

Gelet op het ministerieel besluit van 21 oktober 1986 houdende tijdelijke maatregelen ter bestrijding van de klassieke varkenspest;

Gelet op het akkoord van de Minister van Buitenlandse Betrekkingen;

Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid op artikel 3, § 1, gewijzigd bij de wet van 9 augustus 1980;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid;

Overwegende dat de uitbreiding van de klassieke varkenspest het nemen van tijdelijke bestrijdingsmaatregelen noodzakelijk maakt,

Besluit :

Artikel 1. Artikel 4 van het ministerieel besluit van 21 oktober 1986 houdende tijdelijke maatregelen ter bestrijding van de klassieke varkenspest wordt aangevuld als volgt :

« 6. In bijzondere gevallen, mag de inspecteur-dierenarts een ontheffing verlenen op punt 1, laatste lid, om het vervoer van biggen buiten het in artikel 1 afgebakend gebied toe te laten. »

Art. 2. Dit besluit treedt in werking op 15 november 1986.

Brussel, 12 november 1986.

P. DE KEERSMAEKER

N. 86 — 1735 (86 — 1627)

21 OKTOBER 1986. — Ministerieel besluit houdende tijdelijke maatregelen ter bestrijding van de klassieke varkenspest. — Errata

In het *Belgisch Staatsblad* nr. 205 van 23 oktober 1986 :

— op bladzijde 14583 in de Franse tekst, artikel 1, 1, 4e regel « par l'A3-E411 », vervangen door « par l'A4-E411 »;

— op bladzijde 14584, punt 6 « hoofdstuk IX van bijlage I van de richtlijn 72/461/EEG » vervangen door « hoofdstuk X van bijlage I van de richtlijn 64/433/EEG »;

— op bladzijde 14585 in de Franse tekst, artikel 5, § 2, 4e regel « au cas sera, en cas d'apposition » vervangen door « en cas d'apparition »;

— op bladzijde 14585, artikel 10 « van artikel 7, 2e lid » Vervangen door « van artikel 7 ».

MINISTERIE VAN VOLKSGEZONDHEID EN VAN HET GEZIN

N. 86 — 1736

6 AUGUSTUS 1986. — Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 2 oktober 1980 betreffende de handel en de etikettering van toevoegsels

BOUDEWIJN, 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 en 4;

Gelet op het koninklijk besluit van 2 oktober 1980 betreffende de handel en de etikettering van toevoegsels, gewijzigd door het koninklijk besluit van 22 december 1983;

Gelet op de richtlijn (64/54/EEG) van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 5 november 1963 betreffende de aanpassing van de wetgevingen der lid-Staten inzake conserveermiddelen die mogen worden gebruikt in voor menselijke voeding bestemde waren, laatst gewijzigd door de richtlijn (85/585/EEG) van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 20 december 1985;

Gelet op de richtlijn (74/329/EEG) van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 18 juni 1974 betreffende de onderlinge aanpassing van de wettelijke voorschriften der lid-Staten inzake de emulgatoren, stabilisatoren, verdikkingsmiddelen en geleermiddelen waarvan het gebruik in levensmiddelen is toegestaan, laatst gewijzigd door de richtlijn (86/102/EEG) van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 20 december 1985;

Vu l'arrêté ministériel du 21 octobre 1986 portant des mesures temporaires en vue de la lutte contre la peste porcine classique;

Vu l'accord du Ministre des Relations extérieures;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1^{er}, modifié par la loi du 9 août 1980;

Vu l'urgence;

Considérant que l'extension de la peste porcine classique rend indispensable la prise de mesures de lutte temporaires,

Arrête :

Article 1^{er}. L'article 4 de l'arrêté ministériel du 21 octobre 1986 portant des mesures temporaires en vue de la lutte contre la peste porcine classique est complété comme suit :

« 6. Dans des cas particuliers, l'inspecteur vétérinaire peut accorder une dérogation au point 1, dernier alinéa, en vue d'autoriser le transfert de porcelets en dehors de la région délimitée à l'article 1^{er}. »

Art. 2. Le présent arrêté entre en vigueur le 15 novembre 1986.

Bruxelles, le 12 novembre 1986.

P. DE KEERSMAEKER

F. 86 — 1735 (86 — 1627)

21 OCTOBRE 1986. — Arrêté ministériel portant des mesures temporaires en vue de la lutte contre la peste porcine classique. Errata

Au *Moniteur belge* n° 205 du 23 octobre 1986 :

— à la page 14583, article 1^{er}, 1, 4e ligne « par l'A3-E411 » remplacer par « par l'A4-E411 »;

— à la page 14584, point 6 « chapitre IX de l'annexe I de la directive 72/461/CEE » remplacer par « chapitre X de l'annexe I de la directive 64/433/CEE »;

— à la page 14585, article 5, § 2, 4e ligne « au cas sera, en cas d'apposition » remplacer par « en cas d'apparition »;

— à la page 14585, article 10 « de l'article 7, alinéa 2 » remplacer par « de l'article 7 ».

MINISTÈRE DE LA SANTÉ PUBLIQUE ET DE LA FAMILLE

F. 86 — 1736

6 AOUT 1986. — Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 2 octobre 1980 relatif au commerce et à l'étiquetage des additifs

BAUDOUIN, 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} et 4;

Vu l'arrêté royal du 2 octobre 1980 relatif au commerce et à l'étiquetage des additifs, modifié par l'arrêté royal du 22 décembre 1983;

Vu la directive (64/54/CEE) du Conseil des Communautés européennes du 5 novembre 1963 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les agents conservateurs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine, modifiée en dernier lieu par la directive (85/585/CEE) du Conseil des Communautés européennes du 20 décembre 1985;

Vu la directive (74/329/CEE) du Conseil des Communautés européennes du 18 juin 1974 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les agents émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants pouvant être employés dans les denrées alimentaires, modifiée en dernier lieu par la directive (86/102/CEE) du Conseil des Communautés européennes du 20 décembre 1985;

Gelet op de richtlijn (82/712/EEG) van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 18 oktober 1982 tot wijziging van de richtlijn (78/664/EEG) betreffende de vaststelling van de bijzondere zuiverheidseisen voor de oxydatie tegengaande stoffen waarvan het gebruik in levensmiddelen is toegestaan;

Gelet op de richtlijn (83/463/EEG) van de Commissie van de Europese Gemeenschappen van 22 juli 1983 tot invoering van overgangsmaatregelen voor de vermelding van bepaalde ingrediënten bij de etikettering van levensmiddelen die voor de eindverbruiker zijn bestemd;

Gelet op het advies van de Hoge Gezondheidsraad;

Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid op artikel 3, § 1, gewijzigd bij de wet van 9 augustus 1980;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid;

Overwegende dat het noodzakelijk is de reglementering inzake de handel en de etikettering van toevoegsels zonder uitstel in overeenstemming te brengen met de van kracht zijnde richtlijnen van de Europese Gemeenschappen;

Op de voordracht van Onze Minister van Sociale Zaken en van Onze Staatssecretaris voor Volksgezondheid,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

Artikel 1. — Onder I van de bijlage van het koninklijk besluit van 2 oktober 1980 betreffende de handel en de etikettering van toevoegsels, gewijzigd door het koninklijk besluit van 22 december 1983, worden de volgende wijzigingen aangebracht :

1° in § 1.2 wordt het nummer « 133 Brillantblauw FCF » tussen de nummers « E 132 Indigotine » en « E 140 Chlorofyllen » ingelast;

2° in § 2 wordt het nummer « E 228 Kaliumwaterstofsulfiet » tussen de nummers « E 227 Calciumwaterstofsulfiet » en « E 230 Bifenyl » ingelast;

3° in § 3.2 wordt het nummer « B 322 Gehydrolyseerde lecithinen » geschrapt;

4° in § 4.1. worden de nummers

« E440 a Pectine

E440 b Geamideerde pectine »

door het nummer

« E440 (i) Pectine

(ii) Geamideerde pectine »

vervangen;

5° de §§ 5.1. en 5.2. worden door de volgende bepalingen vervangen :

« § 5.1. Zoetstoffen

B950 Saccharine

B951 Natriumsaccharinaat

B952 Kaliumsaccharinaat

B953 Calciumsaccharinaat

B954 Natriumcyclamaat

B955 Calciumcyclamaat

B957 Aspartaam

B958 Acesulfaam K

B959 Neohesperidine dihydrochalcone

E420 Sorbitol

(i) sorbitol

(ii) sorbitolstroop

B960 Maltitol

(i) maltitol

(ii) maltitolstroop

B961 Xylitol

§ 5.2. Alcaloïden

B970 Cafeïne

B971 Kinine en zijn zouten »;

6° de § 7.3. wordt door de volgende bepalingen vervangen :

« § 7.3. Anders organische zuren en zouten

296 Appelsuur (DL + L)

350 Natriummalaten

(i) natriummalaat

(ii) natriumwaterstofmalaat

351 Kaliummalaten

(i) kaliummalaat

(ii) kaliumwaterstofmalaat

352 Calciummalaten

(i) calciummalaat

(ii) calciumwaterstofmalaat

574 Gluconzuur

575 Glucono-delta-lactone

576 Natriumgluconaat

577 Kaliumgluconaat

Vu la directive (82/712/CEE) du Conseil des Communautés européennes du 18 octobre 1982 modifiant la directive (78/664/CCE) portant établissement des critères de pureté spécifiques pour les substances ayant des effets antioxygènes et pouvant être employées dans les denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine;

Vu la directive (83/463/CEE) de la Commission des Communautés européennes du 22 juillet 1983 portant introduction de mesures transitoires pour la mention de certains ingrédients dans l'étiquetage des denrées alimentaires destinées au consommateur final;

Vu l'avis du Conseil supérieur d'Hygiène publique;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1^{er}, modifié par la loi du 9 août 1980;

Vu l'urgence;

Considérant qu'il est nécessaire de mettre sans délai la réglementation relative au commerce et à l'étiquetage des additifs en conformité avec les directives des Communautés européennes en vigueur;

Sur la proposition de Notre Ministre des Affaires sociales et de Notre Secrétaire d'Etat à la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1^{er}. — Sous I de l'annexe de l'arrêté royal du 2 octobre 1980 relatif au commerce et à l'étiquetage des additifs, modifié par l'arrêté royal du 22 décembre 1983, les modifications suivantes sont apportées :

1° au § 1.2 le numéro « 133 Bleu brillant FCF » est inséré entre les numéros « E132 Indigotiné » et « E140 Chlorophylles »;

2° au § 2 le numéro « E228 Sulfite acide de potassium » est inséré entre les numéros « E227 Sulfide acide de calcium » et « E230 Biphényle »;

3° au § 3.2. le numéro « B322 lécithine hydrolysée » est supprimé;

4° au § 4.1. les numéros

« E440 a Pectine

E440 b Pectine amidée »

sont remplacés par le numéro

« E440 (i) Pectine

(ii) Pectine amidée »

5° les §§ 5.1. et 5.2. sont remplacés par les dispositions suivantes :

« § 5.1. Edulcorants

B950 Saccharine

B951 Saccharinate de sodium

B952 Saccharinate de potassium

B953 Saccharinate de calcium

B954 Cyclamate de sodium

B955 Cyclamate de calcium

B957 Aspartame

B958 Acesulfame K

B959 Néohesperidine dihydrochalcone

E420 Sorbitol

(i) sorbitol

(ii) sirop de sorbitol

B960 Maltitol

(i) maltitol

(ii) sirop de maltitol

B961 Xylitol

§ 5.2. Alcaloïdes

B970 Caféine

B971 Quinine et ses sels »;

6° le § 7.3. est remplacé par les dispositions suivantes :

« § 7.3. Autres acides et sels organiques

296 Acide malique (DL + L)

350 Malates de sodium

(i) malate de sodium

(ii) malate acide de sodium

351 Malates de potassium

(i) malate de potassium

(ii) malate acide de potassium

352 Malates de calcium

(i) malate de calcium

(ii) malate acide de calcium

574 Acide gluconique

575 Glucono-delta-lactone

576 Gluconate de sodium

577 Gluconate de potassium

578 Calciumgluconaat
B735 Gibberellinezuur
355 Adipinezuur
363 Barnsteenzuur
297 Fumaarzuur ».

7° het hoofdstuk 9 wordt door de volgende bepalingen vervangen :

HOOFDSTUK 9 — Gassen

E290 Koolstofdioxide
B911 Stikstof
B912 Distikstofoxyde

Art. 2. Onder II van de bijlage van het voornoemd koninklijk besluit worden de volgende wijzigingen aangebracht :

1° de nummers, voorkomend onder « chemische naam » worden geschrapt;

2° in § 1.2. worden de zuiverheidseisen van briljantblauw FCF tussen deze van indigotine en chlorofyllen ingelast :

« Brillantblauw FCF

Chemische naam : dinatriumzout van α -(4-(N-ethyl-3-sulfonatobenzylamino)fenyl)- α -(4-(N-ethyl-3-sulfonatobenzylamino) cyclohexa-2,5-dienylidene) toluene-2-sulfonzuur en zijn isomeren.

Identificatie : zie FAO « Alimentation et Nutrition » n° 31/1, p. 30.

Zuiverheidseisen :

- gehalte aan kleurstoffen : min. 85 %
- bijkomende kleurstoffen : max. 6 %
- niet gesulfoneerde primaire aromatische aminen : max. 0,01 % berekend als aniline
- niet-geoxideerde vorm van de kleurstof : max. 5 %
- met ether extraheerbare bestanddelen : max. 0,2 % ; »

3° in het hoofdstuk 3, worden de bepalingen onder de nummers E 322 en B 322 door de volgende bepalingen vervangen :

Lecithinen :

Chemische beschrijving :

Lecithinen zijn mengsels of fracties van fosfatiden die langs fysische weg zijn verkregen uit dierlijke of plantaardige voedingsstoffen; zij omvatten tevens gehydrolyseerde produkten die verkregen zijn door gebruik van onschadelijke en geschikte enzymen. In het eindprodukt mag geen residuele enzymatische werking optreden.

Lecithinen kunnen licht gebleekt worden in waterig, milieu door middel van een waterstofperoxydeoplossing; deze oxydatie heeft geen chemische modificatie tot gevolg.

Voorkomen :

— Lecithinen : bruine vloeistof of viskeuze halfvloeibare stof of poeder.

— Gehydrolyseerde lecithinen : lichtbruine tot bruin viskeuze vloeistof of pasta.

Gehalte :

— Lecithinen : niet minder dan 60 % in aceton onoplosbare stoffen (*)

— Gehydrolyseerde lecithinen : niet minder dan 56 % in aceton onoplosbare stoffen.

Vluchtige stoffen :

niet meer dan 2 % bepaald door drogen bij 105° C gedurende 1 uur (*)

In toluene oplosbare stoffen :

niet meer dan 0,3 % (*)

Zuurgetal :

— Lecithinen : niet meer dan 35 mg kaliumhydroxyde per gram (*)

— Gehydrolyseerde lecithinen : niet meer dan 45 mg kaliumhydroxyde per gram.

Peroxydegetal :

Lager dan of gelijk aan 10, uitgedrukt in milli-equivalent per kg. »

4° In § 5.1. worden de zuiverheidseisen van de volgende zoetsstoffen toegevoegd :

« Maltitol

— Chemische formule : C₁₂ H₂₄ O₁₁

Voorkomen : wit, kristallijn poeder, reukloos, met zoete smaak en niet hygroscopisch. Dit poeder wordt bekomen door concentratie van een oplossing van gehydrogeneerde oligo- en polysacchariden, hoofdzakelijk samengesteld uit maltitol. De oplossing wordt bekomen door hydrogeneratie van een glucosestroop met hoog gehalte aan maltose.

578 Gluconate de calcium
B735 Acide gibberellique
355 Acide adipique
363 Acide succinique
297 Acide fumarique »;

7° le chapitre 9 est remplacé par les dispositions suivantes :

CHAPITRE 9 — Gaz

E290 Anhydride carbonique
B911 Azote
B912 Protoxyde d'azote ».

Art. 2. Sous II de l'annexe de l'arrêté royal précité, les modifications suivantes sont apportées :

1° les numéros figurant en regard des dénominations chimiques sont supprimés;

2° au § 1.2. les critères de pureté du bleu brillant FCF sont insérés entre ceux de l'indigotine et des chlorophylles :

« Bleu brillant FCF

Dénomination chimique : sel disodique de l'acide α - (4-(N-éthyl-3-sulfonatobenzylamino)-phényl)- α -(4-(N-éthyl-3-sulfonatobenzylamino)-cyclohexa - 2,5 - dienyldène)-toluène-2-sulfonique et ses isomères.

Identification : voir FAO « Alimentation et Nutrition » n° 31/1, p 30.

Critères de pureté :

- colorants totaux : pas moins de 85 %
- colorants accessoires : pas plus de 6 %
- amines aromatiques primaires non sulfonées : pas plus de 0,01 % calculé en tant qu'aniline
- forme non oxydée du colorant : pas plus de 5 %
- substances extractibles à l'éther : pas plus de 0,2 % ; »

3° au chapitre 3, les dispositions figurant sous les numéros E322 et B322 sont remplacées par les dispositions suivantes :

Lécithines :

Description chimique :

Les lécithines sont des mélanges ou des fractions de phosphatides obtenus au moyen de procédés physiques à partir de substances alimentaires animales ou végétales; elles comprennent également les produits hydrolysés obtenus par l'utilisation d'enzymes inoffensifs et appropriés. Le produit final ne doit présenter aucune activité enzymatique résiduelle.

Les lécithines peuvent être légèrement blanchies en milieu aqueux au moyen d'eau oxygénée; cette oxydation ne peut pas modifier chimiquement les phosphatides des lécithines.

Aspect:

— Lécithines : fluide ou semi-liquide visqueux ou poudre, de couleur brune.

— Lécithines hydrolysées : liquide visqueux ou pâte, de couleur brun clair à brun.

Teneur :

— Lécithines : pas moins de 60 % de substances insolubles dans l'acétone (*)

— Lécithines hydrolysées : pas moins de 56 % de substances insolubles dans l'acétone.

Matières volatiles :

pas plus de 2 %, déterminées par dessiccation à 105° C, pendant 1 heure (*)

Substances insolubles dans le toluène :

pas plus de 0,3 % (*)

Indice d'acide :

— Lécithines : pas plus de 35 milligrammes d'hydroxyde de potassium par gramme (*)

— Lécithines hydrolysées : pas plus de 45 milligrammes d'hydroxyde de potassium par gramme.

Indice de peroxyde :

Inférieur ou égal à 10, exprimé en milli-équivalent par kilogramme. »

4° Au § 5.1. les critères de pureté des édulcorants suivants sont ajoutés :

« Maltitol

— Formule chimique : C₁₂H₂₄O₁₁

Description : poudre cristalline blanche, inodore, à saveur sucrée et non hygroscopique. Cette poudre est obtenue par concentration d'une solution d'oligo- et polysaccharides hydrogénés, principalement du maltitol; solution obtenue par hydrogénation d'un sirop de glucose à concentration élevée de maltose.

— pH van een 40 %-ige oplossing :
 $5 \leq \text{pH} \leq 7$
 — Identificatie : FAO « Alimentation et Nutrition » n° 28, p. 51.
 — Gehalte aan maltitol : van 85 tot 90 %
 Gehydrogeneerde oligo- en polysacchariden : max. 15 %
 Droge stof : min. 99 %
 Reducerende suikers : max. 0,3 % van de droge stof berekend als dextrose.

Sulfaatas : max. 0,1 % van de droge stof (na gloeien bij $800 \pm 25^\circ \text{C}$).

Sulfaten : max. 0,01 % van de droge stof berekend als SO_4 .
 Chloriden : max. 0,005 % van de droge stof berekend als Cl.
 Nikkel : max. 2 mg/kg van de droge stof berekend als Ni.
 SO_2 : max. 10 mg/kg van de droge stof.

Maltitolstroop

— Voorkomen : stroperige, doorschijnende vloeistof, kleurloos en reukloos met een zoete smaak. Het betreft een oplossing van gehydrogeneerde oligo- en polysacchariden, hoofdzakelijk van maltitol, en die wordt bekomen door hydrogenatie van een glucosestroop met hoog gehalte aan maltose.

— pH van een 40 %-ige oplossing :

$5 \leq \text{pH} \leq 7$

Identificatie : FAO « Alimentation et Nutrition » n° 28, p. 51.

Gehalte aan droge stof : min. 75 % waarvan

— maltitol : min 50 %;

— gehydrogeneerde oligo- en polysacchariden : max. 45 %;

— sorbitol : max. 8 %.

Reducerende suikers : max. 0,3 % van de droge stof berekend als dextrose.

Sulfaatas : max. 0,1 % van de droge stof (na gloeien bij $800 \pm 25^\circ \text{C}$).

Sulfaten : max. 0,01 % van de droge stof berekend als SO_4 .

Chloriden : max. 0,005 % van de droge stof berekend als Cl.

Nikkel : max. 2 mg/kg van de droge stof berekend als Ni.

SO_2 : max. 10 mg/kg van de droge stof.

Acesulfaam-K

Chemische benaming : kaliumzout van 6-methyl-1,2,3-oxathiazin-4-(3H)-one-2,2-dioxyde.

Chemische formule : $\text{C}_4\text{H}_4\text{NO}_4\text{SK}$

Voorkomen : wit, kristallijn poeder, reukloos met een sterke zoete smaak.

Identificatie : FAO « Alimentation et Nutrition » n° 25, p. 3.

Vluchtige stoffen : max. 1 % bepaald door droging bij 150°C gedurende 2 uren.

Seleen : max. 30 mg/kg.

Gehalte : min. 99 % van de droge stof.

5° in § 9.2. worden de zuiverheidseisen van de volgende stoffen geschrapt :

- trichloorfluormethaan
- dichloordifluormethaan
- chloorpentafluorethaan
- octafluorocyclobutaan

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

Gegeven te Motril, 6 augustus 1986.

BOUDEWIJN

Van Koningswege :

De Minister van Sociale Zaken,

J.-L. DEHAENE

De Staatssecretaris voor Volksgezondheid,

Mevr. W. DEMEESTER-DE MEYER

— pH d'une solution à 40 % :

$5 \leq \text{pH} \leq 7$

— Identification : FAO « Alimentation et Nutrition » n° 28, p. 51.

— Teneur : Maltitol : de 85 à 90 %

Oligo-et polysaccharides hydrogénés : max 15 %

Matière sèche : min. 99 %

Sucres réducteurs : max 0,3 % de la matière sèche exprimés en dextrose.

Cendres sulfatées : max 0,1 % de la matière sèche (après calcination à $800 \pm 25^\circ \text{C}$)

Sulfates : max. 0,01 % sur matière sèche exprimés en SO_4 .

Chlorures : max. 0,005 % sur matière sèche exprimés en Cl.

Nickel : max. 2 mg/kg sur matière sèche exprimés en Ni.

SO_2 : max. 10 mg/kg sur matière sèche.

Sirop de maltitol

— Description : liquide sirupeux, limpide, incolore et inodore, de saveur sucrée. Il s'agit d'une solution d'oligo-et polysaccharides hydrogénés, principalement du maltitol, et qui est obtenue par hydrogénation d'un sirop de glucose à concentration élevée en maltose.

— pH d'une solution à 40 % :

$5 \leq \text{pH} \leq 7$

Identification : FAO « Alimentation et Nutrition » n° 28, p. 51.

Teneur : matière sèche : min. 75 % dont

— min 50 % de maltitol;

— max 45 % d'oligo-et polysaccharides hydrogénés;

— max 8 % de sorbitol.

Sucres réducteurs : max 0,3 % de la matière sèche exprimés en dextrose.

Cendres sulfatées : max 0,1 % de la matière sèche (après calcination à $800 \pm 25^\circ \text{C}$).

Sulfates : max 0,01 % sur matière sèche exprimés en SO_4 .

Chlorures : max 0,005 % sur matière sèche exprimés en Cl.

Nickel : max 2 mg/kg sur matière sèche exprimés en Ni.

SO_2 : max 10 mg/kg sur matière sèche.

Acesulfame-K

Dénomination chimique : 6-méthyl-1,2,3-oxathiazin-4-(3H)-one-2,2-dioxyde sel de potassium.

Formule chimique : $\text{C}_4\text{H}_4\text{NO}_4 \text{SK}$

Description : poudre blanche, cristalline, inodore et possédant une forte saveur sucrée.

Identification : FAO « Alimentation et Nutrition » n° 25, p. 3.

Matières volatiles : max 1 % déterminées par dessiccation à 105°C pendant 2 heures.

Sélénium : max 30 mg/kg.

Teneur : min 99 % de la matière sèche.

5° au § 9.2. les critères de pureté des substances suivantes sont supprimés :

- trichlorofluorométhane
- dichlorodifluorométhane
- chlorpentafluoroéthane
- octafluorocyclobutane

Art. 3. Notre Secrétaire d'Etat à la Santé publique est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Motril, le 6 août 1986.

BAUDOIN

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales,

J.-L. DEHAENE

Le Secrétaire d'Etat à la Santé publique,

Mme W. DEMEESTER-DE MEYER