

<https://www.ameSSI.org/additifs-et-colorants>



Additifs et Colorants

- SANTE-MEDECINES-BIEN-ETRE



Date de mise en ligne : jeudi 18 août 2016

Copyright © AMESSI.Org® Alternatives Médecines Évolutives Santé et

Sciences Innovantes ® - Tous droits réservés

Les additifs alimentaires sont définis par le règlement européen (CE) n°1333/2008Reg 1 : « On entend par «additif alimentaire» toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi et non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, possédant ou non une valeur nutritive, et dont l'adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires, dans un but technologique, au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage a pour effet, ou peut raisonnablement être estimée avoir pour effet, qu'elle devient elle-même ou que ses dérivés deviennent, directement ou indirectement, un composant de ces denrées alimentaires ».

Un additif est à différencier d'un adjuvant technologique, qui est utilisé à un moment dans le procédé de transformation agro-alimentaire mais retiré par la suite, et ne se trouve donc pas dans le produit final.

À un additif alimentaire autorisé ou étudié au niveau européen est assigné un code du type Exxx, parfois Exxxx, appelé numéro E. Les additifs sont classés selon leur catégorie, correspondant à leur fonction (E1xx pour les colorants, E2xx pour les conservateurs...). La liste exhaustiveReg 2 des additifs autorisés dans l'Union Européenne constitue l'annexe II du règlement européen sur les additifs. Cependant, étant donné le développement de la liste et son caractère ouvert, la place occupée par un additif alimentaire dans la liste n'est plus nécessairement indicative de sa fonction. Chaque additif peut être autorisé avec ou sans restriction de quantité ou d'usage. Certains additifs peuvent être autorisés dans une zone géographique et interdits (ou d'usage restreint) dans une autre zone géographique.

Outre la réglementation européenne, la norme générale pour les additifs alimentaire (NGAA) du Codex AlimentariusReg 3 édité en collaboration par l'Organisation mondiale de la santé et l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture constitue le texte de référence sur les additifs : sans être légalement contraignante, cette norme fixe un cadre repris par la plupart des réglementations nationales, et liste notamment tant les additifs autorisés dans l'alimentation que les aliments auxquels ils peuvent être ajoutés. Les numéros adoptés dans cette liste sont les numéros SINnote 1 (Système International de Numérotation), équivalents internationaux des numéros E.

Sommaire

- [Liste des additifs affectés d'un numéro E ou SIN](#)
- [Conservateurs](#)
- [Antioxydants](#)
- [Autres additifs](#)
- [Lécithines](#)
- [Antioxydants](#)
- [Lactates](#)
- [Citrates](#)
- [Tartrates](#)
- [Orthophosphates](#)
- [Malates](#)
- [Tartrates](#)
- [Adipates](#)

- [Succinates](#)
- [Fumarates](#)
- [Autres](#)
- [Alginates](#)
- [gommes](#)
- [Autres](#)
- [Stéarates](#)
- [Polysorbates](#)
- [Autres](#)
- [Polyphosphates](#)
- [Dérivés cellulosiques](#)
- [Dérivés d'acides gras alimentaires](#)
- [Carbonates](#)
- [Chlorures](#)
- [Sulfates](#)
- [Hydroxydes](#)
- [Ferrocyanures](#)
- [Thiosulfate](#)
- [Phosphates](#)
- [Silicates](#)
- [Stéarates](#)
- [Gluconates](#)
- [Exhausteurs de goût](#)
- [Glutamates](#)
- [Guanylates](#)
- [Inosinates](#)
- [Antibiotiques](#)
- [Gommes à mâcher](#)
- [Gaz propulseurs, inerteur, conditionneur ou traceur :](#)
- [Divers](#)
- [Amidons modifiés](#)
- [Divers suite](#)

Table des matières

- [Liste des additifs affectés d'un numéro E ou SIN](#)
- [Conservateurs](#)
- [Antioxydants](#)
- [Autres additifs](#)
- [Lécithines](#)
- [Antioxydants](#)
- [Lactates](#)
- [Citrates](#)
- [Tartrates](#)
- [Orthophosphates](#)
- [Malates](#)
- [Tartrates](#)
- [Adipates](#)
- [Succinates](#)

- [Fumarates](#)
- [Autres](#)
- [Alginates](#)
- [gommes](#)
- [Autres](#)
- [Stéarates](#)
- [Polysorbates](#)
- [Autres](#)
- [Polyphosphates](#)
- [Dérivés cellulosiques](#)
- [Dérivés d'acides gras alimentaires](#)
- [Carbonates](#)
- [Chlorures](#)
- [Sulfates](#)
- [Hydroxydes](#)
- [Ferrocyanures](#)
- [Thiosulfate](#)
- [Phosphates](#)
- [Silicates](#)
- [Stéarates](#)
- [Gluconates](#)
- [Exhausteurs de goût](#)
- [Glutamates](#)
- [Guanylates](#)
- [Inosinates](#)
- [Antibiotiques](#)
- [Gommes à mâcher](#)
- [Gaz propulseurs, inerteur, conditionneur ou traceur :](#)
- [Divers](#)
- [Amidons modifiés](#)
- [Divers suite](#)

v



Liste abrégée des additifs alimentaires autorisés dans l'Union Euro :

Colorants : E100 (i-ii) - E101 (i-ii) - E102 - E104 - E105 - E106 - E110 - E120 - E122 - E123 - E124 - E127 - E129 - E131 - E132 - E133 - E140 (i-ii) - E141 (i-ii) - E142 - E150 (a, b, c, d) - E151 - E153 - E155 - E160 (a[i-iv], b[i-ii], c, d[i-iii], e) - E161 (b[i-ii], g) - E162 - E163 (a, b, c, d, e, f - i-iv) - E170 (i-ii) - E171 - E172 (i-iii) - E173 - E174 - E175 - E180. Conservateurs : E200 - E201 - E202 - E203 - E210 - E211 - E212 - E213 - E214 - E215 - E218 - E219 - E220 - E221 - E222 - E223 - E224 - E225 - E226 - E227 - E228 - E234 - E235 - E236 - E237 - E238 - E239 - E240 - E241 - E243 - E249 - E250 - E251 - E252 - E260 - E261 - E261 (i-ii) - E262 (i-ii) - E263 - E264 - E270 - E280 - E281 - E282 - E283 - E284 - E285 - E290 - E296 - E297. Antioxydants : E300 - E301 - E302 - E304 (i-ii) - E306 - E307 (a, b, c) - E308 - E309 - E310 - E311 - E312 - E315 - E316 - E319 - E320 - E321. Autres additifs (émulsifiants, épaississants, stabilisants, gélifiants et régulateurs du pH) - Lécithines : E322 (i-ii) ; Lactates : E325 - E326 - E327 ; Citrates : E330 - E331 (i-iii) - E332 (i-ii) - E333 (i-iii) ; Tartrates : E334 - E335 (i-ii) - E336 (i-ii) - E337 ; Orthophosphates : E338 - E339 (i-iii) - E340 (i-iii) - 341 (i-iii) - E343 (i-iii) ; Malates : - E350 (i-ii) - E351 (i-ii) - E352 (i-ii) ; Tartrates : E353 - E354 ; Adipates : E355 - E356 - E357 - E363 - E380 - E385 - E392 ; Alginate : E400 - E401 - E402 - E403 - E404 - E405 - E406 - E407 (a) - E408 - E409 ; Gommages : E410 - E411 - E412 - E413 - E414 - E414a - E415 - E416 - E417 - E418 - E419 - E420 (i-ii) - E421 - E422 - E424 - E425 (i-ii) - E426 - E427 - E428 - E429 - E430 - E431 - E432 - E433 - E434 - E435 - E436 - E440 (i-ii) - E441 - E442 - E443 - E444 - E445 - E446 ; Diphosphates : E450 (i-viii) ; Triphosphates : E451 (i-ii) - E452 (i-vi) ; Cyclodextrines : E459 ; Dérivés celluloses : E460 (i-ii) - E461 - E462 - E463 - E464 - E465 - E466 - E468 - E469 ; Dérivés d'acides gras alimentaires : E470 (a[i-ii], b[i-ii]) - E471 - E472 (a, b, c, d, e, f) - E473 (a) - E474 - E475 - E476 - E477 - E479b - 481 (i-ii) - E482 (i-ii) - E483 - E491 - E492 - E493 - E494 - E495 ; Carbonates : E500 (i-iii) - E501 (i-ii) - E503 (i-ii) - E504 (i-ii) ; Chlorures : E507 - E508 - E509 - E511 - E512 ; Sulfates : E513 - E514 (i-ii) - E515 - E516 - E517 - E518 - E519 - E520 - E521 - E522 - E523 ; Hydroxydes : E524 - E525 - E526 - E527 - E528 - E529 - E530 ; Ferrocyanures : E535 - E536 - E538 ; Phosphates : E541 (i-ii) ; Silicates : E551 - E552 - E553 (a[i-iii], b[i-iii]) - E554 - E555 - E556 - E558 - E559 - E560 ; Stéarates : E570 ; Gluconates : E574 - E575 - E576 - E577 - E578 - E579 - E585 - E586. Exhausteurs de goût - Glutamates : E620 - E621 - E622 - E623 - E624 - E625 ; Guanylates : E626 - E627 - E628 - E629 ; Inosinates : E630 - E631 - E632 - E633 ; Divers : E634 - E635 - E640 - E650 ; Cires et hydrocarbures : E900 (a, b) - E901 - E902 - E903. Gommages à mâcher : E904. Glaces : E905 (a, b, c[i-ii], d, e, f, g) - E907 - E912 - E914 - E920 - E927b ; Gaz propulseurs, inerteur, conditionneur ou traceur : E938 - E939 - E941 - E942 - E943 (a, b) - E944 - E948 - E949. Édulcorants : E950 - E951 - E952 (i-iv) - E953 - E954 (i-iv) - E955 - E957 - E959 - E961 - E962 - E965 (i-ii) - E966 - E967 - E968. Divers : E999 (i-ii) - E1103 - E1105 - E1200 - E1201 - E1202 - E1203 - E1204 - E1205 ; Amidons modifiés : E1404 - E1410 - E1412 - E1413 - E1414 - E1420 - E1422 - E1440 - E1442 - E1450 - E1451 - E1452 ; Divers suite : E1505 - E1517 - E1518 - E1519 - E1520 - E1521

STN Liste des additifs affectés d'un numéro E ou

E100 Curcumines La curcumine est le pigment principal du curcumaadd 1, tous les deux peuvent être utilisés comme additifs dans de nombreuses préparations.

E100(i) Curcumine La curcumine désigne le composé chimique purifié.

E100(ii) Curcuma Le curcuma est la plante dont est extraite la curcumine.

E101 Riboflavines Également appelée lactoflavine, cette vitamine est autorisée dans de nombreuses préparations. Sa DJA est de 0,5 mg/kg mcadd 2.

E101(i) Riboflavine (vitamine B2) Obtenue par synthèse chimique

E101(ii) Riboflavine-52-phosphate Dérivé phosphaté de la vitamine, également produit in vivo à partir de la riboflavine par réaction enzymatique. La forme sodique porte le numéro E106. Parfois encore écrit E101a(ii).

E101(iii) Riboflavine Produite par fermentation bactérienne à partir de bacillus subtilis.

E102 Tartrazine Colorant azoïque de synthèse, la tartrazine est autorisée à hauteur de 50 mg/kg dans les soupes et potagesReg 3. Sa DJA est de 7,5 mg/kg mc/jour. Elle a été un temps interdite dans certains pays, mais la plupart ont levé cette interdiction en raison de l'harmonisation des réglementations qui accompagne la mondialisationadd 3. Son usage doit s'accompagner en France de la mention « Peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants ».

E103 Chrysoïne S L'alkannine, ou jaune chrysoïne S, est un colorant naturel brun-rouge extrait de l'orcanette des teinturiers. Toxique, il est interdit depuis 1978.

E104 Jaune de quinoléine Le jaune de quinoléine est un colorant de synthèse. Sa DJA est de 10 mg/kg mc. Il est interdit au Japon et dans l'alimentation aux États-Unis^{add 4}. Son usage doit s'accompagner en France de la mention « Peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants ».

E105 Jaune solide Le jaune solide est un colorant azoïque de synthèse. Toxique (et notamment allergisant), il n'est plus utilisé ni en Europe, ni aux États-Unis^{add 5}.

E106 5'-Phosphate sodique de riboflavine Voir aussi E101a(ii) : Il s'agit de la forme sodique du phosphate de riboflavine, plus soluble dans l'eau.

E107 Jaune 2G Le jaune 2G est un colorant azoïque de synthèse. Fortement allergisant, son usage est interdit.

E110 Jaune orangé S Colorant de synthèse, le jaune orangé sunset est autorisé dans de nombreux produits^{Reg 3}, à hauteur de 400 mg/kg au maximum. Sa DJA est de 2,5 mg/kg mc^{add 6}. Son usage doit s'accompagner en France de la mention « Peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants ».

E111 Orange GGN,

orange d'±-naphthol

Colorant issu de la chimie du pétrole, il est interdit d'usage alimentaire depuis 1978 en raison de la découverte de sa toxicité.

E120 Acide carminique

(ou carmin)

Aussi appelé rouge de cochenille, ce colorant d'origine naturelle est utilisé dans un grand nombre de préparations. Le composé lui-même peut être préparé par synthèse chimique, mais le colorant alimentaire autorisé est extrait d'insectes.

E121 Rouge citrus n°2 Ce colorant synthétique azoïque est encore utilisé aux États-Unis pour colorer la peau des oranges, mais il est interdit dans l'Union Européenne.

E122 Azorubine

(ou carmoisine)

Colorant de synthèse, sa DJA est de 4 mg/kg mc. Son usage doit s'accompagner en France de la mention « Peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants ». Il est interdit aux États-Unis^{add 7}.

E123 Amarante Colorant azoïque synthétique, l'amarante est interdite aux États-Unis en raison de sa toxicité. En Europe, sa DJA a été abaissée à 0,15 mg/kg mc en 2010^{EFSA 1}.

E124 Ponceau 4R,

rouge cochenille A

Ce colorant azoïque de synthèse remplace parfois le rouge de cochenille (E120) car il est moins cher. Sa DJA a été revue à la baisse à 0,7 mg/kg mc en Europe, il est interdit aux États-Unis, et son usage doit s'accompagner en France de la mention « Peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants »^{add 8}.

E125 Ponceau SX,

écarlate GN

Ce colorant synthétique toxique est maintenant interdit pour l'usage alimentaire.

E126 Ponceau 6R Colorant azoïque synthétique, le ponceau 6R est interdit dans l'Union Européenne depuis 1977.

E127 Érythrosine Colorant de synthèse, sa DJA est de 0,1 mg/kg mc^{add 9}. Elle est autorisée à hauteur de 200 mg/kg au maximum dans les cerises confites^{Reg 3}.

E128 Rouge 2G Colorant azoïque de synthèse, il a été interdit en juillet 2007 dans l'Union Européenne en raison de sa toxicité¹.

E129 Rouge allura AC Colorant azoïque issu du pétrole, sa DJA est de 7 mg/kg mc^{EFSA 2}. Il est autorisé à hauteur de 300 mg/kg dans de nombreuses préparations^{Reg 3}.

E130 Manascorubine

(ou bleu d'indanthrène)

Colorant synthétique issu de l'anthracène, il est interdit depuis 1977.

E131 Bleu patenté V Colorant issu de la pétrochimie, il n'est pas listé par le Codex Alimentarius. Il est autorisé en Europe, mais pas aux États-Unis.

E132 Carmin d'indigo

(indigotine)

Le carmin d'indigo est le dérivé synthétique (par sulfonation) d'un composé naturel extrait de l'indigo, l'indigotine. Sa DJA est de 5 mg/kg mcadd 10.

E133 Bleu brillant FCF Colorant synthétique, sa DJA est de 6 mg/kg mc (elle a été deux fois revue à la baisse, en 1984 et en 2010)EFSA 3. Il est notamment employé dans certaines confiseries et dans le curuaço.

E140 Chlorophylles et chlorophyllines Les chlorophylles sont les pigments naturels des plantes, qui leur servent à la photosynthèse.

E140(i) Chlorophylles Colorant naturel extrait de plantes vertes

E140(ii) Chlorophyllines Obtenues par saponification des chlorophylles, pour les rendre plus solubles dans l'eau.

E141 Complexes cuivre-chlorophylles et chlorophyllines Les complexes cuivriques sont obtenus à partir des chlorophylles et chlorophyllines par addition de sels de cuivre, de manière à les stabiliser. La chlorophylline naturel chélate un ion magnésium, celui-ci est remplacé par du cuivre. Leur DJA est de 15 mg/kg mc.

E141(i) Chlorophylles Dérivé au cuivre du colorant naturel extrait de plantes vertes.

E141(ii) Chlorophyllines Dérivé au cuivre des chlorophyllines.

E142 Vert acide brillant BS, vert lissamine Colorant de synthèse, sa DJA est fixée à 5 mg/kg mc en Europeadd 11. Il est interdit au Canada, aux États-Unis et au Japon. Il n'est pas listé aux codex alimentarius.

E143 Vert solide FCF Colorant de synthèse, il est listé au codex comme pouvant être ajouté à hauteur de 100 mg/kg dans de nombreuses préparations, et jusqu'à 600 mg/kg dans les compléments alimentaires. Il est en revanche interdit dans l'Union Européenne2.

E150 Caramel Le colorant caramel est à distinguer du caramel naturel, les procédés d'obtention industriels pouvant largement différer de la simple cuisine. Les quatre types existant diffèrent tant par la couleur que par le procédé d'obtention. La DJA est de 300 mg/kg mc pour l'ensemble de ces colorantsEFSA 4.

E150a Caramel ordinaire Préparé par chauffage de glucides, éventuellement en présence de soude ou d'acides.

E150b Caramel de sulfite caustique Préparé par chauffage de glucides, en présence de sulfites, et éventuellement également de soude ou d'acides. Sa DJA est de 160 mg/kg mc.

E150c Caramel ammoniacal Préparé par chauffage de glucides, en présence de composés d'ammonium, et éventuellement également de soude ou d'acides. Sa DJA est de 100 mg/kg mc.

E150d Caramel au sulfite d'ammonium Préparé par chauffage de glucides, en présence de composés d'ammonium et de sulfites, et éventuellement également de soude ou d'acides. C'est la classe la plus utilisée (plus de 70 % de la production). Sa DJA est de 200 mg/kg mc.

E151 Noir brillant BN, noir PN Colorant de synthèse issu du pétrole, il est autorisé dans l'Union Européenne mais non listé au codex alimentarius (et interdit par défaut aux États-Unis). Sa DJA est de 5 mg/kg mcEFSA 5.

E152 Noir de carbone Colorant issu du pétrole, il est interdit pour l'usage alimentaire.

E153 Charbon végétal Charbon actif obtenu par calcination de matières végétale, c'est un colorant autorisé dans l'alimentation biologique.

E154 Brun FK D'usage d'abord restreint en raison d'absence de preuve de son innocuité, ce mélange de colorants synthétiques a été réintroduit en Europe suite à l'harmonisation de la réglementation européenne, puis de nouveau abandonné pour son peu d'intérêt commercialadd 12. Avant son abandon, il n'était pratiquement utilisé que pour la coloration des harengs fumés (Kipper).

E155 Brun chocolat HT Colorant azoïque synthétique issu de la pétrochimie, sa DJA est de 1,5 mg/kg mc en Europeadd 13. Il est interdit aux États-Unis et au Canada.

E160 Caroténoïdes Les caroténoïdes sont une famille de pigments naturels que l'on retrouve entre autres dans les abricots, les carottes ou les langoustes, ...

E160a ²-carotène Le ²-carotène est un caroténoïde courant, que l'on retrouve notamment dans les carottes. Le classement i-iv précise l'origine du colorant.

E160a(i) ²-carotène Produit par synthèse, isomère tout-trans avec de faibles quantités d'impuretés. DJA 5 mg/kg mcadd 14.

E160a(ii) Caroténoïdes extraits de légumes Extrait de légumes (carottes, luzerne, autres végétaux comestibles)

E160a(iii) ²-carotène Extrait du champignon de type moisissure *Blakeslea trispora*. DJA 5 mg/kg mcadd 14.

E160a(iv) ²-carotène Extrait par huile essentielle d'algues *Dunaliella salina*.

E160b Rocou (ou annatto) Le rocou est une plante riche en caroténoïdes et apocaroténoïdes. Son huile et ses dérivés, la bixine et la norbixine, sont admis en agriculture biologiqueadd 15. Sa DJA est de 0,6 mg/kg mc.

E160b(i) Bixine (rocou) La bixine est extraite du rocou par solvants.

E160b(ii) Norbixine (rocou) La norbixine est produite à partir de la bixine du rocou par hydrolyse alcaline.

E160c Extrait de paprika Le paprika est parfois aussi utilisée comme arôme.

E160c(i) Oléorésine de paprika L'oléorésine de paprika est riche en capsanthéine et capsorubine (colorants rouge orangé).

E160c(ii) Extrait de paprika L'extrait de paprika est utilisé comme colorant rouge depuis l'antiquité.

E160d Lycopène Ce colorant d'origine naturelle peut éventuellement être obtenu à partir de sources OGMadd 16.

E160d(i) Lycopène Synthétique

E160d(ii) Lycopène Extrait par solvants à partir de tomates rouges

E160d(iii) Lycopène Extrait de *Blakeslea trispora* (champignon de type moisissure)

E160e 2'-apo-82-caroténal,

2'-apocaroténal-8' (C 30)

Colorant considéré comme sans danger, l'apocaroténal est utilisé dans une large gamme de préparations culinaire. Son mode de préparation est incertain, il peut être produit par synthèse ou par extraction. Sa DJA est de 0,3 mg/kg mcEFSA 6.

E160f Ester éthylique de l'acide -apocaroténique-8' (C30) Dérivé du E160e, sa DJA est en principe de 5 mg/kg mcadd 17, mais il a été abandonné de fait et dé-listé dans l'Union Européenne en 2012.

E161 Xanthophylles Les xanthophylles sont une famille de colorants de type caroténoïde. Ils peuvent être synthétiques ou extraits de plantes. Depuis 2011 au moins, seuls les E161b et E161g sont autorisés dans l'Union EuropéenneReg 2.

E161a Flavoxanthine Colorant naturel d'usage limité, non listé dans le codex alimentarius.

E161b Lutéine La lutéine est un colorant jaune que l'on retrouve notamment dans les oeufs.

E161b(i) Lutéine purifiée Composé purifié issu de *Tagetes erecta* (rose d'inde)

E161b(ii) Extrait brut Extrait brut de *Tagetes erecta*

E161b(iii) Esters de lutéine Esters de la lutéine purifiée à partir de *Tagetes erecta*

E161c Cryptoxanthine D'origine naturelle, elle est peu utilisée comme colorant, davantage comme complément alimentaireadd 18.

E161d Rubixanthine Colorant naturel d'usage limité.

E161e Violaxanthine Colorant naturel d'usage limité.

E161f Rhodoxanthine Colorant naturel d'usage limité.

E161g Canthaxanthine Bien que la canthaxanthine existe dans la nature, c'est la forme synthétique qui est utilisée comme colorant alimentaire. Sa DJA est de 0,03 mg/kg mc, mais l'apport alimentaire est plutôt du aux compléments alimentaires qu'à sa présence comme colorantadd 19.

E161h Zéaxanthine La zéaxanthine est un colorant similaire à la lutéine. De fait elle est davantage utilisée comme complément alimentaire que comme colorant.

E161h(i) Zéaxanthine Obtenu par synthèse

E161h(ii) Zéaxanthine Origine naturelle, riche en extrait de *Tagetes erecta*.

E161i Citranaxanthine Colorant d'origine naturel, elle n'est pas utilisée dans l'alimentation humaine, mais peut être ajoutée à l'alimentation animale, spécialement des volailles, pour en colorer les produitsadd 20.

E161j Astaxanthine L'astaxanthine est produite industriellement à partir de micro-algues, éventuellement OGM. Elle n'est pas utilisée directement dans l'alimentation humaine, mais peut être ajoutée à l'alimentation animale, notamment pour colorer la chair des saumons.

E162 Rouge de betterave, bétanine Les colorants de la betterave appartiennent tous à la classe des bétalaïnes. Le colorant majoritaire est la bétanine (plus de 75% du total des pigments), accompagnés de quelques autres colorants et de résidus du procédé d'extraction (sucres, sels et protéines, naturellement présents dans la betterave).

E163 Anthocyanes Pigments naturels de fleurs, de feuilles, de fruits. La lettre spécifie le composé chimique, le classement i-v précise l'origine du colorant. La couleur du colorant peut dépendre des conditions physico-chimiques (notamment le pH). Si les molécules elles-mêmes sont des anti-oxydants auxquels on soupçonne des propriétés bénéfiques pour la santé humaine, le colorant alimentaire est également autorisé sous forme de laque aluminique, et peut contenir une grande quantité de sulfitesadd 21.

E163(i) Origine non spécifiée

E163(ii) Extrait de peaux de raisin, c'est le seul colorant E163 évalué comme additif par le codex alimentariusReg 3. Sa DJA est de 2,5 mg/kg mc.

E163(iii) Extrait de cassis

E163(iv) Colorant du maïs pourpre

E163(v) Colorant du chou rouge

E163(vi) Extrait de carotte noire

E163a Cyanidine Pigment relativement instable présent dans les fruits rouges.

E163b Delphinidine

E163c Malvidine

E163d Pélargonidine

E163e Péonidine Le nom de ce colorant vient de la pivoine, dont il est l'un des pigments.

E163f Pétunidine Colorant d'abord identifié dans le pétunia, bien qu'il ne joue pas un rôle déterminant dans sa couleur.

E164 Jaune de gardénia Colorant naturel de type caroténoïde composé de crocine et de crocétine, on le retrouve entre autres dans le safran. Il n'est pas autorisé dans l'Union Européenne.

E165 Bleu de gardénia Colorant de type caroténoïde, c'est un dérivé chimique du jaune de gardénia. Il n'est pas autorisé dans l'Union Européenne.

E166 Bois de santal Le bois de santal n'est pas listé comme additif par l'Union Européenne, il est cependant autorisé aux États-Unis et au Canada.

E170 Carbonate de calcium Les carbonates de calcium (issus de la craie) font partie des plus anciens additifs, on s'en servait déjà depuis au moins le milieu du XVIIIe siècle pour blanchir le pain.

E170(i) Carbonate de calcium Outre son utilisation comme pigment, le carbonate de calcium a un effet sur le pH des aliments.

E170(ii) Carbonate acide de calcium Le bicarbonate de calcium est utilisé comme blanchisseur.

E171 Oxyde de titane,
dioxyde de titane,

Le dioxyde de titane est un colorant minéral blanc qui, outre ses applications comme colorant alimentaire, a des applications en cosmétique (notamment dans les crèmes solaires) et produits pharmaceutiques. Il n'a pas de dose journalière admissible, mais son innocuité est de plus en plus remise en cause.

E172 Oxyde et hydroxyde de fer En fonction notamment du degré d'oxydation du fer, les oxydes de fer peuvent être de couleur jaune, rouge ou noire. Des bruns sont obtenus par mélange. Le colorant alimentaire est obtenu par synthèse.

E172(i) Oxyde ferroso-ferrique,

Oxyde de fer (II, III)

pigment noir, de formule chimique $FeO.Fe_2O_3$

E172(ii) Oxyde ferrique anhydre,

Oxyde de fer (III)

pigment rouge, de formule chimique Fe_2O_3

E172(iii) Oxyde ferrique hydraté pigment jaune, de formule chimique $FeO(OH).H_2O$

E173 Aluminium Utilisé en poudre, comme colorant de surface

E174 Argent

E175 Or En raison de son prix, l'or est peu utilisé dans l'agro-alimentaire, il est cependant listé au codex et autorisé dans l'Union Européenne dans l'enrobage de confiseries, les décorations de chocolat, et dans les liqueursadd 22. Sa toxicité est mal connue sous ces formes ingérées : il est chimiquement très peu réactif sous sa forme métallique, mais susceptible d'être bio-accumulé.

E180 Lithol-rubine BK Colorant azoïque synthétique, la lithol-rubine BK, ou carmin 6B, n'est autorisée pour usage alimentaire que dans les croûtes de certains fromages. Elle a des applications en cosmétique, notamment dans les rouges à lèvres.

E181 Tannin, acide tannique Non listé en 2008.

E182 Orcéine Non listé en 2008.

Conservateurs

E200 Acide sorbique L'acide sorbique et ses sels sont des antifongiques, ils sont surtout utilisés pour la conservation des fruits et légumes. Leur DJA est de 25 mg/kg mc.

E201 Sorbate de sodium

E202 Sorbate de potassium

E203 Sorbate de calcium

E209 parahydroxybenzoate d'heptyle Le parahydroxybenzoate d'heptyle est un parabène, et il est interdit dans l'Union Européenne comme additif.

E210 Acide benzoïque L'acide benzoïque et ses sels sont des conservateurs soupçonnés d'être toxiques, et susceptibles de provoquer des réactions allergiques. Leur DJA est de 5 mg/kg mc. Ils sont interdits en filière biologique add 23. Si on retrouve l'acide benzoïque dans la nature (il est présent en faible quantité dans certains fruits ou dans le benjoin), l'additif utilisé est produit industriellement à partir du toluène.

E211 Benzoate de sodium

E212 Benzoate de potassium

E213 Benzoate de calcium

E214 4-Hydroxybenzoate d'éthyle (éthylparabène) Les méthyl- et éthylparabènes ainsi que leurs dérivés sodiques sont autorisés dans l'Union Européenne (hors filière biologique) avec une DJA globale de 10 mg/kg mc. Ils ont des propriétés antibactériennes et antifongiques. Le propylparabène et son sel sodique (E216 et E217) sont en revanche interdits depuis 20063 car ils peuvent jouer le rôle de perturbateurs endocriniens.

E215 Dérivé sodique du 4-hydroxybenzoate d'éthyle

E216 4-Hydroxybenzoate de propyle (propylparabène)

E217 Dérivé sodique du 4-hydroxybenzoate de propyle

E218 4-Hydroxybenzoate de méthyle (méthylparabène)

E219 Dérivé sodique du 4-hydroxybenzoate de méthyle

E220 Anhydride sulfureux

(dioxyde de soufre)

Le dioxyde de soufre et les sulfites sont utilisés comme antibactériens et antiseptiques. On les retrouve notamment dans les charcuteries, les fruits secs et les confiseries. Relativement toxiques, leur DJA de 0,7 mg/kg mc est dans les faits souvent dépassée add 24.

E221 Sulfite de sodium

E222 Bisulfite de sodium

(sulfite acide de sodium)

E223 Disulfite de sodium,
(métabisulfite de sodium)

E224 Disulfite de potassium, pyrosulfite / métabisulfite de potassium

E225 Disulfite de calcium, pyrosulfite de calcium, ou métrasulfite

E226 Sulfite de calcium

E227 Sulfite acide de calcium, bisulfite de calcium

E228 Sulfite acide de potassium, bisulfite de potassium

E230 Biphényle (diphényle) Ce conservateur est un antimoisissure issu d'hydrocarbures. Il était utilisé notamment sur la peau des agrumes, souvent en combinaison avec l'orthophénylphénol (E231), mais il n'est pas listé au Codex Alimentarius, et donc interdit par défaut comme additif alimentaire (il peut encore être utilisé comme adjuvant)

E231 Orthophénylphénol, 2-hydroxybiphényle L'orthophénylphénol et son sel de sodium sont utilisés comme antimoisissures uniquement sur la peau des fruits frais, comme pesticides à une teneur maximale résiduelle de 12 mg/kg Reg 3. Listés au Codex, ils ne sont cependant pas listés comme additifs dans l'Union Européenne, puisqu'ils sont plutôt considérés comme adjuvants technologiques.

E232 Orthophénylphénate de sodium, sodium diphényl 2 yl

E233 Thiabendazole ou 2-(4-thiazolyl)benzimidazole Le thiabendazole est utilisé comme fongicide à la surface de certains fruits et légumes frais. Il n'est pas listé au codex alimentarius et donc plus utilisé comme additif proprement dit, mais on peut le trouver comme résidu de pesticide à une teneur maximale en Europe de 15 mg/kg (notamment

sur la peau des avocats ou des pommes de terre)4.

E234 Nisine Autorisée à hauteur de 12,5 mg/kg au maximum, ce peptide antibactérien est produit par fermentation. Il est utilisé dans certains fromages, pour la conservation des oeufs liquides pasteurisés, et dans certains gâteaux type gâteau de semoule5.

E235 Natamycine (pimaricine)

E236 Acide formique

E237 Formiate de sodium

E238 Formiate de calcium

E239 Hexaméthylènetétramine

E240 Formaldéhyde

E241 Gomme gaïac La résine de gaïac est issue d'un arbre d'Amérique du Sud, elle est utilisée comme conservateur sous le numéro E241, et antioxydant sous le numéro E314.

E242 Dicarbonate de diméthyle

E243 Arginate d'éthyle laurique

E249 Nitrite de potassium Les nitrites sont autorisés comme conservateurs et préservateurs de couleur dans la viande, la volaille et le gibier, à hauteur de 80 mg/kg de produit finiReg 3.

E250 Nitrite de sodium

E251 Nitrate de sodium Les nitrates sont autorisés dans l'Union Européenne avec une DJA de 5 mg/kg mc.

E252 Nitrate de potassium

E260 Acide acétique L'acide acétique et ses sels sont utilisés comme régulateurs de l'acidité (ils forment un tampon)

E261 Acétates de potassium

E261(i) Acétate de potassium

E261(ii) Diacétate de potassium

E262 Acétates de sodium

E262(i) Acétate de sodium

E262(ii) Diacétate de sodium

E263 Acétate de calcium

E264 Acétate d'ammonium

E265 Acide déhydroacétique L'acide déhydroacétique et son sel de sodium ne sont pas listés au Codex Alimentarius et sont interdits dans l'Union Européenne.

E266 Déhydroacétate de sodium

E270 Acide lactique L'acide lactique est un régulateur de l'acidité, naturellement présent notamment dans le lait (d'où son nom), et ajouté sans limite de quantité dans de nombreux produits.

E280 Acide propanoïque L'acide propanoïque et ses sels sont utilisés comme conservateurs dans certains types de fromages, à hauteur maximale de 3 g/kg.

E281 Propanoate de sodium

E282 Propanoate de calcium

E283 Propanoate de potassium

E284 Acide borique L'acide borique et son sel de sodium ne sont pas listés au Codex.

E285 Tétraborate de sodium (borax)

E290 Dioxyde de carbone, anhydride carbonique Le dioxyde de carbone est présent dans de nombreuses denrées sans limite de quantité, non seulement comme conservateur mais également comme agent moussant ou gaz d'emballage.

E296 Acide malique (DL- ou L-) L'acide malique, naturellement présent dans les pommes, est un conservateur courant, présent sans limite de quantité dans de nombreux produits transformés (jus de fruits, nourriture pour enfants, poissons et fruits de mer...)

E297 Acide fumarique L'acide fumarique est un régulateur de l'acidité, présent sans limite de quantité sauf dans les pâtes fraîches où sa présence est limitée à 0,7 g/kg.

Antioxydants

E300 Acide ascorbique, vitamine C L'acide ascorbique et ses sels sont utilisés comme antioxydants et régulateurs d'acidité. Ils peuvent aussi agir comme séquestrants de l'eau et empêcher ainsi que la farine ne s'agglomère. Ils sont utilisables sans limite de quantité dans de nombreuses denrées ; c'est dans les formulations de lait pour bébé que leur présence est la plus régulée (50 mg/kg)

E301 Ascorbate de sodium, vitamine C

E302 Ascorbate de calcium, vitamine C

E303 Diacétate d'ascorbyle Le diacétate d'ascorbyle est listé parmi les anti-oxydants utilisables comme additifs alimentaires en Europe sous le numéro E303 en juillet 1970Reg 4. Il n'est plus listé depuis au moins 2011Reg 2, donc interdit dans l'Union Européenne.

On trouve parfois le numéro E303 utilisé pour désigner l'ascorbate de potassium, par analogie avec les numéros E301 et E302add 25.

E304 Esters d'ascorbyle Les esters d'ascorbyle sont utilisés comme antioxydants dans de nombreuses préparations, à des teneurs maximales allant de 10 à 5000 mg/kg en fonction de la catégorie alimentaire (10 mg/kg dans les laits pour nourrisson, 5000 mg/kg dans les emballages mangeables comme ceux des saucisses). Les numéros E utilisés dépendent de la publication : E304 ou E304(i) désigne le palmitate, E305 ou E304(ii) désigne le stéarate.

E304(i) Palmitate d'ascorbyle, Acide palmityle-6-L-ascorbique

E304(ii) Stéarate d'ascorbyle

E305 Stéarate d'ascorbyle

E306 Extrait riche en tocophérols L'extrait riche en tocophérols (E306) est extrait de végétaux oléagineux et a une teneur minimale réglementaire de 34% en d- α , β et γ -tocophérols. Ces molécules sont des formes de vitamine E. Les tocophérols de synthèse (E307 sans précision, E308 et E309) sont *a priori* compris comme mélanges racémiques d'une pureté supérieure à 96%.

Seul l' α -Tocophérol de synthèse est listé au Codex AlimentariusReg 3, pouvant être utilisé comme antioxydant à hauteur de 500 mg/kg dans les beurres, crèmes et leur dérivés, et à hauteur de 50 mg/kg dans les soupes.

E307 \pm -Tocophérol de synthèse

E307a Tocophérol, d- \pm -

E307b Tocophérol concentré

E307c Tocophérol, dl- \pm -

E308 β -Tocophérol de synthèse

E309 γ -Tocophérol de synthèse

E310 Gallate de propyle Le gallate de propyle est le seul listé au Codex, utilisable comme antioxydant à des teneurs allant de 50 à 1000 mg/kg en fonction des alimentsReg 3. Les gallates d'octyle et de dodécyle sont également autorisés dans l'Union Européenne, mais le gallate d'éthyle n'est plus listé depuis au moins 2008.

E311 Gallate d'octyle

E312 Gallate dodécyle,
ester N-dodécylique

E313 Gallate d'éthyle

E314 Résine de gaïac La résine de gaïac est issue d'un arbre d'Amérique du Sud, elle est utilisée comme conservateur sous le numéro E241, et antioxydant sous le numéro E314.

E315 Acide érythorbique

E316 Erythorbate de sodium

E317 Isoascorbate de potassium

E318 Isoascorbate de calcium

E319 Butylhydroquinone tertiaire (BHQT) DJA 0,7 mg/kg mc6.

E320 Buthylhydroxyanisole (BHA) L'hydroxyanisole butylé est un antioxydant synthétique d'usage très répandu. Très efficace pour éviter le rancissement des graisses et huiles, il est cependant probablement cancérigène pour l'homme au vu des résultats chez l'animal⁷. Il est aussi utilisé comme conservateur dans les préparations de vitamine A.

E321 Buthylhydroxytoluène (BHT) L'hydroxytoluène butylé est un antioxydant obtenu par synthèse, mais existant

dans la nature, très utilisé mais qui se trouve peu à peu remplacé par le BHA. Il se comporte comme un analogue synthétique de la vitamine E. Ses effets sur la santé sont encore étudiés : il n'est pas carcinogène⁸, il est possible qu'il soit un perturbateur endocrinien, et il posséderait des propriétés antivirales. Il est aussi vendu comme complément alimentaire.

Autres additifs

Lécithines

E322 Lécithines Les lécithines, ou phosphatidylcholines, sont essentiellement utilisées comme émulsifiants. Historiquement, ce sont probablement les premiers émulsifiants : cette utilisation dérive de l'utilisation du jaune d'oeuf (riche en lécithine) dans la mayonnaise, où il stabilise l'émulsion entre phase aqueuse et huile.

E322(i) Lécithine Antioxydant, émulsifiant

E322(ii) Lécithine partiellement hydrolysée Antioxydant, émulsifiant

Antioxydants

E323 Anoxomère Antioxydant interdit dans l'UE depuis au moins 2011Reg 2.

E324 Éthoxyquine Antioxydant interdit dans l'UE depuis au moins 2011Reg 2.

Lactates

E325 Lactate de sodium

E326 Lactate de potassium

E327 Lactate de calcium Régulateur de l'acidité

E328 Lactate d'ammonium Régulateurs de l'acidité et utilisés dans le traitement des farines, ces deux lactates ne sont plus autorisés dans l'Union Européenne.

E329 Lactate de magnésium (DL-)

Citrates

E330 Acide citrique

E331 Citrates de sodium (monosodique, disodique, trisodique)

E331(i) Citrate biacide de sodium Régulateur d'acidité, séquestrant, émulsifiant, stabilisant

E331(ii) Citrate monoacide disodique Régulateur d'acidité, séquestrant, émulsifiant, stabilisant

E331(iii) Citrate trisodique Régulateur d'acidité, séquestrant, émulsifiant, stabilisant

E332 Citrates de potassium (monopotassique, tripotassique)

E332(i) Citrate biacide de potassium Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisant

E332(ii) Citrate tripotassique Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisant

E333 Citrates de calcium (monocalcique, dicalcique, tricalcique)

- E333(i) Citrate de monocalcium Régulateur de l'acidité, affermissant, séquestrant, stabilisant
- E333(ii) Citrate de dicalcium Régulateur de l'acidité, affermissant, séquestrant, stabilisant
- E333(iii) Citrate de tricalcium Régulateur de l'acidité, affermissant, séquestrant, stabilisant
- E344 Citrate de lécithine Conservateur
- E345 Citrate de magnésium Régulateur de l'acidité

Tartrates

- E334 Acide tartrique [L (+) -] Les tartrates sont utilisables comme additifs, leur DJA globale est de 30 mg/kg mc.
- E335 Tartrates de sodium
 - E335(i) Tartrate monosodique
 - E335(ii) Tartrate disodique
- E336 Tartrates de potassium
 - E336(i) Tartrate monopotassique
 - E336(ii) Tartrate dipotassique
- E337 Tartrate double de sodium et de potassium

Orthophosphates

- E338 Acide orthophosphorique L'acide orthophosphorique et ses différents sels peuvent tous être utilisés comme régulateurs de l'acidité (ce sont des tampons courants), à une DJA de 70 mg/kg mc. Certains orthophosphates peuvent avoir d'autres utilisations par ailleurs.
- E339 Orthophosphates de sodium
 - E339(i) Phosphate monosodique
 - E339(ii) Phosphate disodique
 - E339(iii) Phosphate trisodique
- E340 Orthophosphates de potassium
 - E340(i) Orthophosphate monopotassique Régulateur de l'acidité, séquestrant, émulsifiant, agent de texture, stabilisant, agent de rétention d'eau et d'humidité
 - E340(ii) Orthophosphate dipotassique ou Hydrogénophosphate de potassium Régulateur de l'acidité, séquestrant, émulsifiant, agent de texture, stabilisant, agent de rétention d'eau et d'humidité
 - E340(iii) Orthophosphate tripotassique Régulateur de l'acidité, séquestrant, émulsifiant, agent de texture, stabilisant, agent de rétention d'eau/d'humidité
- E341 Orthophosphates de calcium
 - E341(i) Orthophosphate monocalcique Régulateur de l'acidité, traitement des farines, affermissant, agent de texture, agent levant, anti-agglomérant, agent de rétention d'eau/d'humidité, stabilisant
 - E341(ii) Orthophosphate dicalcique Régulateur de l'acidité, traitement des farines, affermissant, agent de texture, agent levant, anti-agglomérant, agent de rétention d'eau/d'humidité, stabilisant
 - E341(iii) Orthophosphate tricalcique Régulateur de l'acidité, traitement des farines, affermissant, agent de texture, agent levant, anti-agglomérant, agent de rétention d'eau/d'humidité, stabilisant, tampon
- E342 Phosphates d'ammonium Régulateur de l'acidité, traitement des farines
 - E342(i) Orthophosphate monoammonié Régulateur de l'acidité, traitement des farines
 - E342(ii) Orthophosphate diammonié Régulateur de l'acidité, traitement des farines
- E343 Orthophosphates de magnésium Tampons
 - E343(i) Orthophosphate monomagnésien anti-agglomérant
 - E343(ii) Orthophosphate dimagnésien anti-agglomérant
 - E343(iii) Orthophosphate trimagnésien anti-agglomérant

Malates

E349 Malate d'ammonium L'acide malique (E296) est un conservateur, mais ses sels, les malates, sont plutôt employés comme régulateurs de l'acidité, à une DJA de 70 mg/kg mc.

E350 Malates de sodium

E350(i) Malate de sodium

E350(ii) Malate acide de sodium

E351 Malates de potassium

E351(i) Malate acide de potassium

E351(ii) Malate de potassium

E352 Malates de calcium

E352(i) Malate de calcium

E352(ii) Malate acide de calcium

Tartrates

E353 Acide métatartrique Voir aussi E334 à E337 : les tartrates sont autorisés, leur DJA globale est de 30 mg/kg mc.

E354 Tartrate de calcium

Adipates

E355 Acide adipique L'acide adipique et ses sels les adipates sont utilisés comme régulateurs de l'acidité, avec une DJA de 5 mg/kg mc.

E356 Adipate de sodium

E357 Adipate de potassium

E359 Adipates d'ammonium

Succinates

E363 Acide succinique L'acide succinique et ses sels les succinates sont utilisés comme régulateurs de l'acidité et exhausteurs de goût.

E364 Succinates de sodium

E364(i) Succinate monosodique

E364(ii) Succinate disodique

Fumarates

E365 Fumarate de sodium Les sels de l'acide fumarique (E297) sont utilisés comme régulateurs de l'acidité.

E366 Fumarates de potassium

E367 Fumarates de calcium

E368 Fumarate d'ammonium

Autres

- E370 1,4-Heptonolactone
- E375 Acide nicotinique, niacine (vitamine B3) Agent de rétention de la couleur
- E380 Citrate de triammonium
- E381 Citrate d'ammonium ferrique vert
- E383 Glycérophosphate de calcium Épaississant, gélifiant, stabilisant. DJA de 10 mg/kg mc
- E384 Citrates d'isopropyle Antioxydant, conservateur, séquestrant
- E385 EDTA calcio-disodique DJA de 2,5 mg/kg mc. Interdit en Australie et en Suisse.
- E386 EDTA disodique
- E387 Oxystéarine Stabilisant
- E388 Acide thiodipropanoïque Antioxydant synthétique
- E389 Thiodiuronate de dilauryle Antioxydant
- E390 Thiodiuronate de distéaryle Antioxydant
- E391 Acide phytique Conservateur
- E392 Extrait de romarin Antioxydant
- E399 Lactobionate de calcium Stabilisant

Alginates

- E400 Acide alginique L'acide alginique et ses sels sont utilisés comme gélifiants et épaississants. L'Alginate de propane-1,2-diol a une DJA de 25 mg/kg mc.
- E401 Alginate de sodium
- E402 Alginate de potassium
- E403 Alginate d'ammonium
- E404 Alginate de calcium
- E405 Alginate de propane-1,2-diol
- E406 Agar-agar
- E407 Carraghénanes Les carraghénanes sont des algues utilisées comme additifs avec une DJA de 75 mg/kg mc. Elles sont utilisables en agriculture biologique.
- E407a Algues eucheuma transformées
- E408 Glycane de levure de boulanger
- E409 Arabinogalactane

gommages

- E410 Farine de graines de caroube ou gomme de caroube
- E411 Gomme d'avoine
- E412 Gomme de jaguar ou gomme de guar
- E413 Gomme de dragon, ou gomme adragante, tragacathe
- E414 Gomme d'acacia ou gomme arabe
- E414a Acide octénylesuccinique (OSA) gomme arabe modifiée
- E415 Gomme xanthane ou gomme de maïs
- E416 Gomme karaya DJA de 12,5 mg/mg mc, admis en agriculture biologique.
- E417 Gomme tara
- E418 Gomme gellane
- E419 Gomme ghatti

Autres

E420 Sorbitols

E420(i) Sorbitol Humectant, agent cryoprotecteur (inhibiteur de cristallisation et agent d'abaissement cryoscopique), antioxydant pour viennoiseries, plastifiant

E420(ii) Sirop de sorbitol Humectant, édulcorant

E421 Mannitol

E422 Glycérol

E423 Acide octénylsuccinique (OSA), gomme arabique modifiée.

E424 Curdlan

E425 Konjac La gomme de Konjac est si visqueuse et collante qu'elle pose un risque de suffocation ayant entraîné plusieurs décès au Japon à la suite d'ingestion de confiseries au konjac. Pour cette raison, elle est interdite en Europe. L'additif à base de Konjac peut aussi être utilisé sous forme de farine de konjac.

E425(i) Gomme de konjac

E425(ii) Glucomannane de konjac (extrait de racine de Konjac)

E426 Hémicellulose de soja

E427 Gomme de casse

E428 Gélatine Stabilisant, gélifiant, émulsifiant, épaississant, support

E429 Peptones Émulsifiant

Stéarates

E430 Stéarate de polyoxyéthylène (8) Émulsifiant

E431 Stéarate de polyoxyéthylène (40) Émulsifiant

Polysorbates

E432 Monolaurate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 20) Émulsifiants utilisés avec une DJA de 10 mg/kg mc.

E433 Monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 80)

E434 Monopalmitate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 40)

E435 Monostéarate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 60)

E436 Tristéarate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 65)

Autres

E440 Pectines Les pectines sont des agents épaississants naturels, notamment présents dans la pomme.

E440(i) Pectine

E440(ii) Pectine amidée

E441 Gélatine (d'origine animale)

E442 Phosphatides d'ammonium Émulsifiant

E443 Huile végétale bromée L'huile végétale bromée est utilisée comme émulsifiant et stabilisant. Autorisée aux États-Unis, elle est interdite dans de nombreux pays⁹ et notamment interdite dans l'Union Européenne.

E444 Acétate isobutyrate de saccharose

E445 Ester glycérique de résines de bois DJA 12,5 mg/kg mc
E445(i) Esters glycériques de gomme-résine
E445(ii) Esters glycériques de colophane d'huile de pin
E445(iii) Ester glycérolique de résine de bois
E446 Succistéarine Émulsifiant

Polyphosphates

E450 Diphosphates

E450(i) Diphosphate disodique
E450(ii) Diphosphate trisodique
E450(iii) Diphosphate tétrasodique,
pyrophosphate de sodium

E450(iv) Diphosphate dipotassique

E450(v) Diphosphate tétrapotassique

E450(vi) Diphosphate dicalcique

E450(vii) Dihydrogène diphosphate de calcium

E450(viii) Diphosphate dimagnésien Émulsifiant, stabilisant, régulateur de l'acidité, agent levant, séquestrant, agent de rétention d'eau et d'humidité

E450(ix) Diphosphate déhydrogéné de magnésium Agent levant et régulateur de l'acidité

E451 Triphosphates

E451(i) Triphosphate pentasodique DJA 70 mg/kg mc

E451(ii) Triphosphate pentapotassique

E451(iii) Triphosphate sodique potassique

E452 Polyphosphates

E452(i) Polyphosphates sodiques

E452(ii) Polyphosphates potassiques

E452(iii) Polyphosphates calco-sodiques

E452(iv) Polyphosphates calciques

E452(v) Polyphosphate d'ammonium Émulsifiant, stabilisant, séquestrant, agent de texture, agent de rétention d'eau et d'humidité

E452(vi) Tripoliphosphate de sodium et de potassium Émulsifiant, stabilisant, régulateur de l'acidité, agent levant, séquestrant, agent de rétention d'eau et d'humidité

E454 Orthophosphate ferrique (III)

E455 Pyrophosphate ferrique (III)

Autres

E457 \pm -Cyclodextrine Stabilisant, liant

E458 ³-Cyclodextrine Stabilisant, liant

E459 ²-Cyclodextrine DJA 9 mg/kg mc

Dérivés celluloseux

E460 Celluloses Stabilisant, épaississant

E460(i) Cellulose microcristalline Stabilisant
E460(ii) Cellulose en poudre Stabilisant, épaississant
E461 Méthylcellulose Stabilisant, épaississant
E462 Éthylcellulose Stabilisant, épaississant
E463 Hydroxypropylcellulose Stabilisant, épaississant
E464 Hydroxypropylméthylcellulose Stabilisant, épaississant
E465 Éthylméthylcellulose Stabilisant, épaississant
E466 Carboxyméthylcellulose Stabilisant, épaississant
E467 Éthyl-hydroxyéthyl-cellulose Épaississant, stabilisant, émulsifiant
E468 Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée
E469 Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique

Dérivés d'acides gras alimentaires

E470 Sels d'acides gras La lettre, si présente, précise le cation du sel, le classement i ou ii la nature de l'acide gras.

Les sels peuvent aussi être des sels d'ammonium ou d'aluminium.

E470a Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras
E470b Sels de magnésium d'acides gras
E470(i) Sels d'acides myristique, palmitique et stéarique
E470(ii) Sels d'acide oléique
E470(iii) Stéarate de magnésium
E471 Mono- et diglycérides d'acides gras alimentaires
E472 Esters d'acides gras alimentaires
E472a Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras
E472b Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras
E472c Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E472d Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E472e Esters mono- et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E472f Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
E472g Monoglycérides succinyles Non listé en 2011
E473 Sucre ester d'acide gras
E474 Sucroglycérides
E475 Esters polyglycériques d'acides gras
E476 Esters polyglycériques d'acides gras d'huile de ricin, polyricinoléate de polyglycérol
E477 Esters du propylène glycol d'acide gras
E478 Esters lactyles d'acides gras du glycérol et du propane-1,2-diol
E479b Huile de soja oxydée par chauffage ayant réagi avec des mono- et diglycérides d'acides gras
E480 Docusate de sodium
E481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium émulsifiant et stabilisant
E481(i) Stéaryl de sodium lactylé
E481(ii) Oléyl de sodium lactylé
E482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium
E482(i) Stéaryl de calcium lactylé
E482(ii) Oléyl de calcium lactylé
E483 Tartrate de stéaryle
E484 Citrate de stéaryle non listé en 2011
E485 Stéaroylfumarate de sodium non listés en 2011
E486 Stearoylfumarate de calcium
E487 Laurylsulfate de sodium Émulsifiant
E488 Mono- et diglycérides éthoxylés Émulsifiant

E489 Ester de méthylglycoside d'huile de coco Émulsifiant
E490 Glycole de propylène Solvant
E491 Monostéarate de sorbitane Esters de sorbitane
E492 Tristéarate de sorbitane
E493 Monolaurate de sorbitane
E494 Monoléate de sorbitane
E495 Monopalmitate de sorbitane
E496 Trioléate de sorbitane

Carbonates

E500 Carbonates de sodium
E500(i) Carbonate de sodium
E500(ii) Carbonate acide de sodium (bicarbonate de sodium / bicarbonate de soude)
E500(iii) Sesquicarbonate de sodium Régulateur de l'acidité, agent levant, anti-agglomérant
E501 Carbonates de potassium
E501(i) Carbonate de potassium
E501(ii) Carbonate acide de potassium (bicarbonate de potassium)
E502 Carbonates
E503 Carbonates d'ammonium
E503(i) Carbonate d'ammonium
E503(ii) Carbonate acide d'ammonium (bicarbonate d'ammonium)
E504 Carbonates de magnésium
E504(i) Carbonate de magnésium
E504(ii) Carbonate acide de magnésium (bicarbonate de magnésium)
E505 Carbonate de fer

Chlorures

E507 Acide chlorhydrique
E508 Chlorure de potassium
E509 Chlorure de calcium
E510 Chlorure d'ammonium
E511 Chlorure de magnésium
E512 Chlorure stanneux

Sulfates

E513 Acide sulfurique
E514 Sulfates de sodium
E514(i) Sulfate de sodium
E514(ii) Hydrogénosulfate de sodium
E515 Sulfate de potassium
E516 Sulfate de calcium, gypse, plâtre de Paris
E517 Sulfate d'ammonium Stabilisant

E518 Sulfate de magnésium
E519 Sulfate de cuivre
E520 Sulfate d'aluminium
E521 Sulfate d'aluminium sodique
E522 Sulfate d'aluminium potassique
E523 Sulfate d'aluminium ammonique interdit dans le blanc d'oeuf en 2014

Hydroxydes

E524 Hydroxyde de sodium
E525 Hydroxyde de potassium
E526 Hydroxyde de calcium
E527 Hydroxyde d'ammonium
E528 Hydroxyde de magnésium
E529 Oxyde de calcium, chaux vive
E530 Oxyde de magnésium périclase

Ferrocyanures

E535 Ferrocyanure de sodium, prussiate jaune de sodium DJA de 0,03 mg/kg mc.
E536 Ferrocyanure de potassium DJA de 0,03 mg/kg mc.
E537 Hexacyanomanganate de fer (ferreux) Interdit dans l'UE
E538 Ferrocyanure de calcium DJA de 0,03 mg/kg mc.

Thiosulfate

E539 Thiosulfate de sodium Antioxydant

Phosphates

E540 Phosphate acide de calcium
E541 Phosphate d'aluminium sodique et de sodium Poudre à lever de synthèse¹⁰
E541(i) Phosphate de sodium-aluminium (acide) Régulateur de l'acidité, émulsifiant, agent levant
E541(ii) Phosphate de sodium-aluminium (basique) Régulateur de l'acidité, émulsifiant
E542 Phosphate d'os comestible
E543 Polyphosphate de sodium de calcium Émulsifiant
E544 Polyphosphate de calcium
E545 Polyphosphate d'ammonium
E546 Pyrophosphate de magnésium

Silicates

- E550 Silicate de sodium
- E550(i) Silicate de sodium Anti-agglomérant
- E550(ii) Métasilicate de sodium Anti-agglomérant
- E551 Dioxyde de silicium, silice amorphe
- E552 Silicate de calcium
- E553 Silicate de magnésium Anticoagulant
- E553a Silicate de magnésium synthétique Anticoagulant
- E553a(i) Silicate de magnésium
- E553a(ii) Trisilicate de magnésium
- E553b Talc
- E553(i) Silicate de magnésium Anti-agglomérant, poudre pour pulvérisation sèche
- E553(ii) Trisilicate de magnésium Anti-agglomérant, poudre pour pulvérisation sèche
- E553(iii) Talc Anti-agglomérant, poudre pour pulvérisation sèche, agent d'enrobage, agent de finition superficielle, agent de texture
- E554 Silicate alumino-sodique exclu des compléments alimentaires en 2014
- E555 Silicate alumino-potassique
- E556 Silicate alumino-calcique devrait être interdit en 2014 en Suisse
- E557 Silicate de zinc
- E558 Bentonite
- E559 Silicate d'aluminium (kaolin) devrait être interdit en 2014 en Suisse
- E560 Silicate de potassium Anti-agglomérant

Stéarates

- E570 Acide stéarique, stéarine En 2016, le SIN affecte le numéro 570 aux acides gras en général, et abandonne les numéros 571, 572 et 573.
- E571 Stéarate d'ammonium Anti-agglomérant
- E572 Stéarate de magnésium
- E573 Stéarate d'aluminium

Gluconates

- E574 Acide gluconique
- E575 γ -Gluconolactone
- E576 Gluconate de sodium
- E577 Gluconate de potassium
- E578 Gluconate de calcium
- E579 Gluconate ferreux
- E580 Gluconate de magnésium Régulateur de l'acidité, affermissant, exaltateur d'arôme
- E585 Lactate ferreux
- E586 4-Hexylrésorcinol Agent de rétention de la couleur, antioxydant

Exhausteurs de goût

Glutamates

E620 Acide glutamique L'acide glutamique et ses sels est relativement controversé (le MSG, ou glutamate monosodique, a été accusé de diverses formes d'intoxication), mais aucune étude sérieuse n'a trouvé le moindre lien entre consommation de glutamate à dose alimentaire et problème de santé. Il n'a donc pas de DJA et peut être utilisé à volonté. Il est plus utilisé en Asie qu'en Europe.

E621 Glutamate monosodique

E622 Glutamate monopotassique

E623 Diglutamate de calcium

E624 Glutamate d'ammonium

E625 Diglutamate de magnésium

Guanylates

E626 Guanosine monophosphate (acide guanylique) L'acide guanylique et ses sels sont à la base de la même saveur umami que l'acide glutamique.

E627 Guanylate disodique

E628 Guanylate dipotassique

E629 Guanylate de calcium

Inosinates

E630 Acide inosinique L'acide inosinique et ses sels sont à la base de la même saveur umami que l'acide glutamique.

E631 Inosinate disodique

E632 Inosinate dipotassique

E633 Inosinate de calcium

Divers

E634 5'-Ribonucléotide calcique

E635 5'-Ribonucléotide disodique

E636 Maltol

E637 Éthyl-maltol

E638 Aspartate de sodium, L-

E639 Alanine, DL-

E640 Glycine et son sel de sodium

E641 L-leucine DJA de 20 mg/kg mc.

E642 Hydrochlorure de lysine

E650 Acétate de zinc

Antibiotiques

E710 Spiramycines Utilisé uniquement dans les produits laitiers, à base d'oeufs, ou la viande, sur permission spéciale.

E713 Tylosine Utilisé uniquement dans les produits laitiers, à base d'oeufs, ou la viande, sur permission spéciale. La DJA est de 0,2 mg/kg mc.

Cires et hydrocarbures]

E900 Polydiméthylsiloxane (diméthicone) Antimoussant, anti-agglomérant et émulsifiant. DJA de 1,5 mg/kg mc.

E900a Polydiméthylsiloxane Antimoussant, anti-agglomérant, émulsifiant

E900b Méthylphénylpolysiloxane Antimoussant

E901 Cire d'abeille jaunâtre, cire d'abeille blanchâtre (cire jaune décolorée) Nébulisant (vaporisé en fines gouttelettes) et agent d'enrobage

E902 Cire de Candelilla Émulsifiant

E903 Cire de carnauba Agent d'enrobage. DJA de 7 mg/kg mc.

Gommes à mâcher

E904 Gomme-laque (ou shellac) Utilisée comme agent d'enrobage

E905 Paraffine, huile minérale

E905a Huile minérale de qualité alimentaire Glaçage, conditionnement hermétique

E905b Vaseline, pétrolatum Glaçage, conditionnement hermétique, antimoussant

E905c Cire de pétrole Glaçage, conditionnement hermétique

E905c(i) Cire microcristalline Glaçage

E905c(ii) Cire de paraffine Glaçage

E905d Huile minérale, viscosité élevée Glaçage, conditionnement hermétique

E905e Huile minérale, viscosité moyenne (catégorie I) Glaçage, conditionnement hermétique

E905f Huile minérale, viscosité moyenne et faible (catégorie II) Glaçage, conditionnement hermétique

E905g Huile minérale, viscosité moyenne et faible (catégorie III) Glaçage, conditionnement hermétique

E906 Gomme de benjoin

E907 Poly-1-décène hydrogéné

E908 Cire de son de riz

E909 Cire de blanc de baleine Glaçage

E910 Esters de cires Glaçage

E911 Esters méthyliques d'acides gras Glaçage

E912 Ester de l'acide montanique

E913 Lanoline

E914 Cire de polyéthylène oxydée

E915 Esters de colophane

E916 Iodate de calcium Traitement des farines

E917 Iodate de potassium Traitement des farines

E918 Oxydes d'azote Traitement des farines

E919 Chlorure de nitrosyle Traitement des farines

E920 L-Cystéine et ses chlorhydrates - sels de sodium et potassium

E921 Cystine et ses chlorhydrates - sels de sodium et potassium

E922 Persulfate de potassium Les persulfates de potassium et d'ammonium sont interdits dans l'Union Européenne.

E923 Persulfate d'ammonium

E924 Bromate de potassium Traitement des farines (non listé au SIN en 2016)

E924a Bromate de potassium

E924b Bromate de calcium

E925 Chlore Interdit dans l'UE.

E926 Peroxyde de chlore Interdit dans l'UE.
E927 azodicarbonamide, Carbamide
E927a azodicarbonamide Interdit dans l'UE.
E927b Carbamide (urée)
E928 Peroxyde de benzoyle Interdit en Chine¹¹
E929 Peroxyde d'acétone Traitement des farines
E930 Peroxyde de calcium Interdit en Chine¹¹

Gaz propulseurs, inerteur, conditionneur ou traceur :

E931 Diazote Ré-affecté en E941, la dénomination E931 n'est plus utilisée.
E932 Oxyde d'azote (NO, NO₂ et parfois le protoxyde d'azote par erreur) Ré-affecté en E942 pour le protoxyde, en E918 pour les autres oxydes d'azote, la dénomination E932 n'est plus utilisée.
E938 Argon Inerteur (non listé au SIN en 2016)
E939 Hélium Traceur (non listé au SIN en 2016)
E940 Dichlorodifluorométhane (Fréon-12 ou encore R12) Propulseur (interdit en 1995)
E941 Diazote Propulseur
E942 Protoxyde d'azote Conditionneur
E943 Butane Propulseur
E943a Butane Propulseur
E943b Isobutane Propulseur
E944 Propane Propulseur
E945 Chloropentafluoroéthane Propulseur (interdit en Europe)
E946 Octafluorocyclobutane Propulseur (interdit en Europe)
E948 Dioxygène Conditionneur (non listé au SIN en 2016)
E949 Dihydrogène Traceur

Les édulcorants donnent une saveur sucrée aux denrées alimentaires. Ceux-ci sont utilisés lors de la fabrication de denrées alimentaires à faible valeur énergétique, de denrées non cariogènes et d'aliments sans sucres ajoutés pour prolonger la durée de vie en étalage par le remplacement du sucre, ainsi que pour la production de produits diététiques Reg 1. Ils sont de natures diverses Reg 5, présentent un Pouvoir sucrant supérieur à celui du saccharose, et ont généralement une valeur nutritive nulle ou inférieure à celle du saccharose.

E950 Acésulfame K La DJA de l'acésulfame K est de 9 mg/kg mc.
E951 Aspartame La DJA de l'aspartame est de 40 mg/kg mc.
E952 Acide cyclamique et ses sels L'acide cyclamique et ses sels sont autorisés avec une DJA de 11 mg/kg mc en Europe, mais interdits aux États-Unis
E952(i) Acide cyclamique
E952(ii) Cyclamate de calcium
E952(iii) Cyclamate de potassium
E952(iv) Cyclamate de sodium
E953 Isomalt
E954 Saccharine et ses sels La saccharine est le plus ancien édulcorant artificiel, sa DJA est de 5 mg/kg mc.
E954(i) Saccharine
E954(ii) Saccharine de calcium
E954(iii) Saccharine de potassium
E954(iv) Saccharine de sodium
E955 Sucralose

E956 Alitame L'alitame est autorisée en Chine, en Australie et en Nouvelle-Zélande¹², mais interdite en Europe et aux États-Unis (son autorisation n'a pas été demandée en raison de son coût élevé de production). Elle est listée au Codex et considérée comme sûre par le JECFA, avec une DJA de 1 mg/kg mc¹³.

E957 Thaumatine

E958 Acide glycyrrhizique et sels, glycyrrhizine (liquorice) Interdit en Europe.

E959 Néohespéridine dihydrochalcone (NHDC) DJA de 5 mg/kg mc.

E960 Glucosides de stéviol (stévioside et rébaudioside A), extrait de stévia

E961 Néotame

E962 Sel d'aspartame-acésulfame

E963 Tagatose, D- Interdit en Europe.

E964 Sirop de polyglycitol Interdit en Europe.

E965 Maltitol

E965(i) Maltitol

E965(ii) Sirop de maltitol

E966 Lactitol

E967 Xylitol

E968 Érythiviers

Divers

E999 Extraits de quillaia Moussant, DJA 5 mg kg/mc

E999(i) Extrait de quillaia de type 1 Moussant, émulsifiant

E999(ii) Extrait de quillaia de type 2 Moussant, émulsifiant

E1000 Acide cholique Émulsifiant

E1001 Sels et esters de choline Émulsifiant

E1001(i) Acétate de choline Émulsifiant

E1001(ii) Carbonate de choline Émulsifiant

E1001(iii) Chlorure de choline Émulsifiant

E1001(iv) Citrate de choline Émulsifiant

E1001(v) Tartrate de choline Émulsifiant

E1001(vi) Lactate de choline Émulsifiant

E1100 Amylases Traitement des farines

E1100(i) Alpha-amylase de *Aspergillus oryzae* Traitement des farines

E1100(ii) Alpha-amylase de *Bacillus stearothermophilus* Traitement des farines

E1100(iii) Alpha-amylase de *Bacillus subtilis* Traitement des farines

E1100(iv) Alpha-amylase de *Bacillus megaterium* exprimé dans *Bacillus subtilis* Traitement des farines

E1100(v) Alpha-amylase de *Bacillus stearothermophilus* exprimé dans *Bacillus subtilis* Traitement des farines

E1100(vi) Carbohydase de *Bacillus licheniformis* Traitement des farines

E1101 Protéases Traitement des farines, stabilisant, exaltateur d'arôme

E1101(i) Protéase Traitement des farines, stabilisant, exaltateur d'arôme

E1101(ii) Papaine Exaltateur d'arôme

E1101(iii) Bromélaïne Traitement des farines, stabilisant, exaltateur d'arôme

E1101(iv) Ficine Traitement des farines, stabilisant, exaltateur d'arôme

E1102 Glucose oxydase Antioxydant

E1103 Invertase Stabilisant

E1104 Lipases Exaltateur d'arôme

E1105 Lysozyme Agent de conservation

E1200 Polydextrose Agent de lest, stabilisant, épaississant, humectant, agent de texture

E1201 Poly vinyl pyrrolidone Raffermissant, stabilisant, dispersant

E1202 Polyvinyl polypyrrolidone (crospovidone) Stabilisant de la couleur, agent colloïdal, stabilisant

E1203 Alcool polyvinylique Agent d'enrobage, liant, agent de conditionnement hermétique, agent de finition superficielle
E1204 Pullulane (ou pullulan) Agent de glaçage et filmogène (formant un film)
E1205 Copolymère méthacrylate basique Agent d'enrobage
E1206 Copolymère méthacrylate neutre Agent d'enrobage
E1207 Copolymère méthacrylate anionique Agent d'enrobage
E1208 Copolymère d'acétate de vinyle et de polyvinylpyrrolidone, Agent d'enrobage
E1209 Alcool polyvinyle-glycol de polyéthylène graft co-polymère
Copolymère de PVA et PEG
Agent d'enrobage et anti-agglomérant

Amidons modifiés

E1400 Dextrines, amidon torréfié Stabilisant, épaississant, liant, émulsifiant
E1401 Amidon traité aux acides Stabilisant, épaississant, liant, émulsifiant
E1402 Amidon traité aux alcalis Stabilisant, épaississant, liant, émulsifiant
E1403 Amidon blanchi Stabilisant, épaississant, liant, émulsifiant
E1404 Amidon oxydé Gélifiant, épaississant
E1405 Amidon traité aux enzymes Stabilisant, épaississant, liant, émulsifiant
E1410 Phosphate d'amidon Gélifiant, épaississant
E1411 Glycérol de diamidon Gélifiant, épaississant
E1412 Phosphate de diamidon Gélifiant, épaississant
E1413 Phosphate de diamidon phosphaté Gélifiant, épaississant
E1414 Phosphate de diamidon acétylé Gélifiant, épaississant
E1420 Amidon acétylé Gélifiant, épaississant
E1421 Amidon acétylé à acétate de vinyle Épaississant, émulsifiant
E1422 Adipate de diamidon acétylé Gélifiant, épaississant
E1423 Glycérol de diamidon acétylé Gélifiant, épaississant
E1430 Diamidon glyciné Épaississant, stabilisant, interdit en UE
E1440 Amidon hydroxypropyle Gélifiant, épaississant
E1441 Glycérine de diamidon hydroxypropyle ou hydroxy-propylique Épaississant, stabilisant, interdit en UE
E1442 Phosphate de diamidon hydroxypropyle Gélifiant, épaississant
E1443 Glycérol de diamidon hydroxypropyle Gélifiant, épaississant
E1450 Octényle succinate d'amidon sodique Stabilisant, épaississant, liant, émulsifiant
E1451 Amidon oxydé acétylé Stabilisant, épaississant, liant, émulsifiant
E1452 Succinate octénylique aluminique d'amidon Anti-agglomérant, support d'additifs (additif utilisé pour modifier physiquement un autre additif ou un nutriment sans altérer sa fonction, pour le dissoudre par exemple), stabilisant

Divers suite

E1503 Huile de ricin Solvant de support, anti-agglomérant, agent de glaçage
E1504 Cyclotétragluose listé comme support dans la nomenclature du codex, mais pas listé comme additif.
E1504(i) Cyclotétragluose
E1504(ii) Sirop de cyclotétragluose
E1505 Citrate de triéthyle Stabilisant de mousse
E1510 Éthanol Agent antimicrobien (non listé au SIN en 2016)
E1517 Diacétine, diacétate de glycéryle, glycéroldiacétate Solvant

E1518 Triacétine, triacétate de glycéryle Humectant

E1519 Alcool benzylique Arôme

E1520 Propylène glycol (propane-1,2-diol) Humectant, mouillant, dispersant

E1521 Polyéthylène glycol, macrogol (polyéthane-1,2-diol) Antimoussant

E1522 Lignosulfonate de calcium, 40-65 listé comme support dans la nomenclature du codex, mais pas listé comme additif.

Bibliographie

Hélène Barbier du Vimont, Additifs alimentaires : ce que cachent les étiquettes, Trédaniel poche, 2011 (ISBN 978-2-8132-0214-7).

Notes et références

1.¹ Noms de catégorie et système international de numérotation des additifs alimentaires, CAC/GL 36-1989 [archive] : « L'inclusion dans le SIN n'implique pas l'approbation par le Codex pour l'emploi en tant qu'additif alimentaire. »

Règlementation[

1.¹ a et b « Règlement (CE) N° 1333/2008 du parlement européen et du conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires », Journal officiel de l'Union Européenne, no L 354/16, 31 décembre 2008 (lire en ligne [archive] [PDF])

2.¹ a, b, c, d et e « Règlement (UE) N° 1129/2011 de la Commission du 11 novembre 2011 modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en vue d'y inclure une liste de l'Union des additifs alimentaires », Journal officiel de l'Union Européenne, no L 295/1, 12 novembre 2011 (lire en ligne [archive])

3.¹ a, b, c, d, e, f, g, h, i et j « Norme NGAA, Codex STAN 192-1995 du CODEX Alimentarius : Base de données en ligne » [archive], sur www.fao.org [http://www.fao.org] (consulté le 4 août 2016)

4.¹ « Directive du conseil du 13 juillet 1970 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les substances ayant des effets antioxygènes et pouvant être employées dans les denrées destinées à l'alimentation humaine », Journal officiel des Communautés européennes, no L 157/31, 18 juillet 1970 (lire en ligne [archive])

5.¹ Parlement européen et Conseil de l'Union européenne, « Directive 95/31/CE établissant des critères de pureté spécifiques pour les édulcorants pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires modifiée par les directives 98/66/CE et 2000/51/CE. », Journal officiel de l'Union européenne, 2000 (résumé [archive], lire en ligne [archive]).

Informations issues du site additifs-alimentaires.net

1.¹ « Colorant E100 - Curcumines, Jaune de curcumine » [archive], sur www.additifs-alimentaires.net [http://www.additifs-alimentaires.net] (consulté le 4 août 2016)

2.¹ « Colorant E101 - Riboflavines, Riboflavine 5'-phosphate, Vitamine B2 » [archive] (consulté le 12 avril 2016)

3.¹ « Colorant E102 - Tartrazine » [archive] (consulté le 12 avril 2016)

4.¹ « Colorant E104 - Jaune de quinoléine, Jaune de quinoline » [archive] (consulté le 12 avril 2016)

5.¹ « Colorant E105 - Jaune solide » [archive], sur www.additifs-alimentaires.net [http://www.additifs-alimentaires.net] (consulté le 12 avril 2016)

6.¹ « Colorant E110 - Jaune soleil FCF, Jaune orangé S » [archive] (consulté le 12 avril 2016)

7.¹ « Colorant E122 - Azorubine, Carmoisine » [archive] (consulté le 13 avril 2016)

8.¹ « Colorant E124 - Ponceau 4R, Rouge cochenille A » [archive] (consulté le 13 avril 2016)

9.¹ « Colorant E127 - Erythrosine » [archive] (consulté le 13 avril 2016)

10.¹ « Colorant E132 - Indigotine, Carmin(e) d'indigo » [archive] (consulté le 13 avril 2016)

11.¹ « Colorant E142 - Vert S, Vert brillant BS, Vert lissamine » [archive] (consulté le 15 avril 2016)

- 12.^f « Colorant E154 - Brun FK » [archive] (consulté le 15 avril 2016)
- 13.^f « Colorant E155 - Brun HT, Brun chocolat HT » [archive] (consulté le 15 avril 2016)
- 14.^f a et b « Colorant E160a - Carotènes (bêta-), Provitamine A » [archive] (consulté le 14 avril 2016)
- 15.^f « Colorant E160b - Rocou, Annatto, Bixine, Norbixine » [archive] (consulté le 14 avril 2016)
- 16.^f « Colorant E160d - Lycopènes » [archive] (consulté le 14 avril 2016)
- 17.^f « Colorant E160f - Ester éthylique de l'acide bêta-apo-8'-caroténoïque (C30) » [archive] (consulté le 15 avril 2016)
- 18.^f « Colorant E161c - Cryptoxanthine, Kryptoxanthine (xanthophylles) » [archive] (consulté le 17 avril 2016)
- 19.^f « Colorant E161g - Canthaxanthine (xanthophylles) » [archive] (consulté le 17 avril 2016)
- 20.^f « Colorant E161i - Citranaxanthine (xanthophylles) » [archive] (consulté le 17 avril 2016)
- 21.^f « Colorant E163 - Anthocyanes, Anthocyanines, Extrait de peau de raisin » [archive] (consulté le 13 avril 2016)
- 22.^f « Colorant E175 - Or, Aurum » [archive] (consulté le 25 mai 2016)
- 23.^f « E210 - Acide benzoïque » [archive] (consulté le 21 juillet 2016)
- 24.^f « E220 - Dioxyde de soufre, Anhydride sulfureux » [archive] (consulté le 21 juillet 2016)
- 25.^f « E303 - Ascorbate de potassium » [archive] (consulté le 3 août 2016)

EFSA

- 1.^f « L'EFSA termine la réévaluation des colorants alimentaires azoïques et réduit la DJA pour l'amarante | Autorité européenne de sécurité des aliments » [archive], sur www.efsa.europa.eu [http://www.efsa.europa.eu] (consulté le 13 avril 2016)
- 2.^f « Scientific Opinion on the re-evaluation of Allura Red AC (E 129) as a food additive | Autorité européenne de sécurité des aliments » [archive], sur www.efsa.europa.eu [http://www.efsa.europa.eu] (consulté le 13 avril 2016)
- 3.^f « Scientific Opinion on the re-evaluation of Brilliant Blue FCF (E 133) as a food additive | European Food Safety Authority » [archive], sur www.efsa.europa.eu [http://www.efsa.europa.eu] (consulté le 13 avril 2016)
- 4.^f « Scientific Opinion on the re-evaluation of caramel colours (E 150 a,b,c,d) as food additives | Autorité européenne de sécurité des aliments » [archive], sur www.efsa.europa.eu [http://www.efsa.europa.eu] (consulté le 15 avril 2016)
- 5.^f « L'EFSA publie ses évaluations de la sécurité de trois colorants alimentaires | Autorité européenne de sécurité des aliments » [archive], sur www.efsa.europa.eu [http://www.efsa.europa.eu] (consulté le 15 avril 2016)
- 6.^f « Scientific Opinion on the reconsideration of the ADI and a refined exposure assessment of 2'-apo-8'-carotenal (E 160e) | European Food Safety Authority » [archive], sur www.efsa.europa.eu [http://www.efsa.europa.eu] (consulté le 15 avril 2016)

Autres sources

- 1.^f « Règlement (CE) N° 884/2007 de la Commission du 26 juillet 2007 relatif à des mesures d'urgence suspendant l'utilisation du colorant alimentaire Rouge 2G (E 128) » [archive], sur www.reach-compliance.eu [http://www.reach-compliance.eu] (consulté le 4 août 2016)
- 2.^f (en) « Request for information on the availability of data to re-evaluate the six priority food colours » [archive] [PDF], sur ec.europa.eu, 9 février 2015 (consulté le 15 avril 2016)
- 3.^f « Directive 2006/52/CE du parlement européen et du conseil du 5 juillet 2006 » [archive] [PDF], sur europa.eu, 26 juillet 2006 (consulté le 21 juillet 2016)
- 4.^f « EUR-Lex - 32006L0060 - EN - EUR-Lex » [archive], sur eur-lex.europa.eu (consulté le 25 juillet 2016)
- 5.^f « EUR-Lex - 32011R1129 - EN - EUR-Lex » [archive], sur eur-lex.europa.eu (consulté le 25 juillet 2016)
- 6.^f « DIRECTIVE 2006/52/CE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL » [archive]
- 7.^f (en) U.S. Department of Health and Human Services, National Toxicology Program, « Report on Carcinogens, Thirteenth Edition : Butylated Hydroxyanisole » [archive] [PDF] (consulté le 1er août 2016)
- 8.^f (en) National Toxicology Program, U.S. Department of Health and Human Services, « Butylated hydroxytoluene - 10575-K » [archive], sur <http://ntp.niehs.nih.gov> [archive] (consulté le 1er août 2016)
- 9.^f (fr) « 8 produits consommés aux Etats-Unis et interdits ailleurs - Page 3 sur 8 » [archive], 26 juin 2013 (consulté le 3 août 2016)

10. ⁴ <http://www.santemagazine.fr/phospha...>

[<http://www.santemagazine.fr/phosphate-d-aluminium-sodique-acide-e541-additif-alimentaire-39181.html>] [archive]

11. ⁴ a et b « La Chine interdit plusieurs additifs alimentaires pour renforcer la sécurité alimentaire » [archive], sur peopledaily.com.cn, Chine nouvelle, 16 mai 2011 (consulté le 24 décembre 2014)

12. ⁴ FoodNavigator.com, « Sweetener production stopped due to high costs » [archive] (consulté le 7 août 2016)

13. ⁴ « Alitame », FNP 52 Add 10, 2002 (lire en ligne [archive])

source : https://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_des_additifs_alimentaires#Colorants