

5.4. Autres vitamines

	pour 100 kJ		pour 100 kcal	
	Min.	Max.	Min.	Max.
Vitamine E (mg alpha-ET) ⁽¹⁾	—	0,75 ⁽²⁾	—	3 ⁽²⁾
Thiamine (mg)	—	0,06 ⁽²⁾	—	0,25 ⁽²⁾
Riboflavine (mg)	—	0,1 ⁽²⁾	—	0,4 ⁽²⁾
Niacine (mg-EN) ⁽³⁾	—	0,11 ⁽²⁾	—	4,5 ⁽²⁾
Acide pantothénique (mg)	—	0,4 ⁽²⁾	—	1,5 ⁽²⁾
Vitamine B6 (mg)	—	0,09 ⁽²⁾	—	0,35 ⁽²⁾
Biotine (mcg)	—	2,5 ⁽²⁾	—	10 ⁽²⁾
Acide folique (mcg)	—	12 ⁽²⁾	—	50 ⁽²⁾
Vitamine B12 (mcg)	—	0,09 ⁽²⁾	—	0,35 ⁽²⁾

⁽¹⁾ ET = équivalent d-alpha-tocophérol.

⁽²⁾ Si ajouté.

⁽³⁾ EN = équivalent niacine.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 9 janvier 2000.

ALBERT

Par le Roi :

La Ministre de la Santé publique,
Mme M. AELVOET



N. 2000 — 555

[C - 2000/22131]

25 JANUARI 2000. — 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 en 4;

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 en 15 februari 1999;

Gelet op de richtlijn 1999/75/EG van de Commissie van 22 juli 1999 tot wijziging van richtlijn 95/45/EG houdende vaststelling van bijzondere zuiverheidseisen voor kleurstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt;

Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid op artikel 3, § 1, vervangen bij de wet van 4 juli 1989 en gewijzigd bij de wet van 4 augustus 1996;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid, gemotiveerd door de noodzaak om het voornoemde koninklijk besluit van 14 juli 1997 aan te passen aan de voornoemde richtlijn 1999/75/EG teneinde de economische operatoren de gelegenheid te geven om zich binnen de voorgeschreven termijn aan te passen;

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, wordt de tekst betreffende E 160a (i) gemengde carotenen vervangen door de tekst van de bijlage van dit besluit.

F. 2000 — 555

[C - 2000/22131]

25 JANVIER 2000. — 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} et 4;

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 du 1^{er} décembre 1998 et 15 février 1999;

Vu la directive 1999/75/CE de la Commission du 22 juillet 1999 modifiant la directive 95/45/CE établissant des critères de pureté spécifiques pour les colorants pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1^{er}, remplacé par la loi du 4 juillet 1989 et modifié par la loi du 4 août 1996;

Vu l'urgence, motivée par la nécessité d'adapter l'arrêté royal du 14 juillet 1997 précité aux dispositions de la directive 1999/75/CE précitée afin de permettre aux opérateurs économiques de s'y conformer dans les délais prescrits;

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, le texte relatif aux carotènes mélangés E 160a (i) est remplacé par le texte de l'annexe du présent arrêté.

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 Brussel, 25 januari 2000.

ALBERT

Van Koningswege :
De Minister van Volksgezondheid,
Mevr. M. AELVOET

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 Bruxelles, le 25 janvier 2000.

ALBERT

Par le Roi :
La Ministre de la Santé publique,
Mme M. AELVOET

Bijlage

E 160a (i) gemengde carotenen

1. PLANTAARDIGE CAROTENEN

Synoniem

Definitie

Klasse

Colour Index-nummer

Einecs-nummer

Brutoformule

Molecuulgewicht

Gehalte

Eigenschappen

A. Spectrometrie

Zuiverheid

Oplosmiddelresiduen

Arseen

Lood

Kwik

Cadmium

Zware metalen (als Pb)

C.I. Food Orange 5

Gemengde carotenen worden verkregen door oplosmiddel-extractie van natuurlijke stammen van eetbare gewassen, wortelen, plantaardige oliën, gras, alfalfa (luzerne) en netel.

Het belangrijkste kleurmiddel bestaat uit carotenoiden waarvan β -caroteen het merendeel uitmaakt, α , γ -caroteen en andere pigmenten mogen aanwezig zijn. Naast de kleurpigmenten mag de stof van nature in het uitgangsmateriaal aanwezig oliën, vetten en wassen bevatten.

Bij de extractie mogen alleen de volgende oplosmiddelen worden gebruikt : aceton, methylethylketon, methanol, ethanol, 2-propanol, hexaan, dichloormethaan en kooldioxide.

Carotenoïde

75130

230-636-6

β -caroteen : $C_{40}H_{56}$

β -caroteen : 536,88

Het gehalte aan caroteen (uitgedrukt in β -caroteen) bedraagt niet minder dan 5 %. Voor producten die door extractie van plantaardige oliën verkregen zijn : niet minder dan 0,2 % in voedingsvet.

$E_{1\text{ cm}}^{1\%}$ 2 500 bij circa 440-457 nm in cyclohexaan.

Maximum in cyclohexaan bij 440-457 nm en 470-486 nm.

Aceton	}	Niet meer dan 50 mg/kg, afzonderlijk of gecombineerd
Methylethylketon		
Methanol		
2-propanol		
Hexaan		
Ethanol		

Dichloormethaan Niet meer dan 10 mg/kg

Niet meer dan 3 mg/kg

Niet meer dan 10 mg/kg

Niet meer dan 1 mg/kg

Niet meer dan 1 mg/kg

Niet meer dan 40 mg/kg

2. CAROTENEN UIT ALGEN

Definitie

Gemengde carotenen kunnen ook worden verkregen uit de alge *Dunaliella salina*, die in grote zoutmeren in Whyalla in Zuid-Australië wordt gekweekt. β -caroteen wordt met behulp van een etherische olie geëxtraheerd. Het preparaat is een suspensie in sojaolie (20-30 %) en bevat natuurlijke tocoferolen (maximaal 0,3 %). De verhouding trans/cis-isomeren ligt tussen 50/50 en 71/29.

Het belangrijkste kleurmiddel bestaat uit carotenoïden waarvan β -caroteen het merendeel uitmaakt. α -caroteen, luteïne, zeaxanthine en β -cryptoxanthine mogen aanwezig zijn. Naast de kleurpigmenten mag de stof van nature in het uitgangsmateriaal aanwezige oliën, vetten en wassen bevatten.

Klasse

Carotenoïde

Colour Index-nummer

75130

Gehalte

Het gehalte aan caroteen (uitgedrukt in β -caroteen) bedraagt niet minder dan 20 %.**Eigenschappen**

A. Spectrometrie

Maximum in cyclohexaan bij 448-457 nm en 474-486 nm.

Zuiverheid

Arseen

Niet meer dan 3 mg/kg

Lood

Niet meer dan 10 mg/kg

Kwik

Niet meer dan 1 mg/kg

Cadmium

Niet meer dan 1 mg/kg

Zware metalen (als Pb)

Niet meer dan 40 mg/kg

Gezien om gevoegd te worden bij Ons besluit van 25 januari 2000.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid,

Mevr. M. AELVOET

Annexe

E 160a (i) Carotènes mélangés

1. CAROTENES DE PLANTES

Synonymes

Colorant alimentaire orange C.I. n° 5

Définition

Les carotènes mélangés sont obtenus par extraction par solvant à partir de souches naturelles de plantes comestibles, de carottes, d'huiles végétales, d'herbes, de luzernes et d'orties.

Les principales matières colorantes sont constituées de caroténoïdes et en majeure partie de β -carotène. Des quantités de α -carotène et de γ -carotène, ainsi que d'autres pigments, peuvent être présentés. En dehors des pigments colorés, cette substance peut contenir des huiles, des graisses et des cires naturellement présentes dans le matériel d'origine.

Seuls les solvants suivants peuvent être utilisés pour l'extraction : acétone méthyléthylcétone, méthanol, éthanol, propanol-2, hexane et dichlorométhane et dioxyde de carbone.

Classe**Caroténoïdes**

Numéro d'index

75130

Einecs

230-636-6

Formule chimique

 β -carotène : $C_{40}H_{56}$

Poids moléculaire

 β -carotène: 536,88

Composition

Pas moins de 5 % de caroténoïdes exprimés en β -carotène. Pour les produits obtenus par extraction à partir d'huiles végétales : pas moins de 0,2 % dans des graisses comestibles.

$E_{1\text{ cm}}^{1\%}$ 2 500 à environ 440-457 nm dans le cyclohexane.

Identification

A. Spectrométrie

Absorption maximale dans le cyclohexane à 440-457 et 470-486 nm.

Pureté

Résidus de solvants

Acétone	}	Pas plus de 50 mg/kg, seuls ou en association
Méthyléthylcétone		
Méthanol		
Propan-2-ol		
Hexane		
Éthanol		

Dichlorométhane : Pas plus de 10 mg/kg

Arsenic

Pas plus de 3 mg/kg

Plomb

Pas plus de 10 mg/kg

Mercure

Pas plus de 1 mg/kg

Cadmium

Pas plus de 1 mg/kg

Métaux lourds (exprimés en plomb)

Pas plus de 40 mg/kg

2. CAROTENES D'ALGUES**Définition**

Les carotènes mélangés peuvent également être obtenus à partir des algues *Dunaliella salina*, cultivées dans de grands lacs salins situés à Whyalla, dans le sud de l'Australie. Le β -carotène est extrait à l'aide d'une huile essentielle. La préparation est une suspension 20-30 % dans l'huile de soja contenant des tocophérols naturels (jusqu'à 0,3 %). La proportion d'isomères trans-cis se situe dans la fourchette 50/50 et 71/29.

Les principales matières colorantes sont constituées de caroténoïdes et en majeure partie β -carotène. Des quantités d' α -carotène, de lutéine, de zéaxanthine et de β -cryptoxanthine peuvent être présentes. En dehors des pigments colorés, cette substance peut contenir des huiles, des graisses et des cires naturellement présentes dans le matériel d'origine.

Classe

Caroténoïdes

Numéro d'Index

75130

Composition

Pas moins de 20 % de caroténoïdes exprimés en β -carotène.**Identification**

A. Spectrométrie

Absorption maximale dans le cyclohexane à 448-457 et 474-486 nm.

Pureté

Arsenic

Pas plus de 3 mg/kg

Plomb

Pas plus de 10 mg/kg

Mercure

Pas plus de 1 mg/kg

Cadmium

Pas plus de 1 mg/kg

Métaux lourds (exprimés en plomb)

Pas plus de 40 mg/kg

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 25 janvier 2000.

ALBERT

Par le Roi :

La Ministre de la Santé publique,
Mme M. AELVOET