

SERVICE PUBLIC FEDERAL SANTE PUBLIQUE,
SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE
ET ENVIRONNEMENT

F. 2005 — 404 [C — 2005/22055]

27 DECEMBRE 2004. — Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 14 juillet 1997 relatif aux critères de pureté des additifs pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires

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^{er};

Vu l'arrêté royal du 14 juillet 1997 relatif aux critères de pureté des additifs pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires, modifié par les arrêtés royaux des 1^{er} décembre 1998, 15 février 1999, 23 janvier 2001, 28 septembre 2001, 20 mars 2002 et 7 septembre 2003;

Vu l'avis 8062 du Conseil supérieur d'hygiène du 1^{er} juillet 2004;

Vu l'avis n° 37.716/3 du Conseil d'Etat, donné le 26 octobre 2004, en application de l'article 84, § 1^{er}, alinéa 1^{er}, 1°, des lois coordonnées sur le Conseil d'Etat;

Sur la proposition de Notre Ministre de la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1^{er}. Dans l'annexe de l'arrêté royal du 14 juillet 1997 relatif aux critères de pureté des additifs pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires, modifié par les arrêtés royaux des 1^{er} décembre 1998, 15 février 1999, 23 janvier 2001, 28 septembre 2001, 20 mars 2002 et 7 septembre 2003, après E967 Xylitol, est ajouté le texte concernant l'erythritol figurant à l'annexe du présent arrêté.

Art. 2. Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au *Moniteur belge*.

Art. 3. Notre Ministre de la Santé publique est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Châteauneuf-de-Grasse, le 27 décembre 2004.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de la Santé publique,
R. DEMOTTE

FEDERALE OVERHEIDSDIENST VOLKSGEZONDHEID,
VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN
EN LEEFMILIEU

N. 2005 — 404 [C — 2005/22055]

27 DECEMBER 2004. — Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 14 juli 1997 betreffende zuiverheidseisen voor additieven die in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt

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 het koninklijk besluit van 14 juli 1997 betreffende zuiverheidseisen voor additieven die in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt, gewijzigd door de koninklijke besluiten van 1 december 1998, 15 februari 1999, 23 januari 2001, 28 september 2001, 20 maart 2002 en 7 september 2003;

Gelet op het advies 8062 van de Hoge Gezondheidsraad van 1 juli 2004;

Gelet op het advies nr. 37.716/3 van de Raad van State, gegeven op 26 oktober 2004, met toepassing van artikel 84, § 1, eerste lid, 1°, van de gecoördineerde wetten op de Raad van State;

Op de voordracht van Onze Minister van Volksgezondheid,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

Artikel 1. In de bijlage van het koninklijk besluit van 14 juli 1997 betreffende zuiverheidseisen voor additieven die in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt, gewijzigd door de koninklijke besluiten van 1 december 1998, 15 februari 1999, 23 januari 2001, 28 september 2001, 20 maart 2002 en 7 september 2003, na E967 Xylitol, wordt de tekst met betrekking tot erythritol uit de bijlage van huidig besluit toegevoegd.

Art. 2. Dit besluit treedt in werking de dag waarop het in het *Belgisch Staatsblad* wordt bekendgemaakt.

Art. 3. Onze Minister van Volksgezondheid is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Châteauneuf-de-Grasse, 27 december 2004.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid,
R. DEMOTTE

Annexe

Erythritol

DEFINITION

Nom chimique

EINECS

CAS

Formule chimique

Poids moléculaire

Teneur en erythritol

Description

Erythritol est préparé par fermentation à partir d'un hydrolisatenzymatique d'amidon (tel que amidon de maïs ou de froment) à l'aide de levures osmophiles telles que *Moniliella pollinis* ou *Trichosporonoides megachiliensis*. Après stérilisation par chauffage et filtration, il est procédé à une purification par échangeur d'ions et charbon actif ainsi que par ultrafiltration, cristallisation, lavage et séchage.

1,2,3,4-butanetétrol

205-737-3

149-32-6

C₄H₁₀O₄

122.12

Pas moins de 99 % après séchage sous vide dans un dessiccateur à 70 °C pendant 6 heures (méthode de test : HPLC)

Cristaux blancs non-hygroscopiques et thermostables. Le pouvoir sucrant est d'environ 60-80 % de celui du saccharose.

IDENTIFICATION

Solubilité	Facilement soluble dans l'eau, légèrement soluble dans l'éthanol, insoluble dans le diéthyléther.
Zone de congélation	Entre 119 °C et 123 °C
Pic principal dans un chromatogramme HPLC	Temps de rétention conforme à celui d'une solution standard.
PURETE	
Ribitol + glycerol	Pas plus de 0,1 %
Sucres réducteurs	Pas plus de 0,3 % exprimé en D-glucose
Plomb	Pas plus de 0,5 mg/kg
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,1 %
Perte à la dessiccation	Pas plus de 0,2 % après séchage sous vide dans un dessiccateur à 70 °C pendant 6 heures

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 27 décembre 2004.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de la Santé publique,
R. DEMOTTE

Bijlage

Erythritol

DEFINITIE

Erythritol wordt bereid door fermentatie van enzymatisch hydrolysaat van zetmeel (zoals maïs- of tarwezetmeel) met veilige osmofiele food grade gisten zoals *Moniliella pollinis* of *Trichosporonoides megachiliensis*. Na hittesterilisatie en filtratie gebeurt een zuivering over een ionenuitwisselaar en over actieve kool en door ultrafiltratie, kristallisatie, wassen en drogen.

Chemische naam	1,2,3,4-butaantetrol
EINECS-nummer	205-737-3
CAS-nummer	149-32-6
Brutoformule	C ₄ H ₁₀ O ₄
Molecuulgewicht	122.12
Gehalte erythritol	Niet minder dan 99 % na vacuümdrogen in een dessicator bij 70 °C voor 6 uren (HPLC testmethode)
Beschrijving	Witte, niet-hygroscopische, hittestabiele kristallen. Het heeft een zoetheid van ongeveer 60-80 % van die van sucrose.

EIGENSCHAPPEN

Oplosbaarheid	Gemakkelijk oplosbaar in water, licht oplosbaar in ethanol, onoplosbaar in diethylether
Smeltpunt	Tussen 119 °C en 123 °C
Hoofdpijk in HPLC-chromatogram	Retentietijd komt overeen met die van een standaardoplossing

ZUIVERHEID

Ribitol + glycerol	Niet meer dan 0,1 %
Reducerende suikers	Niet meer dan 0,3 % als D-glucose uitgedrukt
Lood	Niet meer dan 0,5 mg/kg
Residu bij verassing (sulfaat)	Niet meer dan 0,1 %
Verlies bij drogen	Niet meer dan 0,2 % na vacuümdrogen in een dessicator bij 70 °C voor 6 uren

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 27 december 2004.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid,
R. DEMOTTE