fermenté à usage de vin de messe	70
Confiseries à base de sirop de glucose	50 (transfert à partir de sirop de glucose uniquement)
Bière, y compris la bière à faible teneur en alcool et la bière sans alcool	20
Bière subissant une seconde fermentation dans le fût	50
Vins	Conformément aux règlements (CEE) n° 822/87, 4252/88, 2332/92 et 1873/84, et à leurs règlements d'application; et conformément au règlement (CEE) n° 1873/84 autorisant l'offre et la livraison à la consommation humaine directe de certains vins importés susceptibles d'avoir fait l'objet de pratiques œnologiques non prévues par le règlement (CEE) n° 337/79.
Vins sans alcool	200
<u>Made wine</u>	260
Cidre, poiré, vin de fruits, vin de fruits pétillant (y compris les produits sans alcool)	200
Hydromel	200
Vinaigre de fermentation	170
Moutarde, à l'exception de la moutarde de Dijon	250
Moutarde de Dijon	500
Gélatine	50
Succédanés de viande, de poisson et de crustacés à base de protéines végétales ou de céréales	200

(1) Pour les parties comestibles.

## C : Autres conservateurs

N° E	NOM	DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE
E 230	Biphényle, diphényle	Traitement en surface des agrumes	70 mg/kg
E 231 E 232	Orthophénylphénol Orthophénylphénate de sodium	Traitement en surface des agrumes	12 mg/kg seul ou en mélange exprimé en orthophénylphénol
E 233	Thiabendazole	Traitement en surface - des agrumes - des bananes	6 mg/kg 3 mg/kg
E 234	Nisine (1)	Gâteaux de semoule et de tapioca et produits similaires Fromage affiné et fromage fondu <u>Clotted cream</u>	3 mg/kg 12,5 mg/kg 10 mg/kg
E 235	Natamycine	Traitement en surface -des fromages à pâte dure, semi-dure et semi-molle -des saucisses sèches et saucissons	1 mg/dm <sup>2</sup> de surface (absent à 5 mm de profondeur)

N° E	NOM	DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE
E 239	Hexaméthylènetétramine	Fromage <u>Provolone</u>	taux résiduel 25 mg/kg exprimé en formaldéhyde
E 242	Dicarbonate de diméthyle	Boissons aromatisées sans alcool Vins sans alcool Concentré liquide de thé	250 mg/l dose d'incorporation, résidus non détectables
E 284	Acide borique	Oeufs d'esturgeon (caviar)	4 g/kg exprimé en acide borique
E 285	Tétraborate de sodium (borax)		

(1) La présence de cette substance est admise, à l'état naturel, dans certains fromages obtenus par un processus de fermentation.

N° E	NOM	DENREES ALIMENTAIRES	DOSE INDICATIVE D'INCORPORATION	QUANTITE RESIDUELLE
			mg/kg	
E 249	Nitrite de potassium (1)	Produits de viande non traités thermiquement, saumurés et séchés	150 (2)	50 (3)
E 250	Nitrite de sodium (1)	Autres produits de viande saumurés	150 (2)	100 (3)
		Produits de viande en conserve Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras		
		Bacon traité en salaison		175 (4)
E 251	Nitrate de sodium	Produits de viande saumurés Produits de viande en conserve	300	250 (4)
E 252	Nitrate de potassium	Fromage à pâte dure, semi-dure et semi-molle Succédané de fromage à base de produits laitiers		50 (5)
		Harengs au vinaigre et sprats		200 (5)

(1) Lorsqu'il est étiqueté « pour usage alimentaire », le nitrite peut uniquement être vendu en mélange avec du sel ou un substitut du sel.

(2) Exprimé en  $\text{NaNO}_2$

(3) Quantité résiduelle au point de vente au consommateur final, exprimée en  $\text{NaNO}_2$

(4) Exprimé en  $\text{NaNO}_3$

(5) Quantité résiduelle, y compris pour le nitrite formé à partir de nitrate, exprimé en  $\text{NaNO}_2$ .

N° E	NOM	DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE
E 280	Acide propionique	Pain tranché préemballé et pain de seigle	3000 mg/kg
E 281	Propionate de sodium		exprimé en acide propionique
E 282 E 283	Propionate de calcium Propionate de potassium (1)	Pain à valeur énergétique réduite Pain partiellement cuit et préemballé Produits de la boulangerie fine préemballés (y compris les confiseries contenant de la farine) dont l'activité de l'eau est supérieure à 0,65 <u>Rolls, buns</u> et <u>Pitta</u> préemballés	2 000 mg/kg exprimé en acide propionique
		<u>Christmas pudding</u> Pain préemballé	1 000 mg/kg exprimé en acide propionique
E 1105	Lysozyme	Fromage affiné	quantum satis

(1) 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.

D : Autres antioxygènes

Le signe \* dans le tableau renvoie à la règle de proportionnalité : lorsque des mélanges de gallates, BHA et BHT sont utilisés, les différentes quantités doivent être réduites en proportion.

Notes :

N° E	NOM	DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE mg/kg
E310 E311 E312 E320 E321	Gallate de propyle Gallate d'octyle Gallate de dodécyle Butylhydroxyanisol (BHA) Butylhydroxytoluène (BHT)	Matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de denrées subissant un traitement thermique Huiles et matières grasses destinées à la friture, excepté l'huile de grignons d'olive Saindoux, huile de poisson, graisses de boeuf, de volaille et de mouton	200* (gallates et BHA, seuls ou en mélange) 100* (BHT) tous deux exprimés par rapport à la matière grasse
		Mélanges prêts à l'emploi pour pâtisseries Amuse-gueule à base de céréales Lait en poudre pour distributeurs automatiques Soupes, potages et bouillons déshydratés Sauces Viande déshydratée Fruits à coque transformés Assaisonnements et condiments Céréales précuites	200 (gallates et BHA, seuls ou en mélange) exprimé par rapport à la matière grasse
		Granules de pommes de terre déshydratés	25 (gallates et BHA, seuls ou en mélange)
		Chewing-gum Compléments alimentaires	400 (gallates, BHT et BHA, seuls ou en mélange)
E 315 E 316	Acide érythorbique Erythorbate de sodium	Produits de viande en conserve et en semi-conserve	500 exprimé en acide érythorbique
		Produits de poisson en conserve et en semi-conserve Poissons à peau rouge congelés et surgelés	1 500 exprimé en acide érythorbique

#### CHAPITRE IV. — *Autres additifs autorisés*

Note : Les quantités maximales d'utilisation indiquées se rapportent aux denrées alimentaires prêtes à la consommation, préparées conformément aux instructions du fabricant.

N° E	NOM	DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE
E 297	Acide fumarique	Vin (conformément au règlement (CEE) n° 1873/84 autorisant l'offre et la livraison à la consommation humaine directe de certains vins importés susceptibles d'avoir fait l'objet de pratiques œnologiques non prévues par le règlement (CEE) n° 337/79	
		Fourrages et nappages pour produits de boulangerie fine	2,5 g/kg
		Confiseries	1 g/kg
		Desserts de type gelée Desserts aromatisés aux fruits Mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts	4 g/kg
		Poudres instantanées pour boissons à base de fruits	1 g/l
		Thé instantané en poudre	1 g/l
		Chewing-gum	2 g/kg

N° E	NOM	DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE
		Dans les utilisations suivantes, la quantité maximale indiquée (exprimée en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) d'acide phosphorique et des phosphates E 338, E 339, E 340, E 341, E 450, E 451 et E 452 peut être additionnée seule ou en mélange	
E 338	Acide orthophosphorique	Boissons aromatisées sans alcool	700 mg/l (1)
E 339	Orthophosphates de sodium i) Orthophosphate monosodique ii) Orthophosphate disodique iii) Orthophosphate trisodique	Lait stérilisé et UHT Lait partiellement déshydraté contenant moins de 28 % de matière sèche Lait partiellement déshydraté contenant plus de 28 % de matière sèche Lait en poudre et lait écrémé en poudre	1 g/l 1 g/kg 1,5 g/kg 2,5 g/kg
E 340	Orthophosphates de potassium i) Orthophosphate monopotassique ii) Orthophosphate dipotassique iii) Orthophosphate tripotassique	Crème de lait pasteurisée, stérilisée et UHT Crème de lait fouettée et produits similaires à base de matières grasses végétales Fromages non affinés (à l'exception de la <u>Mozzarella</u> ) Fromages fondus et succédanés de fromage fondu	5 g/kg 5 g/kg 2 g/kg 20 g/kg
E 341	Orthophosphates de calcium i) Orthophosphate monocalcique ii) Orthophosphate dicalcique iii) Orthophosphate tricalcique	Produits de viande Boissons destinées aux sportifs et eaux de table préparées Compléments alimentaires Sel et ses produits de remplacement du sel Boissons à base de protéines végétales	5 g/kg 0,5 g/l quantum satis 10 g/kg 20 g/l
E 450	Diphosphates i) Diphosphate disodique ii) Diphosphate trisodique iii) Diphosphate tétrasodique iv) Diphosphate dipotassique v) Diphosphate tétrapotassique vi) Diphosphate dicalcique vii) Dihydrogéné-diphosphate de calcium	Blanchisseurs de boissons Blanchisseurs de boissons pour distributeurs automatiques Glaces de consommation Desserts Mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts Produits de boulangerie fine Farine Farine avec poudre à lever Soda bread	30 g/kg 50 g/kg 1 g/kg 3 g/kg 7 g/kg 20 g/kg 2,5 g/kg 20 g/kg 20 g/kg
E 451	Triphosphates i) Triphosphate pentasodique ii) Triphosphate pentapotassique	Oeufs liquides (blancs, jaunes ou oeufs entiers) Sauces Soupes, potages et bouillons Thé et infusions	10 g/kg 5 g/kg 3 g/kg 2 g/l
E 452	Polyphosphates i) Polyphosphate sodique ii) Polyphosphate potassique iii) Polyphosphate calco-sodique iv) Polyphosphates calciques	Cidre et poiré Chewing-gum Denrées alimentaires déshydratées en poudre Boissons chocolatées et maltées à base de produits laitiers Boissons alcoolisées, à l'exception du vin et de la bière Céréales pour petit déjeuner Amuse-gueule Surimi Pâté de poissons et de crustacés Nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour lait frappé aromatisé et glaces; produits similaires) Préparation spéciale destinée à une alimentation particulière Enrobages pour viandes et produits végétaux Confiseries Sucre glace Nouilles Pâte à frire Filets de poisson non transformé, congelés et surgelés Produits de crustacés, congelés et surgelés Produits de pommes de terre transformés (y compris les produits congelés, surgelés, réfrigérés et séchés)	2 g/l 2 g/l quantum satis (2) (3) 10 g/kg 2 g/l 1 g/l 5 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 5 g/kg 3 g/kg 5 g/kg 4 g/kg 5 g/kg 10 g/kg 2 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg
E 431	Stéarate de polyoxyéthylène (40)	Vin conformément au règlement (CEE) n° 1873/84 autorisant l'offre et la livraison à la consommation humaine directe de certains vins importés susceptibles d'avoir fait l'objet de pratiques oenologiques non prévues par le règlement (CEE) n° 337/79	
E 353	Acide métatartrique	Vin conformément aux règlements (CEE) n° 822/87, 4252/88, 2332/92 et 1873/84 et à leurs règlements d'application	
		<u>Made wine</u>	100 mg/l

N° E	NOM	DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE
E 355 E 356 E 357	Acide adipique Adipate de sodium Adipate de potassium	Fourrages et nappages pour produits de boulangerie fine Mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts Desserts de type gelée Desserts aromatisés aux fruits Poudres pour la préparation ménagère de boissons	2 g/kg 1 g/kg 6 g/kg 1 g/kg 10 g/l exprimé en acide adipique
E 363	Acide succinique	Desserts	6g/kg
		Soupes, potages et bouillons	5g/kg
		Poudres pour la préparation ménagère de boissons	3g/l
E 385	Ethylènediaminetétracétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA)	Sauces émulsionnées Légumineuses, légumes, champignons et artichauts en conserve Crustacés et mollusques en conserve Poissons en conserve Minarine Crustacés congelés et surgelés	75mg/kg 250mg/kg  75mg/kg 75mg/kg 100mg/kg 75mg/kg
E 405	Alginate de propane-1, 2-diol	Emulsions de matières grasses Produits de boulangerie fine Fourrages, nappages et enrobages pour boulangerie fine et desserts Confiseries Glaces de consommation à l'eau Amuse-gueule à base de céréales et de pommes de terre Sauces Bière Chewing-gum Préparations de fruits et de légumes Boissons aromatisées sans alcool Liqueurs émulsionnées Aliments diététiques utilisés à des fins médicales particulières, préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée Compléments alimentaires	3 g/kg 2 g/kg 5 g/kg  1,5 g/kg 3 g/kg 3 g/kg 8 g/kg 100 mg/l 5 g/kg 5 g/kg 300 mg/l 10 g/l 1,2 g/kg  1g/kg
E 416	Gomme Karaya	Amuse-gueule à base de céréales et de pommes de terre Enrobages pour fruits à coque Fourrages, nappages et enrobages pour produits de boulangerie fine Desserts Sauces émulsionnées Liqueurs à base d'oeufs Compléments alimentaires Chewing-gum	5 g/kg 10 g/kg 5 g/kg  6 g/kg 10 g/kg 10 g/l quantum satis 5 g/kg
E 420 E 421 E 953 E 965 E 966 E 967	Sorbitol i) Sorbitol ii) Sirop de sorbitol Mannitol Isomalt Maltitol i) Maltitol ii) Sirop de maltitol Lactitol Xylitol	Denrées alimentaires en général (à l'exception des boissons et de celles des denrées alimentaires qui sont mentionnées à l'article 3 paragraphe 3) Poissons, crustacés, mollusques et céphalopodes non transformés, congelés et surgelés  Liqueurs	quantum satis (à des fins autres que l'édulcoration)

N° E	NOM	DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE
E 432	Monolaurate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 20)	Produits de boulangerie fine	3 g/kg
E 433	Monooléate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 80)	Emulsions de matières grasses pour pâtisserie	10 g/kg
E 434	Monopalmitate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 40)	Succédanés de lait et de crème	5 g/kg
E 435	Monostéarate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 60)	Glaces de consommation	1 g/kg
E 436	Tristéarate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 65)	Desserts	3 g/kg
		Confiseries	1 g/kg
		Sauces émulsionnées	5 g/kg
		Soupes et potages	1 g/kg
		Chewing-gum	5 g/kg
		Compléments alimentaires	quantum satis
		Aliments diététiques utilisés à des fins médicales particulières - préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée	1 g/kg
			Seul ou en mélange
E 442	Phosphatides d'ammonium	Produits à base de chocolat et de cacao.	10 g/kg
		Confiseries à base de cacao	10 g/kg
E 444	Acétate isobutyrate de saccharose	Boissons troubles aromatisées sans alcool	300 mg/l
E 445	Esters glycériques de résine de bois	Boissons troubles aromatisées sans alcool	100 mg/l
E 473	Sucroesters d'acides gras	Café liquide conditionné	1 g/l
E 474	Sucroglycérides	Produits de viande ayant subi un traitement thermique	5 g/kg
		Emulsions de matières grasses pour pâtisserie	(par rapport à la matière grasse)
		Produits de boulangerie fine	10 g/kg
		Blanchisseurs de boissons	10 g/kg
		Glaces de consommation	20 g/kg
		Confiseries	5 g/kg
		Desserts	5 g/kg
		Sauces	5 g/kg
		Soupes, potages et bouillons	10 g/l
		Fruits frais, traitement en surface	2 g/l
		Boissons sans alcool à base d'anis	quantum satis
		Boissons sans alcool à la noix de coco et aux amandes	5 g/l
		Boissons spiritueuses (à l'exclusion du vin et de la bière)	5 g/l
		Poudres destinées à la préparation de boissons chaudes	5 g/l
		Boissons à base de produits laitiers	10 g/l
		Compléments alimentaires	5 g/l
		Aliments diététiques utilisés à des fins médicales particulières - préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée	quantum satis
		Chewing-gum	5 g/kg
			10 g/kg seuls ou en mélange
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras	Produits de boulangerie fine	10 g/kg
		Liqueurs émulsionnées	5 g/l
		Produits à base d'oeufs	1 g/kg
		Blanchisseurs de boissons	0,5 g/kg
		Chewing-gum	5 g/kg
		Emulsions de matières grasses	5 g/kg
		Succédanés de lait et de crème	5 g/kg
		Confiseries	2 g/kg
		Desserts	2 g/kg
		Compléments alimentaires	quantum satis
		Aliments diététiques utilisés à des fins médicales particulières - préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée	5 g/kg
		Céréales du type "Granola" pour le petit déjeuner	10 g/kg
E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	Pâtes à tartiner et assaisonnements à faible et très faible teneur en matières grasses	4 g/kg
		Confiseries à base de cacao, y compris le chocolat	5 g/kg

N° E	NOM	DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE
E 477	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	Produits de boulangerie fine Emulsions de matières grasses pour pâtisserie Succédanés de lait et de crème Blanchisseurs de boissons Glaces de consommation Confiseries Desserts Nappages fouettés pour desserts (autres que la crème) Aliments diététiques utilisés à des fins médicales particulières - préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée	5 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 3 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 30 g/kg 1 g/kg
E 479 b	Huile de soja oxydée par chauffage ayant réagi avec des mono- et diglycérides d'acides gras	Emulsions de matières grasses pour friture	5 g/kg
E 481 E 482	Stéaroyl-2-lactylate de sodium Stéaroyl-2-lactylate de calcium	Produits de boulangerie fine Riz à cuisson rapide Céréales pour petit déjeuner Liqueurs émulsionnées Spritueux ayant un titre alcoométrique inférieur à 15% vol. Amuse-gueule à base de céréales Chewing-gum Emulsions de matières grasses Desserts Confiserie de sucres Blanchisseurs de boissons Amuse-gueule à base de céréales et de pommes de terre Produits de viande hachée et en cubes en conserve Poudres destinées à la préparation de boissons chaudes Aliments diététiques utilisés à des fins médicales particulières - préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée Pain (à l'exception des pains mentionnés au chapitre II de l'annexe) <u>Mostarda di frutta</u>	5 g/kg 4 g/kg 5 g/kg 8 g/kg 8 g/kg 2 g/kg 2 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 3 g/kg 5 g/kg 4 g/kg 2 g/l 2 g/kg  3 g/kg 2 g/kg Seul ou en mélange
E 483	Tartrate de stéaryle	Produits de boulangerie (à l'exception des pains mentionnés au chapitre II de l'annexe) Desserts	4 g/kg 5 g/kg
E 491 E 492 E 493 E 494 E 495	Monostéarate de sorbitane Tristéarate de sorbitane Monolaurate de sorbitane Monooléate de sorbitane Monopalmitate de sorbitane	Produits de boulangerie fine Nappages et enrobages pour produits de boulangerie fine Marmelade en gelée Emulsions de matières grasses Succédanés de lait et de crème Blanchisseurs de boissons Concentrés liquides de thé et d'infusions de fruits et de plantes Glaces de consommation Desserts Confiserie Confiseries à base de cacao, y compris le chocolat Sauces émulsionnées Compléments alimentaires Levures de boulangerie Chewing-gum Aliments diététiques utilisés à des fins médicales particulières - préparations diététiques de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée Pour E 491 uniquement, vin conformément au règlement (CEE) n° 1873/84 autorisant l'offre et la livraison à la consommation humaine directe de certains vins importés susceptibles d'avoir fait l'objet de pratiques oenologiques non prévues par le règlement (CEE) n° 337/79	10g/kg 5g/kg 25 mg/kg (4) 10g/kg 5g/kg 5g/kg 0,5g/kg  0,5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 10 g/kg (5) 5 g/kg quantum satis quantum satis 5 g/kg 5 g/kg seul ou en mélange
E 512	Chlorure d'étain	Asperges blanches en conserve	25 mg/kg en Sn

N° E	NOM	DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE
E 520 E 521 E 522 E 523	Sulfate d'aluminium Sulfate d'aluminium sodique Sulfate d'aluminium potassique Sulfate d'aluminium ammonique	Blanc d'oeuf  Fruits et légumes confits, cristallisés et glacés	30 mg/kg  200 mg/kg seul ou en mélange exprimé en aluminium
E 541	Phosphate d'aluminium sodique acide	Produits de boulangerie fine ( <u>SCONES</u> et génoiserie uniquement)	1 g/kg exprimé en aluminium
E 535 E 536 E 538	Ferrocyanure de sodium Ferrocyanure de potassium Ferrocyanure de calcium	Sel et ses produits de remplacement	Seul ou en mélange 20 mg/kg en ferrocyanure de potassium anhydre
E 551 E 552 E 553 a E 553 b E 554 E 555 E 556 E 559	Dioxyde de silicium Silicate de calcium i) Silicate de magnésium ii) Trisilicate de magnésium (6) Talc (7) Silicate alumino-sodique Silicate alumino-potassique Silicate alumino-calcique Silicate d'aluminium (kaolin)	Denrées alimentaires séchées en poudre (y compris les sucres) Sel et ses produits de remplacement Compléments alimentaires Denrées alimentaires en comprimés, en pastilles et en dragées Fromage à pâte dure en tranches et fromage fondu en tranches	10 g/kg  10 g/kg quantum satis quantum satis 10 g/kg seul ou en mélange
		Chewing-gum Riz Saucisses et saucissons (traitement en surface uniquement) Bonbons moulés à base de gélifiants (traitement en surface uniquement)	quantum satis (2)
E 579 E 585	Gluconate ferreux Lactate ferreux	Olives noircies par oxydation	150 mg/kg en Fe
E 620 E 621 E 622 E 623	Acide glutamique Glutamate monosodique Glutamate monopotassique Diglutamate de calcium	Denrées alimentaires en général (à l'exception de celles mentionnées à l'article 3 paragraphe 3)	10 g/kg seul ou en mélange
E 624 E 625	Glutamate d'ammonium Diglutamate de magnésium	Condiments et assaisonnements	quantum satis
E 626 E 627 E 628 E 629 E 630 E 631	Acide guanylique Guanylate disodique Guanylate dipotassique Guanylate de calcium Acide inosinique Inosinate disodique	Denrées alimentaires en général (à l'exception de celles mentionnées à l'article 3 paragraphe 3)	500 mg/kg seul ou en mélange exprimé en acide guanylique
E 632 E 633 E 634 E 635	Inosinate dipotassique Inosinate de calcium 5'-ribonucléotide calcique 5'-ribonucléotide disodique	Assaisonnements et condiments	quantum satis
E 900	Diméthylpolysiloxane	Confitures, gelées et marmelades et pâtes à tartiner similaires à base de fruits, y compris les produits à valeur énergétique réduite Soupes, potages et bouillons Huiles et matières grasses destinées à la friture Confiseries (à l'exception du chocolat) Boissons aromatisées sans alcool Jus d'ananas Fruits et légumes en conserve Chewing-gum Vin conformément au règlement (CEE) n° 1873/84 autorisant l'offre et la livraison à la consommation humaine directe de certains vins importés susceptibles d'avoir fait l'objet de pratiques oenologiques non prévues par le règlement (CEE) n° 337/79 <u>SØD... SAFT</u> Pâte à frire	10 mg/kg  10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/l 10 mg/l 10 mg/kg 100 mg/kg  10 mg/l 10 mg/kg



N° E	NOM	DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE
E 901 E 902 E 903 E 904	Cire d'abeille blanche et jaune Cire de candelilla Cire de carnauba Shellac	Comme agents d'enrobage uniquement pour : - Confiseries (y compris le chocolat) - Petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat - Amuse-gueule - Fruits à coque - Grains de café Compléments alimentaires	quantum satis  quantum satis
		Agrumes, melons, pommes et poires frais (traitement en surface uniquement)	quantum satis
E 912 E 914	Esters de l'acide montanique Cire de polyéthylène oxydée	Agrumes frais (traitement en surface uniquement)	quantum satis
E 927b	Carbamide	Chewing-gum sans sucres ajoutés	30 g/kg
E 950 E 951 E 957 (8)	Acesulfame-K Aspartame Thaumatine	Chewing-gum avec sucres ajoutés	800 mg/kg 2500 mg/kg 10 mg/kg (comme exhausteur de goût uniquement)
E 959 (8)	Néohespéridine DC	Chewing-gum avec sucres ajoutés	150 mg/kg
		Margarine Minarine Produits à base de viande Gelées de fruits Protéines végétales	5 mg/kg (comme exhausteur de goût uniquement)
E 999	Extraits de quillaia	Boissons aromatisées sans alcool à base d'eau	200 mg/l calculé en extrait anhydre
E 1201 E 1202	Polyvinylpyrrolidone Polyvinylpolypyrrolidone	Compléments alimentaires en comprimés et en dragées	quantum satis
E 1505	Citrate de triéthyle	Blanc d'oeuf séché	quantum satis
-	Caféine	Boissons aromatisées sans alcool	320 mg/l
-		Boissons aromatisées sans alcool	85 mg/l
-	Cystéine et son hydrochlorure	Farine de froment non destinée à la livraison directe au consommateur	50 mg/kg

(1) E338 uniquement.

(2) E 341 ii) uniquement.

(3) E 341 iii) uniquement.

(4) Pour E 493 uniquement.

(5) Pour E 492 uniquement.

(6) Sans amiante.

(7) Pour E 553 b uniquement.

(8) Si E 950, E 951 et E 959 sont utilisés en mélange dans les chewing-gums, la quantité maximale de chacun d'entre eux est réduite en proportion.

CHAPITRE V. — *Supports et solvants porteurs autorisés*

Notes: Ne sont pas incluses dans cette liste :

- 1) les substances généralement considérées comme des denrées alimentaires;
- 2) les substances visées à l'article 2, § 2;
- 3) les substances ayant essentiellement une fonction d'acidifiant ou de correcteur d'acidité, telles que l'acide citrique et l'hydroxyde d'ammonium.

N° E	NOM	USAGE RESTREINT
-	Propane-1,2-diol (propylène glycol)	Colorants, émulsifiants antioxygènes et enzymes (présence dans la denrée alimentaire : niveau maximal de 1g/kg)
E 422 E 420 E 421 E 953 E 965 E 966 E 967	Glycérol Sorbitol Mannitol Isomalt Maltitol Lactitol Xylitol	
E 400-404	Acide alginique et ses sels de sodium, de potassium, de calcium et d'ammonium	
E 405 E 406 E 407 E 410 E 412 E 413 E 414 E 415 E 440	Alginate de propane-1,2-diol Agar-agar Carraghénanes Farine de graines de caroube Gomme guar Gomme adragante Gomme arabique ou gomme d'acacia Gomme Xanthane Pectines	
E 432 E 433 E 434 E 435 E 436	Monolaurate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 20) Monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 80) Monopalmitate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 40) Monostéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 60) Tristéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 65)	agents antimoussants
E 442	Phosphatides d'ammonium	Antioxygènes
E 460 E 461 E 463 E 464 E 465 E 466	Cellulose (microcristalline ou en poudre) Méthylcellulose Hydroxypropylcellulose Hydroxypropylméthylcellulose Méthyléthylcellulose Carboxyméthylcellulose Carboxyméthylcellulose de sodium	

N° E	NOM	USAGE RESTREINT
E 322 E 432-436 E 470b E 471 E 472a E 472c E 472e E 473 E 475 E 491 E 492 E 493 E 494 E 495	Lécithines Polysorbates 20, 40, 60, 65 et 80 Sels de magnésium d'acides gras Mono- et diglycérides d'acides gras Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras Sucroesters d'acides gras Esters polyglycériques d'acides gras Monostéarate de sorbitane Tristéarate de sorbitane Monolaurate de sorbitane Monooléate de sorbitane Monopalmitate de sorbitane	Colorants et antioxygènes liposolubles  Colorants et antimoissants
E 1404 E 1410 E 1412 E 1413 E 1414 E 1420 E 1422 E 1440 E 1442 E 1450	Amidon oxydé Phosphate de monoamidon Phosphate de diamidon Phosphate de diamidon phosphaté Phosphate de diamidon acétylé Amidon acétylé Adipate de diamidon acétylé Amidon hydroxypropylé Phosphate de diamidon hydroxypropylé Octényle succinate d'amidon sodique	
E 170 E 501 E 504 E 508 E 509 E 511 E 514 E 515 E 516 E 517 E 341 E 263 E 331 E 332	Carbonates de calcium Carbonates de potassium Carbonates de magnésium Chlorure de potassium Chlorure de calcium Chlorure de magnésium Sulfate de sodium Sulfate de potassium Sulfate de calcium Sulfate d'ammonium Phosphates de calcium Acétate de calcium Citrate de sodium Citrate de potassium	
E 577 E 640 E 1505 E 1518	Gluconate de potassium Glycine et son sel de sodium Citrate de triéthyle Triacétate de glycéryle (triacétine)	
E 551 E 552	Dioxyde de silicium Silicate de calcium	Emulsifiants et colorants, max. 5 %
E 553b E 558 E 559	Talc Bentonite Silicate d'aluminium (kaolin)	Colorants max. 5 %
E 901	Cire d'abeille	Colorants
E 1200	Polydextrose	
E 1201 E 1202	Polyvinylpyrrolidone Polyvinylpolypyrrolidone	Edulcorants

## CHAPITRE VI. — Additifs alimentaires autorisés dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

## Notes:

1. Les préparations et les aliments de sevrage pour nourrissons et enfants en bas âge peuvent contenir les substances E 414 (gomme arabique) et E 551 (dioxyde de silicium) résultant de l'addition de préparations de nutriments contenant au maximum 10 g/kg de chacune de ces substances, ainsi que la substance E 421 (mannitol) lorsque celle-ci est utilisée comme support de la vitamine B 12 (pas moins de 1 part de B 12 pour 1000 parts de mannitol).
2. Les niveaux maxima indiqués se rapportent aux denrées alimentaires prêtes à être consommées préparées selon les instructions du fabricant.

## A. Additifs alimentaires autorisés dans les préparations pour nourrissons en bonne santé

## Notes :

1. L'utilisation de souches non pathogènes productrices d'acide lactique L(+) est autorisée dans la fabrication des laits acidifiés.
2. Si les substances E 322 et E 471 sont toutes deux ajoutées à une denrée alimentaire, le niveau maximal établi pour chacune de ces substances dans cette denrée est abaissé au prorata de la présence de l'autre substance dans la denrée.

N° E	NOM	QUANTITE MAXIMALE
E 270 E 330	Acide lactique (forme L(+) seulement) Acide citrique	Quantum satis Quantum satis
E 338	Acide orthophosphorique	conformément aux limites fixées à l'annexe, point 5 de l'arrêté royal du 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière
E 306 E 307 E 308 E 309	Extrait riche en tocophérols Alpha-tocophérol Gamma-tocophérol Delta-tocophérol	10 mg/l seul ou en mélange
E 322 E 471	Lécithines Mono- et diglycérides	1 g/l 4 g/l

## B. Additifs alimentaires autorisés dans les préparations de suite pour nourrissons en bonne santé

## Notes :

1. L'utilisation de souches non pathogènes productrices d'acide lactique L(+) est autorisée dans la fabrication de laits acidifiés.
2. Si les substances E 322 et E 471 sont toutes deux ajoutées à une denrée alimentaire, le niveau maximal établi pour chacune de ces substances dans cette denrée alimentaire est abaissé au prorata de la présence de l'autre substance dans la denrée.
3. Si l'on ajoute plus d'une des trois substances E 407, E 410 et E 412 à une denrée alimentaire, le niveau maximal établi pour chacune de ces substances dans cette denrée alimentaire est abaissé au prorata de la présence cumulée des autres substances dans cette denrée alimentaire.

N° E	NOM	QUANTITE MAXIMALE
E 270 E 330	Acide lactique (forme L(+) seulement) Acide citrique	Quantum satis Quantum satis
E 306 E 307 E 308 E 309	Extrait riche en tocophérols Alpha-tocophérol Gamma-tocophérol Delta-tocophérol	10 mg/l seul ou en mélange
E 338	Acide orthophosphorique	conformément aux limites prévues à l'annexe, point 5 de l'arrêté royal du 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière

N° E	NOM	QUANTITE MAXIMALE
E 440	Pectines	5 g/l uniquement dans les préparations de suite acidifiées
E 322 E 471	Lécithines Mono- et diglycérides	1 g/l 4 g/l
E 407 E 410 E 412	Carraghénanes Farine de graines de caroube Gomme guar	0,3 g/l 1 g/l 1 g/l

## C. Additifs alimentaires autorisés dans les aliments de sevrage pour nourrissons et enfants en bas âge en bonne santé

N° E	NOM	DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE
E 170 E 260 E 261 E 262 E 263 E 270 E 296 E 325 E 326 E 327 E 330 E 331 E 332 E 333  E 507 E 524 E 525 E 526  (* Forme L(+) seulement)	Carbonates de calcium Acide acétique Acétate de potassium Acétates de sodium Acétate de calcium Acide lactique * Acide malique * Lactate de sodium * Lactate de potassium * Lactate de calcium * Acide citrique Citrate de sodium Citrate de potassium Citrate de calcium  Acide chlorhydrique Hydroxyde de sodium Hydroxyde de potassium Hydroxyde de calcium	Aliments de sevrage	Quantum satis (pour la régulation du pH seulement)
E 500 E 501 E 503	Carbonates de sodium Carbonates de potassium Carbonates d'ammonium	Aliments de sevrage	Quantum satis (seulement comme poudres à lever)
E 300 E 301 E 302	Acide L-ascorbique L-ascorbate de sodium L-ascorbate de calcium	Boissons, jus et aliments pour bébés à base de fruits et légumes Aliments à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes	Seul ou en mélange, exprimé en acide ascorbique  0,3 g/kg 0,2 g/kg
E 304 E 306 E 307 E 308 E 309	Palmitate de L-ascorbyl Extrait riche en tocophérols Alpha-tocophérol Gamma-tocophérol Delta-tocophérol	Céréales, biscuits, biscottes et aliments pour bébés contenant des matières grasses	0,1 g/kg seul ou en mélange

N° E	NOM	DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE
E 338	Acide orthophosphorique	Aliments de sevrage	1 g/kg exprimé en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (pour régulation du pH seulement)
E 339 E 340 E 341	Orthophosphates de sodium Orthophosphates de potassium Orthophosphates de calcium	Céréales	1 g/kg seul ou en mélange, exprimé en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
E 322	Lécithines	Biscuits et biscottes Aliments à base de céréales Aliments pour bébés	10 g/kg
E 471 E 472a E 472b E 472c	Mono- et diglycérides d'acides gras Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	Biscuits et biscottes Aliments à base de céréales Aliments pour bébés	5 g/kg seul ou en mélange
E 400 E 401 E 402 E 404	Acide alginique Alginate de sodium Alginate de potassium Alginate de calcium	Desserts Entremets	0,5 g/kg seul ou en mélange
E 410 E 412 E 414	Farine de graines de caroube Gomme guar Gomme arabique ou gomme d'acacia	Aliments de sevrage	10 g/kg seul ou en mélange
E 415 E 440	Gomme Xanthan Pectines	Aliments à base de céréales sans gluten	20 g/kg seul ou en mélange
E 551	Dioxyde de silicium	Céréales sèches	2 g/kg
E 334 E 335 E 336 E 354 E 450a E 575	Acide tartrique * Tartrate de sodium * Tartrate de potassium * Tartrate de calcium * Diphosphate disodique Glucono-delta-lactone  (* Forme L(+) seulement)	Biscuits et biscottes	5 g/kg sous forme de résidus
E 1404 E 1410 E 1412 E 1413 E 1414 E 1420 E 1422 E 1450	Amidon oxydé Phosphate de monoamidon Phosphate de diamidon Phosphate de diamidon phosphaté Phosphate de diamidon acétylé Amidon acétylé Adipate de diamidon acétylé Octényle succinate d'amidon sodique	Aliments de sevrage	50 g/kg

D. Additifs alimentaires autorisés dans les préparations pour nourrissons et enfants en bas âge à des fins médicales spéciales

Les tableaux des parties A, B et C du chapitre VI sont d'application.

## CHAPITRE VII. — Additifs alimentaires autorisés dans les arômes

N° E	NOM	QUANTITE MAXIMALE
E 304	Palmitate de l'acide L-ascorbique	1 g/kg
E 200 E 202 E 203 E 210 E 211 E 212 E 213	Acide sorbique Sorbate de potassium Sorbate de calcium Acide benzoïque Benzoate de sodium Benzoate de potassium Benzoate de calcium	1,2 g/kg
E 220 E 221 à E 228	Anhydre sulfureux Sulfites	600 mg/kg
E 236	Acide formique	3 g/kg
E 260 -	Acide acétique mono-, bi- et triacétine (1)	Quantum satis
E 300 E 301 E 302	Acide L-ascorbique Ascorbate de sodium Ascorbate de calcium	1,2 g/kg
E 320 E 321	Butylhydroxyanisol (BHA) Butylhydroxytoluène (BHT)	1 g/kg (2)
E 322	Lécithines	2 g/kg
- - E 405	Propane-1,2-diol (Propylène glycol) Isopropanol Alginate de propylène glycol	Quantum satis (3)
E 414	Gomme arabique	300 g/kg
E 524 E 525 E 526 E 528 E 500 E 501	Hydroxide de sodium Hydroxide de potassium Hydroxide de calcium Hydroxide de magnésium Carbonate de sodium Carbonate de potassium	Quantum satis
E 900	Diméthyl polysiloxane	10 mg/kg

(1) substances uniquement autorisées dans les solvants pour arômes

(2) teneur exprimée sur l'huile essentielle

(3) la teneur dans la denrée alimentaire ne peut pas être supérieure à 1 g/kg

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 1<sup>er</sup> mars 1998.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de la Santé publique,  
M. COLLA