

TITRE 15

Falsification des produits alimentaires

- B.15.001.** Un aliment visé au tableau I n'est falsifié que s'il contient l'une des substances inscrites en regard dans des proportions supérieures à celles prévues.
- 22-1-81 **B.15.002.** (1) Sous réserve des paragraphes (2) et (3), un aliment est falsifié s'il contient un produit chimique agricole ou un de ses dérivés, dans des proportions supérieures à 0.1 partie par million, à moins qu'il ne soit visé aux tableaux du titre 16 et utilisé conformément à ces tableaux.
- (2) N'est pas visé par l'alinéa 4 d) de la Loi l'aliment qui ne contient seulement que ces produits chimiques agricoles:
- a) un produit fertilisant;
 - b) un adjuvant ou un véhicule de produit chimique agricole;
 - c) un sel de bromure inorganique;
 - d) du dioxyde de silicium;
 - e) du soufre; ou
 - 8-3-79 f) des spores viables de *Bacillus thuringiensis Berliner*.
- 26-1-98 (3) Tout aliment mentionné à la colonne IV du tableau II du présent titre, ou tout aliment contenant un tel aliment ou fait d'un produit de celui-ci, est exempté de l'application de l'alinéa 4d) de la Loi si la quantité de produits chimiques agricoles visés aux colonnes I et II présents dans l'aliment ou ajoutés à celui-ci ne dépasse pas la limite maximale de résidu prévue à la colonne III.
- 3-7-97 (4) L'aliment faisant l'objet d'une autorisation de mise en marché provisoire publiée aux termes du paragraphe B.01.056(6) est exempté de l'application de l'alinéa 4 d) de la Loi quant à tout produit chimique agricole, ses dérivés et toute drogue pour usage vétérinaire mentionnés dans l'autorisation qui sont présents dans l'aliment en une quantité ne dépassant pas la limite maximale de résidu, exprimée en partie par million, qui y est précisée.
- 11-4-91 **B.15.003.** Les aliments énumérés à la colonne IV du tableau III du présent titre, dans lesquels se trouve une drogue mentionnée à la colonne I qui correspond, après analyse, à la substance nommée à la colonne II, sont exemptés de l'application de l'alinéa 4 d) de la Loi si la quantité de drogue présente ne dépasse pas la limite maximale de résidu prévue à la colonne III.

TABLEAU I

	<i>I</i>	<i>II</i>	<i>III</i>
<i>Article</i>	<i>Substance</i>	<i>Tolérance p.p.m.</i>	<i>Aliments</i>
1-11-94	1. Arsenic	(1) 3,5 (2) 1 (3) 0,1	(1) Protéines de poisson (2) Farine d'os comestible (3) Jus de fruits, nectar de fruits, boissons, lorsque prêtes à servir, et eaux vendues dans des contenants scellés, sauf l'eau minérale et l'eau de source
4-5-89			
	2. Fluorure	(1) 650 (2) 150	(1) Farine d'os comestible (2) Protéines de poisson
4-5-89	3. Plomb	(1) 10 (2) 1,5 (3) 0,5 (4) 0,2 (5) 0,15 (6) 0,08	(1) Farine d'os comestible (2) Pâte de tomates et sauce tomate (3) Protéines de poisson et tomates entières (4) Jus de fruits, nectar de fruits, boissons, lorsque prêtes à servir, et eaux vendues dans des contenants scellés, sauf l'eau minérale et l'eau de source (5) Lait évaporé, lait condensé et préparation pour nourrisson, concentrée (6) Préparation pour nourrisson, lorsque prête à servir
	4. Étain	(1) 250	(1) Aliments en conserves

**TABLEAU II
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES**

	I	II	III	IV
Article	Appellation chimique courante	Nom chimique de la substance	Limite maximale de résidu p.p.m.	Aliments
21-10-99				
30-1-01	A.0001	abamectine	0,05	Céleri, laitue pommée
			0,02	Agrumes, fraises, poires, pommes
			0,01	Poivrons, tomates
			0,005	Amandes, concombres, noix
		<p>(<i>sec-butyl-(S)</i>)-6' [[didésoxy-2.6 <i>O</i>-(didésoxy-2,6 <i>O</i>-méthyl-3α-<i>L-arabino</i>-hexopyrannosyl)-4 <i>O</i>-méthyl-3 α-<i>L-arabino</i>-hexopyrannosyl]oxy]-7 dihydroxy-20,20b tétraméthyl-5',6,8,19 dodécahydro-5',6,6',7,10,11,14,15,17a,20,20a,20b spiro[méthano-11.15 2<i>H</i>,13<i>H</i>,17<i>H</i>-furo(4,3,2-<i>pq</i>) [benzodioxacyclooctadécine-2,6]-13:2'-(2<i>H</i>-pyranne)] one-17-(2<i>aE</i>,4<i>E</i>,8<i>E</i>)-(5'<i>S</i>,6<i>S</i>,6'<i>R</i>,7<i>S</i>,11<i>R</i>,13<i>R</i>,15<i>S</i>,17<i>aR</i>, 20<i>R</i>,20<i>aR</i>, 20<i>bS</i>) (avermectine B_{1a})</p> <p>[[didésoxy-2.6 <i>O</i>-(didésoxy-2,6 <i>O</i>-méthyl-3 α-<i>L-arabino</i>-hexopyrannosyl)-4 <i>O</i>-méthyl-3 α-<i>L-arabino</i>-hexopyrannosyl]oxy]-7 dihydroxy-20,20b isopropyl-6' tétraméthyl-5',6,8,19 dodécahydro-5',6,6',7,10,11,14,15,17a,20,20a,20b spiro[méthano-11,15 2<i>H</i>,13<i>H</i>,17<i>H</i>-furo(4,3,2-<i>pq</i>)]benzodioxacyclooctadécine-2,6]-13:2'-(2<i>H</i>-pyranne)]one-17-(2<i>aE</i>,4<i>E</i>,8<i>E</i>)-(5'<i>S</i>,6<i>S</i>,6'<i>R</i>,7<i>S</i>,11<i>R</i>,13<i>R</i>,15<i>S</i>,17<i>aR</i>,20<i>R</i>, 20<i>aR</i>,20<i>bS</i>) (avermectine B_{1b})</p> <p>Mélange d'avermectines B_{1a} et B_{1b} et de leurs isomères 8,9-Z, dans un rapport de 80/20 respectivement.</p>		
23-5-02	A.001	acéphate	5,0	Céleri
8-4-97			2,0	Choux-fleurs, poivrons
			1,5	Choux de Bruxelles
23-11-95			1,0	Laitue, haricots
			0,5	Canneberges, soja, maïs, pommes de terre
			0,3	Choux
			0,05	Lait

TABLEAU II - (suite)
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

Article	I	II	III	IV
	Appellation chimique courante	Nom chimique de la substance	Limite maximale de résidu p.p.m.	Aliments
21-10-99				
2-10-03 23-5-02 21-10-99	A.01 alachlore	Chloro-2N-(diéthyl-2,6 phényl)N-méthoxy-méthyl acétamide, y compris les métabolites renfermant les noyaux diéthylaniline ou 2-éthyl-6-(1-hydroxyéthyl)-aniline	0,2 0,02 0,001	Soja Haricots secs, huile de soja, maïs Lait, viande
31-1-91				
21-10-99 23-5-02 3-2-77	A.02 aldicarb	2-méthyl-2-(méthylthio) propionaldehyde-O-(méthylcarbamoyl) oxime, y compris les métabolites aldicarb sulfone et aldicarb sulfoxyde	0,5	Pommes de terre
8-3-79 23-5-02	A.1 aldrine et dieldrine	1,2,3,4,10,10-hexachloro-1,4,4a,5,8,8a-hexahydro-1,4-endo, exo-5, 8-diméthanonaphtalène et	0,2 (calculé selon la teneur en gras)	Viande, sous-produits de viande et gras de bovin, de chèvre, de porc de volaille et de mouton.
27-4-78		1,2,3,4,10,10-hexachloro-6,7-epoxy-1,4,4a,5,6,7,8,8a-octahydro-1,4-endo, exo-5,8-diméthanonaphtalène	0,1 (calculé selon la teneur en gras)	Beurre, fromage, lait et autres produits laitiers.
26-5-94	A.1.1 amitrazé	Bis N,N- (diméthyl-2,4 phénylimino-méthyl)N-méthylamine, y compris le métabolite N(diméthyl-2,4 phényl)-N'-méthyl formiamidine	1,0 0,5 0,2	Poires Pommes Foie et rognons de bovin et de porc
25-10-01	A.1.2 amitrole	3-Amino-1H-1,2,4-triazole	0,01	Blé, colza (canola), orge, pois
21-10-99 23-5-02 26-6-80	A.2 anilazine	Dichloro-2,4 (chloro-2 anilino)-6-triazine-1,3,5	20 10 5 1	Fraises. Bleuets, céleri, canneberges, gadelles, ail, groseilles vertes, poireaux, oignons, échalotes, tomates. Mûres, concombres, mûres rampantes, ronces-framboises, melons, citrouilles, framboises, courges. Pommes de terre.

TABLEAU II -- (suite)
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

	Article	I	II	III	IV	
		Appellation chimique courante	Nom chimique de la substance	Limite maximale de résidu p.p.m.	Aliments	
21-10-99	A.3	azinphos-méthyl	Dithiophosphate de 0,0-diméthyle et de S-(oxo-4-dihydro-3, 4 benzotriazine-1, 2, 3 yl-3) méthyle	5,0	Raisins.	
23-5-02				2,0	Abricots, agrumes, bleuets, coings, épinards, framboises, haricots, mûres, mûres de Boysen, pêches/nectarines, poires, pommes, ronces-framboises.	
27-4-78						Brocoli, canneberges, cerises, choux, choux de Bruxelles, fraises, groseilles, oignons (vert), prunes, tomates.
13-9-79					1,0	Artichauts, céleri, choux-fleurs, concombres, oignons (bulbes secs).
					0,5	Kiwis (portion comestible). Poivrons
31-1-02	A.4	azoxystrobine	(E)-2-{2-[6-(2-Cyanophénoxy) pyrimidin-4-yloxy]phényl}-3-méthoxyacrylate de méthyle, y compris l'isomère (Z)-2-{2-[6-(2-Cyanophénoxy) pyrimidin-4-yloxy]phényl}-3-méthoxyacrylate de méthyle	3	Raisins	
				1	Bananes, colza (canola)	
				0,8	Pêches/nectarines	
				0,6	Pâte de tomates	
				0,3	Foie de bovin, de cheval, de mouton et de porc	
				0,2	Tomates	
				0,06	Rognons de bovin, de cheval, de mouton et de porc	
23-5-02	B.	benomyl, carbendazim et thiophanateméthyl	méthyl 1-(butylcarbamoyl) benzimidazol-2-ylcarbamate, méthyl benzimidazole-2-ylcarbamate (carbendazim), et 1,2-di-(3-méthoxy-carbonyl-2-thioureido) benzène, exprimé en carbendazim	10	Agrumes, pêches/nectarines.	
				6	Mûres, mûres de Boysen, framboises.	
				5	Pommes, abricots, carottes, cerises, raisins, champignons, poires, prunes, fraises.	
8-3-79				2,5	Tomates.	
				1	Haricots, ananas (pulpe comestible).	
				0,5	Concombres, melons, citrouilles, courges.	
25-10-01	B.01	bentazone	2,2-Dioxyde de 3-isopropyl-1H-2,1,3-benzothiadiazin-4(3H)-one, y compris les métabolites 2,2-Dioxyde de 6-hydroxy-3-isopropyl-1H-2,1,3-benzothiadiazin-4(3H)-one et 2,2-Dioxyde de 8-hydroxy-3-isopropyl-1H-2,1,3-benzothiadiazin-4(3H)-one	3	Pois	
				0,5	Haricots	
				0,1	Blé, oignons, orge, poireaux	
				0,05	Arachides, bleuets, soja, maïs, riz	

TABLEAU II -- (suite)
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

	I	II	III	IV
<i>Article</i>	<i>Appellation chimique courante</i>	<i>Nom chimique de la substance</i>	<i>Limite maximale de résidu p.p.m.</i>	<i>Aliments</i>
8-3-79 23-5-02	B.1 Isomères de BHC à l'exception du lindane	tous les isomères de 1,2,3,4,5,6-hexachlorocyclohexane, à l'exception de l'isomère gamma du BHC	0,1 (calculé selon la teneur en gras)	Beurre, fromage, lait et autres produits laitiers; viande et sous-produits de viande de bovin, de chèvre, de porc, de volaille et de mouton.
4-3-75	B.2 biphényle	biphényle	110	Agrumes.
4-3-75 23-5-02	B.4 bromophos	phosphorothioate de O-(4-bromo-2,5-dichlorophényl), O,O-diméthyle	1,5	Pommes.
23-6-99	B.5 bromopropylate	4,4'-dibromobenzilate d'isopropyle	2 10	Agrumes, raisins Raisins secs

TABLEAU II -- (suite)
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

	I	II	III	IV	
Article	Appellation chimique courante	Nom chimique de la substance	Limite maximale de résidu p.p.m.	Aliments	
21-10-99					
20-9-01	B.6	bromoxynil	3,5-Dibromo-4-hydroxybenzonnitrile, y compris le métabolite Acide 3,5-dibromo-4-hydroxybenzoïque	0,1	Colza (canola), lait, oeufs, viande et sous-produits de viande de bovin et de volaille
24-3-83 21-10-99 23-5-02	C.2	captane	N-(Trichlorométhylthio) tétrahydro-1,2,3,6-phtalimide	5,0	Pommes, abricots, bleuets, canneberges, cerises, raisins, pêches/nectarines, poires, prunes, framboises, fraises, tomates.
23-5-02 28-8-76	C.3	carbaryl	1-naphthyl N-méthylcarbamate	10	Abricots, agrumes, asperges, bettes à cardes, canneberges, cerises, choux chinois, choux frisés, choux-rosettes, cresson, endives, épinards, fanes de betteraves, feuilles de moutarde, feuilles de navet, framboises, gombos, laitue, mûres, mûres de Boysen, mûres rampantes, noix (entières, non décortiquées), olives (cruées), pêches/nectarines, persil, pissenlits, prunes, ronces-framboises, salsifis (fanés)
				7	Bleuets, fraises
				5	Aubergines, bananes, betteraves (racines), brocoli, carottes, céleri, choux, choux de Bruxelles, choux-fleurs, choux-raves, haricots, navets (racines), panais, poires, pois, poivrons, pommes, radis, raifort, raisins, salsifis (racines), tomates, viande de volaille
21-10-99				3	Citrouilles, concombres, courges, melons
				2	Avoine, blé, orge, seigle
				1	Mais, noix (décortiquées)
				0,2	Pommes de terre
21-10-99	C.4	carbofurane	méthylcarbamate de 2,3-dihydro-2,2-diméthyl-7-benzofuranyle et son métabolite B-hydroxy-carbofurane	0,5	Carottes, poivrons, pommes de terre, rutabagas (navets).
				0,4	Fraises.
				0,3	Oignons.
23-5-02 8-3-79	C.4.1	métabolites de carbofurane phénolique	2,3-dihydro-2,2-diméthyl-7-hydroxybenzofurane, 2,3-dihydro-2,2-diméthyl-7-hydroxy-3-oxobenzofurane et 2,3-dihydro-2,2-diméthyl-3,7-dihydroxybenzofurane	1,0	Carottes, pommes de terre, navets.
27-4-78				0,5	Oignons, poivrons, fraises.
24-8-89	C.5	Abrogé par le décret C.P. 1989-1584 du 24 août 1989			

TABLEAU II -- (suite)
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

	Article	I	II	III	IV
		Appellation chimique courante	Nom chimique de la substance	Limite maximale de résidu p.p.m.	Aliments
21-10-99	C.6	chlordane	1,2,4,5,6,7,8,8-octachloro-3a,4,7,7a-tétrahydro-4,7-méthanoindène comprenant le métabolite oxychlordène	0,1 (calculé selon la teneur en gras)	Beurre, fromage, lait et autres produits laitiers; viande et sous-produits de viande de bovin, de chèvre, de porc, de volaille et de mouton.
24-9-81 23-5-02 27-4-78 8-3-79	C.7	chlorméquat	(Chloro-2 éthyl) triméthylammonium	1,0	Blé
21-10-99	C.7.1	chlorthal-diméthyl	Tétrachloro-2,3,5,6, téréphtalate de diméthyle	5	Feuilles de moutarde, feuilles de navet.
23-5-02				2	Choux frisés, choux-rosettes, doliques, fraises, haricots, ignames, laitue, navets, patates douces, piments, poivrons, pommes de terre, soja.
21-10-99				1	Ail, aubergines, brocoli, cantaloups, choux, choux de Bruxelles, choux-fleurs, concombres, courges d'été, courges d'hiver, melons-miel, oignons, pastèques, tomates.
11-5-93					
23-5-02	C.9	chlorothalonil	Tétrachloro-isophthalonitrile, y compris le métabolite Hydroxy-4 trichloro-2,5,6 dicarbonitrile-1,3 de benzène	15 5	Céleri Brocoli, choux, choux de Bruxelles, choux-fleurs, citrouilles, concombres, courges, haricots, melons, oignons, tomates, wasabi
13-4-00				2	Canneberges
				1	Carottes, champignons, panais
				0,6	Bleuets
				0,5	Cerises, pêches/nectarines
				0,3	Arachides
21-10-99	C.10	chloroprophame	N-(Chloro-3 phényl) carbamate d'isopropyle	15,0	Pommes de terre.
23-5-02 28-7-99 9-8-78	C.10.1	chlorpyrifos	O,O-diéthyl-O-(3,5,6-trichloro-2-pyridyl) phosphorothioate, y compris le métabolite 3,5,6-trichloro-2-pyridinol	2 1,5 1 (calculé selon la teneur en gras)	Kiwis Pommes Viande et sous-produits de viande de bovin, sauf le gras, le foie et les rognons
2-6-94				1	Agrumes, gras, rognons et foie de bovin, poivrons
				0,5	Rutabagas

TABLEAU II -- (suite)
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

	Article	I	II	III	IV
		Appellation chimique courante	Nom chimique de la substance	Limite maximale de résidu p.p.m.	Aliments
21-10-99	C.10.1.1	clétodime	(±)-(2E)-[1-(3-Chloroallyloxyimino)propyl]-5-(2-éthylthiopropyl)-3-hydroxycyclohex-2-énone, y compris les métabolites renfermant la partie cyclohexène-2-one	10 0,5 0,4 0,3 0,2 0,05	Soja Haricots, lentilles, pois (secs), pois chiches, pommes de terre Graines de moutarde Graines de lin Graines de tournesol (y compris le sunola), oignons Colza (canola)
21-10-99 23-5-02	C.10.2	clofentésine	Bis-(chloro-2 phényl)-3,6 tétrazine-1,2,4,5	0,5 1,0	Amandes, poires, pommes Pêches/nectarines
25-5-93			Bis-(chloro-2 phényl)-3,6 tétrazine-1,2,4,5, y compris le métabolite (chloro-2 hydroxy-4 phényl)-3 (chloro-2 phényl)-6 tétrazine-1,2,4,5	0,01 0,05	Lait Viande et sous-produits de viande (à l'exception du foie) de bovin, de chèvre, de cheval, de mouton et de porc
23-5-02 25-5-93	C.10.3	clomazone	(chloro-2 benzyl)-2 diméthyl-4,4 isoxazolidinone-3	0,05	Soja
13-4-00	C.10.4	clopyralid	Acide dichloro-3,6-pyridine-carboxylique-2	7 2 1 0,2	Fractions de mouture d'avoine, de blé et d'orge, sauf la farine Avoine, blé, orge Brocoli, brocoli de Chine, choux, choux-fleurs, choux-raves, fraises, pak-choï, pé-tsaï Lin
30-5-02	C.10.5	cloransulame-méthyl	Méthyl 3-chloro-2-(5-éthoxy-7-fluoro[1,2,4]triazolo[1,5-c]pyrimidin-2-ylsulfonamido) benzoate, y compris le métabolite Acide 3-chloro-2-(5-éthoxy-7-fluoro[1,2,4]triazolo[1,5-c]pyrimidin-2-ylsulfonamido) benzoïque, calculé comme ester	0,01	Soja

TABLEAU II -- (suite)
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

	Article	I	II	III	IV
		Appellation chimique courante	Nom chimique de la substance	Limite maximale de résidu p.p.m.	Aliments
21-10-99	C.11	composés du cuivre	composés inorganiques du cuivre, y compris l'oxychlorure de cuivre, l'oxychlorure-sulfate de cuivre, le sulfate de cuivre monohydraté, le sulfate de cuivre tribasique	50,0 (Calculés en cuivre)	Fruits et légumes frais.
21-10-99	C.12	coumaphos	Thiophosphate de <i>O</i> -(chloro-3 méthyl-4 oxo-2 chroményle-7) et de <i>O,O</i> -diéthyle	0,5 (calculé selon la teneur en gras)	Viande, sous-produits de viande et gras de bovin, de cheval, de chèvre, de mouton, de porc et de volaille.
8-1-74	C.13	4-CPA	acide 4-chlorophénoxyacétique	2,0	Germes de Mungo.
13-4-00	C.13.01	cyfluthrine	(Dichloro-2,2 vinyl)-3 diméthyl-2,2 cyclopropanecarboxylate-(1 <i>RS</i> ,3 <i>RS</i>)-(1 <i>RS</i> ,3 <i>SR</i>)de cyano(fluoro-4 phénoxy-3 phényl)méthyle-(<i>RS</i>)	15 5 0,5 0,4 0,01	Gras de lait (lait complet) Gras de bovin, de cheval, de chèvre, de mouton, de porc et de volaille Lait Viande et sous-produits de viande de bovin, de cheval, de chèvre, de mouton, de porc et de volaille Oeufs
8-5-03	C.13.1	cyhalothrine-lambda	(<i>Z</i>)-(1 <i>R</i> ,3 <i>R</i>)-3-(2-Chloro-3,3,3-trifluoroprop-1-ényl)-2,2-diméthylcyclopropane-carboxylate de (<i>S</i>)- α -cyano-3-phénoxybenzyle et (<i>Z</i>)-(1 <i>S</i> ,3 <i>S</i>)-3-(2-Chloro-3,3,3-trifluoroprop-1-ényl)-2,2-diméthylcyclopropane-carboxylate de (<i>R</i>)- α -cyano-3-phénoxybenzyle	2 1 (calculé selon la teneur en gras) 0,4 0,3 0,2 0,15 0,1 0,05	Laitue pommée Lait Brocoli, choux Huile de tournesol Graines de tournesol, viande de bovin, de cheval, de chèvre, de mouton et de porc Farine de maïs Tomates Maïs
20-11-97					
25-10-01	C.14	cymoxanil	1-[2-Cyano-2-(méthoxyimino)-acétyl-3-éthylurée	0,05	Gras, viande et sous-produits de viande de bovin, de chèvre, de mouton et de porc, lait, pommes de terre

TABLEAU II -- (suite)
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

	Article	I	II	III	IV
		Appellation chimique courante	Nom chimique de la substance	Limite maximale de résidu p.p.m.	Aliments
21-10-99	C.16	cyperméthrine	(Dichloro-2,2-vinyl)-3 diméthyl-2,2 cyclopropanecarboxylate (1RS, 3RS)-(1RS, 3SR) de cyano(phénoxy-3 phényl) méthyle (RS)	1,0 0,5 0,3 0,2	Agrumes, céleri, pommes. Brocoli, chou, chou de Bruxelles, choux-fleurs, haricots, poires, raisins. Tomates. Fraises, pêches/nectarines.
23-5-02	C.16.1	cyprodinile	4-cyclopropyl-6-méthyl-N-phénylpyrimidine-2-amine	3 2 0,1 0,02	Raisins secs Fruit à noyau, raisins Fruit charnu à pépins Amandes
28-8-97	C.17	cyromazine	N-Cyclopropyl triazine-1,3,5 triamine-2,4,6, y compris le métabolite 1,3,5-Triazine-2,4,6-triamine	10,0 8,0 4,0 3,0 1,5 1,0 0,5 0,3	Céleri, épinards, laitue frisée Champignons Laitue pommée Oignons (verts), poivrons Produits de pommes de terre sèches Concombres, melons, tomates Pommes de terre Oignons (secs)
13-4-00	D.1	2,4-D	acide (2,4-dichlorophénoxy) acétique	5 2 0,5	Asperges Agrumes Canneberges
21-10-99	D.2A	daminozide	acide succinique 2, 2-diméthylhydrazide	0,5 10 15 20 25 30 55	Tomates. Raisins. Choux de Bruxelles, poires. Arachides, prunes. Pêches/nectarines. Pommes, cerises acides. Cerises sûres.
23-5-02	D.3	DDT	1,1,1-trichloro-2,2-bis (chlorophényl) éthane et ses métabolites 1,1-dichloro-2,2-bis (p-chlorophényl) éthane (TDE ou DDD) et 1,1-dichloro-2,2-bis(p-chlorophényl) éthylène (DDE)	5,0 1,0 (calculée selon la teneur en gras) 0,5	Poisson. Beurre, fromage, lait et autres produits laitiers; viande, sous-produits de viande et gras de bovin, de porc, de volaille et de mouton. Oeufs, légumes frais.

TABLEAU II -- (suite)
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

	I	II	III	IV
Article	Appellation chimique courante	Nom chimique de la substance	Limite maximale de résidu p.p.m.	Aliments
21-10-99	D.7	O,O diéthyl-O-2-isopropyl-4-méthyl-pyrimidyl-(6) thiophosphate	0,75	Abricots, betteraves, brocoli, carottes, céleri, cerises, choux, choux-fleurs, choux frisés, choux-raves, endives, épinards, feuilles de navet, fraises, laitue, oignons, poires, poivrons, pommes, prunes, raisins, salsifis, tomates, wasabi
21-10-99			0,7	
13-4-00			0,5	
23-5-02			0,25	
23-5-02				
23-5-02	D.9	Dichloro-2,3 naphtoquinone-1,4	3	Pommes, cerises, pêches/nectarines, prunes, pruneaux. Fraises.
21-10-99			15	
23-5-02	D.10	2,6-dichloro-4-nitroaniline	20	Haricots mange-tout Cerises douces, pêches/nectarines Abricots, céleri, fraises, framboises, laitue, mûres, raisins Carottes, oignons, patates douces, prunes, rhubarbe, tomates Ail, concombres
21-10-99			15	
15-11-84			10	
			5	
			0,5	

TABLEAU II -- (suite)
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

	Article	I	II	III	IV
		Appellation chimique courante	Nom chimique de la substance	Limite maximale de résidu p.p.m.	Aliments
21-10-99	D.11	dichlorvos	2,2-dichlorovinyl diméthyl phosphate	0,25 0,50 2,0	Tomates. Denrées emballées non périssables contenant moins de 6% de matières grasses. Denrées emballées non périssables contenant plus de 6% de matières grasses.
4-3-75					
23-5-02	D.12	dicofol	1,1-bis(p-chlorophenyl)-2,2,2-trichloroéthanol	5,0 3,0	Agrumes. Abricots, amandes, aubergines, avelines, cantaloups, cerises, châtaignes, citrouilles, coings, concombre, courges d'été, courges d'hiver, figues, fraises, framboises, haricots, melons-miel, melons brodés, mûres, mûres de Boysen, mûres rampantes, noix, noix de Caryer, pacanes, pastèques, pêches/nectarines, piments, poires, pois, poivrons, pommes, prunes, raisins, ronces-framboises, soja, tomates.
21-10-99				0,1 (calculé selon la teneur en gras)	Beurre, fromage, lait et autres produits laitiers, viande et sous-produits de viande de bovin, de chèvre, de mouton, de porc et de volaille.
13-9-79					
27-4-78					
17-11-77	D.13	dieldrine voir aldrine			
23-3-04	D.14	difénoconazole	Oxyde de cis-trans-3-chloro-4-[4-méthyl-2-(1H-1,2,4-triazol-1-ylméthyl)-1,3-dioxolan-2-yl] phényle et de 4-chlorophényle	0,1 0,05 0,03 0,01	Blé Graines de moutarde, oeufs, viande et sous-produits de viande de bovin, de chèvre, de mouton, de porc et de volaille Colza (canola) Lait, orge
13-9-00					
18-5-00	D.14.1	diflufenzopyr	acide 2-[1-[[[(3,5-difluorophényl)amino]carbonyl]hydrazono]éthyl]-3-pyridinecarboxylique, y compris les métabolites qui peuvent se transformer en M1 (8-méthyl-5(6H)-pyrido[2,3-d]pyridazinone)	0,05	Maïs
11-10-84	D.15	diméthoate	O,O-diméthyl S-(N-méthylcarbamoyl-méthyl) Phosphorodithioate et son métabolite ométhoate	2,0 1,5 1,0 0,5	Pommes, fanes de betterave, brocoli, choux, choux-fleurs, cerises, choux frisés, laitue, poires, épinards, bettes à cardes, fanes de navet. Agrumes. Haricots, bleuets, céleri, fraises. Pois, poivrons, tomates.
23-5-02					

TABLEAU II -- (suite)
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

	I	II	III	IV	
Article	Appellation chimique courante	Nom chimique de la substance	Limite maximale de résidu p.p.m.	Aliments	
21-10-99	D.17	diphénamide	acétamide diphényl-2 de N,N-diméthyle	1	Fraises.
15-11-84	D.18	diphénylamine	diphénylamine	5,0	Pommes
21-10-99	D.18.1	diquat	Ion 9,10-dihydro-8a, 10a-diazoniaphenanthrène	0,5 0,2 0,05	Lin, solin Lentilles Lait, oeufs, viande et sous-produits de viande, viande de volaille et sous-produits de viande de volaille
8-4-97	D.19	disulfoton	O,O-diéthyl S-2-(éthylthio)-éthyl phosphorodithioate	0,2 0,5	Pommes de terre. Brocoli, chou de Bruxelles, chou, choux-fleurs, haricots, laitue, pois, épinards, tomates.
21-10-99 4-3-75 23-5-02	D.21	diuron	3-(3,4-dichlorophényl)-1,1-diméthylurée	1 7	Agrumes, maïs, raisins, ananas, pommes de terre, blé. Asperges
27-4-78	D.22	dodine	acétate de-η dodécylguanidine	5,0 2,0	Pommes, poires, fraises. Cerises.
21-10-99 13-9-79 23-5-02	E.1	endosulfane	hexachloro-6,7,8,9,10,10 hexahydro-1,5,5a,6,9,9a méthano-6,9 benzodioxathiépine-2,4,3 oxyde-3, y compris le métabolite sulfate d'endosulfane	2,0 1,0 0,5 0,1 (calculé selon la teneur en gras)	Abricots, brocoli, cerises, chou, chou de Bruxelles, épinards, haricots, laitue, pêches/ nectarines, poires, pommes, prunes. Artichauts, aubergines, céleri, choux-fleurs, citrouilles, concombres, courges, cresson, fèves, fraises, melons, poivrons, raisins, tomates. Pois. Beurre, fromage, lait et autres produits laitiers, viande et sous-produits de viande de bovin, de chèvre, de mouton, de porc et de volaille.
27-4-78					
21-10-99					

TABLEAU II -- (suite)
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

	Article	I	II	III	IV
		Appellation chimique courante	Nom chimique de la substance	Limite maximale de résidu p.p.m.	Aliments
21-10-99	E.1.1	endrin	1,2,3,4,10,10-hexachloro-6,7-époxy-1,4, 4a,5,6,7,8,8a-octahydro-endo-endo-1,4: 5,8-diméthanonaphtalène	0,02 (calculé selon la teneur en gras)	Beurre, fromage, lait et autres produits laitiers.
13-9-79					
27-4-78					
21-10-99	E.2	ethephon	acide 2-chloroéthyl phosphonique	20 10 8 5 3 2	Mûres Bleuets Cerises douces Raisins secs Figues, poivrons, pommes Canneberges, cerises acides, fractions de mouture de blé et d'orge, sauf la farine, tomates Agrumes, raisins Ananas, blé, cantaloups, orge
14-1-88					
23-5-02					
27-4-78	E.3	ethion	O,O,O',O'-tétraéthyl S,S'-méthylène biphosphorodithioate	2,5 (calculé selon la teneur en gras) 2,0 1,0 0,5	Viande, sous-produits de viande et gras de bovin. Agrumes, poires, pommes, raisins. Fraises, haricots, pêches/nectarines, prunes. Tomates.
21-10-99					
13-9-79					
23-5-02					
21-10-99	E.4	ethoxyquin	1,2-dihydro-6-éthoxy-2, 2,4-triméthylquinoline polymère	0,5 3	Oeufs, viandes, viande de volaille. Pommes, poires, gras de volaille, foies de volaille.
24-10-02	E.5	éthylènebis-dithiocarbamate fongicides	polymère de N,N-éthylènebis (dithiocarbamate) de manganèse et de zinc	7 6 5 4 0,5	Aubergines, brocoli, champignons, choux, choux de Bruxelles, choux-fleurs, endives, laitue, oignons (verts), poires, poivrons, pommes, raisins Lentilles Céleri Concombres, tomates Oignons (secs)
14-6-01					
21-10-99	F.1	fenbutatine oxide	Oxyde de bis-[tri-(méthyl-2 phényl-2 propyl) étain]	3,0 2,0 0,5	Poires, pommes. Agrumes. Concombres, tomates.
1-5-03	F.1.001	fenhexamide	N-(2,3-dichloro-4-hydroxyphényl)-1-méthylcyclohexane-carboxamide	20 6 4 3 0,5 0,02	Framboises, mûres, ronces-framboises Abricots, cerises, pêches/nectarines, raisins secs Raisins Fraises Prunes Amandes
25-10-01					

TABLEAU II -- (suite)
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

	Article	I	II	III	IV
		Appellation chimique courante	Nom chimique de la substance	Limite maximale de résidu p.p.m.	Aliments
21-10-99	F.1.01	fénoxaprop-éthyl	propionate de 4-[(chloro-6-benzoxazol-1,3-yl-2-oxy)-4-phénoxy]-2 d'éthyle (RS), y compris les métabolites acide [(chloro-6 benzoxazol-1,3-yl-2 oxy)-4 phénoxy]-2 propionique (RS) et chlor-6 dihydrobenzoxalazol-2,3 one-2	0,02	Lait
11-1-95	F.1.1	ferbam	diméthylthiocarbamate ferrique	7 (calculé en zineb)	Pommes, abricots, asperges, betteraves, mûres, doliques, bleuets, brocoli, choux de Bruxelles, choux, carottes, choux-fleurs, céleri, cerises, choux-rosettes, haricots, maïs, canneberges, concombres, gadelles, dattes, aubergines, groseilles vertes, raisins, goyaves, airelles, choux-frisés, choux-raves, laitue, ronces-framboises, mangues, melons, feuilles de moutarde, oignons, papayes, pêches/nectarines, arachides, poires, pois, poivrons, prunes, (pruneaux frais), citrouilles, coings, radis, framboises, rutabagas, épinards, courges, fraises, courges d'été, tomates, navets.
23-5-02 13-9-79	F.1.1.01	florasulame	2',6',8-Trifluoro-5-méthoxy[1,2,4] triazolo [1,5-c] pyrimidine-2-sulfonanilide	0,01	Avoine, blé, orge
21-10-99	F.1.1.1	fluazifop-butyl	(RS)-2-[4-(5-trifluorométhyl-2-pyridyloxy)phénoxy] propionate de butyle	1 (calculé en acide) 0,3 (calculé en acide) 0,2 (calculé en acide) 0,05 (calculé en acide) 0,01 (calculé en acide)	Soja, fraises Moutarde Lin, solin Oeufs, viande, sous-produits de viande et gras de bovin, de cheval, de chèvre, de mouton, de porc et de volaille Lait
23-5-02 28-8-97 13-4-00	F.1.1.2	fluazuron	1-[4-chloro-3-(3-chloro-5-trifluorométhyl-2-pyridyloxy)phényl]-3-(2,6-difluorobenzoyl)urée	7,0 0,5	Gras de bovin Sous-produits de viande de bovin

TABLEAU II -- (suite)
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

	Article	I	II	III	IV
		Appellation chimique courante	Nom chimique de la substance	Limite maximale de résidu p.p.m.	Aliments
21-10-99	F.1.1.3	flucarbazone sodique	N-(2-Trifluorométhoxyphénylesulfonyl)-4,5-dihydro-3-méthoxy-4-méthyl-5-oxo-1H-1,2,4-triazole-1-carboxamide, sel sodique, y compris le métabolite N-(2-Trifluorométhoxyphényl)-4,5-dihydro-3-méthoxy-5-oxo-1H-1,2,4-triazoline-1-carboxamide, sel sodique	0,01	Blé
14-1-88	F.1.2	flucythrinate	(Difluorométhoxy-4 phényl)-2 méthyl-3 butyrate-(S) de cyano-(phénoxy-3 phényl) méthyle-(RS)	0,1 (calculé selon la teneur en gras)	Lait
6-4-89	F.1.2.1	fludioxonil	(Difluoro-2,2-benzodioxol-1,3 yl-4)-4 pyrrolecarbonitrile-3	2 0,05	Abricots, pêches/nectarines, prunes Foie, gras et rognons de bovin, de cheval, de chèvre, de mouton et de porc, moutarde Pommes de terre
24-10-02	F.1.3	flusilazole	[[bis(fluoro-4 phényl)méthylsilyl]méthyl]-1 1H-triazole-1,2,4	0,02 0,01	Colza (canola), lait, viande de bovin, de cheval, de chèvre, de mouton et de porc
20-9-01	F.2	folpet	N-[(Trichlorométhyl)thio]-phthalimide	1 0,5 0,2 0,1 0,01*	Raisins secs Raisins Pommes Bananes Lait; viande et sous-produits de viande de bovin
13-9-00	F.2	fomésafène	5-[2-Chloro-4-(trifluorométhyl)-phénoxy]-N-(méthylsulfonyl)-2-nitrobenzamide	30 25 15	Céleri. Pommes, avocats, mûres, bleuets, mûres de Boysen, cerises, pommettes, canneberges, gadelles, mûres rampantes, groseilles vertes, raisins, airelles, poireaux, laitue, ronces-framboises, oignons, framboises, fraises, tomates. Agrumes, concombres, ail, melons, citrouilles, courges.
23-5-02	F.3	chlorhydrate de formetanate	chlorhydrate de m-[[diméthylamino)méthylène] amino]phényl méthyl-carbamate	0,05	Haricots de Lima, haricots mange-tout, haricots secs, soja
21-10-99	F.3	chlorhydrate de formetanate	chlorhydrate de m-[[diméthylamino)méthylène] amino]phényl méthyl-carbamate	4,0 3,0 0,5	Agrumes. Pêches/nectarines, poires, pommes. Prunes.

* y compris flusilazole, bis(4-fluorophényl)(méthyl)silanol et 1H-1,2,4-triazole

TABLEAU II -- (suite)
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

	I	II	III	IV
Article	Appellation chimique courante	Nom chimique de la substance	Limite maximale de résidue p.p.m.	Aliments
21-10-99				
20-11-97 13-4-00 19-11-03	F.5 phoséthyl- d'aluminium	tris-(O- éthylphosphonate) d'aluminium	100 75 60 15 10 3 1 0,5	Céleri, épinards, laitue Fraises Brocoli, brocoli chinois, choux, choux-fleurs, choux pak-choï, feuilles de moutarde Cantaloups, concombres, courges Avocats Tomates Pommes Oignons (secs)
23-5-02 28-7-99 16-2-94	G.1 glufosinate- ammonium	Acide amino-2 [[hydroxyméthyl] phosphinoyl]-4 butyrique-(RS), y compris le métabolite Acide phosphoinico- propionique-3 méthyle	6 3 1 0,5 0,4 0,2	Lentilles Colza (canola), pois secs Foie et rognons de bovin, de chèvre, de mouton, de porc et de volaille Haricots secs blancs Pommes de terre Blé, maïs
24-10-02 2-10-03	G.2 glyphosate	Acide (phosphonométhyl- amino)-2 acétique, y compris le métabolite Acide aminométhyl- phosphonique	35 20 15 10 5 4 3 2 0,5 0,2	Fractions de mouture d'avoine, sauf la farine Soja Avoine, fractions de mouture de blé et d'orge, sauf la farine Betteraves à sucre, colza (canola), orge Blé, pois Haricots, lentilles Lin, maïs Rognons de bovin, de chèvre, de mouton, de porc et de volaille Asperges Foie de bovin, de chèvre, de mouton, de porc et de volaille
8-3-79 23-5-02	H.1 heptachlore	heptachloro-1,4,5,6, 7,8,8-heptachloro- 3a,4,7,7a-tétrahydro- 4,7-méthanoinde,ne, comprenant le métabolite heptachlore époxyde	0,2 (calculé selon la teneur en gras) 0,1 (calculé selon la teneur en gras)	Viande, sous-produits de viande et gras de bovin, de chèvre, de porc, de volaille et de mouton. Beurre, fromage, lait et autres produits laitiers.
27-4-78				
21-10-99 4-3-75	H.2 hydrogène, cyanure d'	gaz cyanhydrique	25	Amandes, orge, noix d'acajou, fèves de cacao, maïs, haricots, fèves de Lima, haricots blancs, arachides, pacanes, riz, seigle, noix, blé

TABLEAU II -- (suite)
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

	I	II	III	IV
				Aliments
Article	Appellation chimique courante	Nom chimique de la substance	Limite maximale de résidu p.p.m.	
21-10-99				
28-8-01	I.1	(Dichlorophényl-3,5)-3 <i>N</i> -isopropyl dioxo-2,4 imidazolidine carboxamide-1 et ses métabolites: Isopropyl-3 <i>N</i> -(dichlorophényl-3,5) dioxo-2,4 imidazolidine carboxamide-1, et (Dichlorophényl-3,5)-3 dioxo-2,4 imidazolidine carboxamide-1	60	Raisins secs
21-10-99			15	Laitue
8-4-97			10	Framboises, pêches/nectarines, raisins
21-6-84			5	Carottes, cerises, fraises, vin
			3	Abricots
			2	Pruneaux, prunes
			1	Colza (canola)
			0,5	Concombres, kiwis (portion comestible), tomates
			0,3	Haricots
5-5-83	I.2		(β -allyloxy dichloro-2,4 phénéthyl)-1 imidazole	5,0
31-1-02	I.2.01	Acide (<i>RS</i>)-2-(4-isopropyl-4-méthyl-5-oxo-2-imidazolin-2-yl)-5-méthoxyméthylnicotinique	0,1	Soja
			0,05	Blé, colza (canola), pois
			0,01	Lait, oeufs, viande et sous-produits de viande de bovin, de cheval, de chèvre, de mouton et de volaille
24-10-02	I.2.02	Acide éthyl-5(isopropyl-4 méthyl-4 oxo-5 dihydro-4,5 1 <i>H</i> -imidazolyl-2)-2 nicotinique, exprimé sous forme de sel d'ammonium	0,1	Haricots communs, haricots d'Espagne, haricots de Lima, haricots jaunes, haricots mange-tout, haricots pinto, haricots ronds blancs, haricots tépari
29-5-03	I.2.1	1-(6-Chloro-3-pyridylméthyl)- <i>N</i> -nitroimidazolidin-2-ylidèneamine, y compris les métabolites renfermant le groupe 6-chloropicolyl	6	Pâte de tomates
20-9-01			3,5	Cultures de brassica, laitue
23-6-99			3	Cerises douces, cerises sûres, purée de tomates
19-11-96			1,5	Raisins
			1	Agrumes, bleuets, poivrons, tomates
4-1-96			0,6	Poires
			0,5	Concombres, pommes
	0,3	Pommes de terre		
	0,2	Mangues		
	0,05	Colza (canola), graines de moutarde, huile de coton, pacanes		
23-5-02	I.3	<u>N</u> -isopropyl thiophosphoramidate de <u>Q</u> -éthyle et de <u>Q</u> -(isopropoxy carbonyl-2) phényle, y compris les métabolites <u>N</u> -isopropyl oxyphosphoramidate de <u>Q</u> -éthyle et de <u>Q</u> -(isopropoxy carbonyl-2) phényle, thiophosphoramidate de <u>Q</u> -éthyle et de <u>Q</u> -(isopropoxy carbonyl-2) phényle et oxyphosphoramidate de <u>Q</u> -éthyle et de <u>Q</u> -(isopropoxy carbonyl-2) phényle	0,01	Lait
25-5-93			0,02	Colza (canola), oeufs

TABLEAU II -- (suite)
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

21-10-99	Article	I	II	III	IV
		Appellation chimique courante	Nom chimique de la substance	Limite maximale de résidu p.p.m.	Aliments
25-10-01	I.4	isoxaflutole	5-Cyclopropyl-1,2-oxazol-4-yl- α,α,α -trifluoro-2-mésyl- <i>p</i> -tolylcétone, y compris le métabolite α -(Cyclopropylcarbonyl)-2-(méthylsulfonyl)- β -oxo-4-(trifluorométhyl)benzène-propanenitrile, comme équivalent du composé d'origine	0,5 0,3 0,2 0,1 0,02 0,01	Foie de bovin Foie de volaille Viande de bovin, de cheval, de mouton, de porc et de volaille Sous-produits de viande de bovin, de cheval, de mouton, de porc et de volaille Lait Oeufs
			5-Cyclopropyl-1,2-oxazol-4-yl- α,α,α -trifluoro-2-mésyl- <i>p</i> -tolylcétone, y compris les métabolites α -(Cyclopropylcarbonyl)-2-(méthylsulfonyl)- β -oxo-4-(trifluorométhyl)benzène-propanenitrile et Acide α,α,α -trifluoro-2-(méthylsulfonyl)- <i>p</i> -toluique, comme équivalent du composé d'origine	0,2	Maïs
23-3-04	K.1	krésoxim-méthyl	(<i>E</i>)-Méthoxyimino [α -(<i>o</i> -tolylloxy- <i>o</i> -tolyl)acétate de méthyle, y compris les métabolites Acide (<i>E</i>)-2-[2-(2-méthylphénoxy-méthyl)phényl]-2-méthoxyiminoacétique, Acide 2-[2-(2-hydroxyméthylphénoxy-méthyl)-phényl]-2-méthoxyiminoacétique et Acide 2-[2-(4-hydroxy-2-méthylphénoxy-méthyl)phényl]-2-méthoxyiminoacétique	1,5 1 0,5	Raisins secs Raisins Cenelles, coings, nèfles du Japon, poires, poires asiatiques, pommes, pommettes
25-10-01				0,15 0,03 0,004	Jus de poires, jus de pommes, pacanes Viande et sous-produits de viande de bovin, de cheval, de chèvre, de mouton et de porc Lait
	L.1	lindane	isomère gamma d'hexachlorure de benzène (BHC)	3,0	Abricots, ananas, asperges, aubergines, avocats, brocoli, céleri, cerises, champignons, choux, choux de Bruxelles, choux-fleurs, choux-frisés, choux-raves, choux-rosettes, citrouilles, coings, concombres, courges, épinards, feuilles de moutarde, fraises, gombos, goyaves, laitue, mangues, melons, oignons, pêches/nectarines, bettes à cardes, poires, poivrons, pommes, prunes, raisins, tomates.
27-4-78					
13-9-79					
21-10-99					
23-5-02					

TABLEAU II -- (suite)
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

	I				II				III				IV			
	<i>Appellation chimique courante</i>				<i>Nom chimique de la substance</i>				<i>Limite maximale de résidu p.p.m.</i>				<i>Aliments</i>			
21-10-99	L.1				lindane (cont'd)				2,0 (calculé selon la teneur en gras) 0,7 (calculé selon la teneur en gras) 0,2 (calculé selon la teneur en gras)				Viande, sous-produits de viande et gras de bovin, de chèvre, de mouton et de porc. Viande sous produits de viande de volaille. Beurre, fromage, lait et autres produits laitiers.			
23-5-02 21-10-99	M.1				malathion				8				Abricots, ananas, avocats, bleuets, canneberges, céréales brutes, champignons, fraises, framboises, gadelles, groseilles vertes, melons, menthe poivrée, menthe verte, mûres, mûres de Boysen, mûres rampantes, pacanes, papayes, prunes, raisins, raisins secs, ronces-framboises Asperges, cerises, choux, choux de Bruxelles, choux frisés, cresson, endives, épinards, laitue, pêches/nectarines, persil, pissenlits Citrouilles, concombres, courges, échalotes, gombos, lentilles, oignons (verts), poireaux, salsifis, tomates Farine de blé entier, de seigle entier et farine de blé et de seigle, haricots, poires, pommes Céleri Ail, aubergines, betteraves, bettes à cardes, brocoli, carottes, choux-fleurs, choux-raves, choux-rosettes, navets (rutabagas), oignons (secs), panais, pois, poivrons, pommes de terre, radis, raifort			
					(Diméthoxy-thiophosphorylthio)-2-succinate d'éthyle				6							
									3							
									2							
									1							
21-10-99	M.2				hydrazide maléique				15 30 50				Oignons. Betteraves, carottes, rutabagas. Pommes de terre.			
					1,2-dihydropyrazine-3, 6-dione											

TABLEAU II -- (suite)
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

Article	I	II	III	IV
	<i>Appellation chimique courante</i>	<i>Nom chimique de la substance</i>	<i>Limite maximale de résidue p.p.m.</i>	<i>Aliments</i>
21-10-99				
19-11-03 23-5-02 11-1-95 23-1-96	M.3 métalaxyl	[N-(Méthoxy-2 acétyl) N-xylyl-2,6 amino]-2 propionate de méthyle, y compris les métabolites renfermant la partie 2,6-diméthylaniline	10 7 5 4 3 2 1	Épinards, oignons (verts) Asperges Agrumes, endives, laitue Avocats Ginseng, oignons (secs) Bleuets, brocoli, chou, choux-fleurs, raisins secs Abricots, betteraves à sucre, cantaloups, cerises, concombres, courges, pastèques, pêches/nectarines, poivrons, prunes, raisins, soja, tomates
23-5-02 21-10-99 13-4-00			0,5 0,4 0,2 0,05	Amandes, carottes, noix, pommes de terre, radis Fraises Arachides, blé, framboises, haricots, pois Orge
23-5-02 8-4-97 23-11-95	M.4 méthamidophos	O,S-Diméthyl phosphoramidothioate	1,0 0,5 0,3	Brocoli, choux de Bruxelles, laitue, poivrons Choux, choux-fleurs, céleri, concombres, aubergines, tomates Haricots
21-10-99 23-5-02	M.5 méthidathion	Dithiophosphate de S-(méthoxy-5 oxo-2 dihydro-2,3 thiazazole-1,3,4 yl-3 méthyle) et de O,O-diméthyle	2,0 0,5 0,2	Agrumes. Poires, pommes. Cerises, pêches/nectarines, prunes, raisins.
8-4-97 21-10-99 9-8-78	M.6 méthomyl	N-Méthylcarbamate de (méthylthio-1 éthylidène-amine)	6,0 5,0 4,0 2,0 1,0 0,5	Bleuets Choux Raisins Laitue Agrumes, fraises Céleri, pommes
23-3-04	M.6.1 (S)-méthoprène	Méthoxy-11 triméthyl-3,7,11 dodécadiène-2,4 oate-(E,E)-(7RS) d'isopropyle	0,05	Champignons

TABLEAU II -- (suite)
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

Article	I	II	III	IV
	Appellation chimique courante	Nom chimique de la substance	Limite maximale de résidu p.p.m.	Aliments
21-10-99	M.7	Trichloro-1,1,1 bis-(méthoxy-4 phényl)-2,2 éthane	14,0	Abricots, ananas, arachides, asperges, aubergines, betteraves, bleuets, brocoli, canneberges, carottes, cerises, champignons, choux, choux de Bruxelles, choux-fleurs, choux-frisés, choux-raves, choux-rossettes, citrouilles, coings, concombres, courges, courges d'été, doliques, épinards, fraises, framboises, gadelles, groseilles vertes, haricots, laitue, maïs (en épis), melons, mûres, navets (rutabagas), pêches/nectarines, poires, pois, poivrons, pommes, prunes, radis, raisins, ronces-framboises, tomates.
26-6-80				
23-5-02				
13-9-79				
23-5-02				
21-10-99			3,0 (calculé selon la teneur en gras)	Viande, sous-produits de viande et gras de bovin, de mouton et de porc.
23-5-02			2,0	Avoine, blé, soja, maïs (en grain), orge riz, seigle.
1-5-03	M.7.1	<i>N-tert-Butyl-N'-(3-méthoxy-<i>o</i>-toluoyl)-3,5-xylohydrazide</i>	1,5	Cenelles, coings, nèfles du Japon, poires, poires asiatiques, pommes, pommettes
			0,1	Gras, viande et sous-produits de viande de bovin, de cheval, de chèvre, de mouton et de porc
		<i>N-tert-Butyl-N'-(3-méthoxy-<i>o</i>-toluoyl)-3,5-xylohydrazide, y compris le métabolite N-tert-Butyl-N'-(3-gluco-<i>o</i>-toluoyl)-3,5-xylohydrazide</i>	0,1	Foie et rognons de bovin, de cheval, de chèvre, de mouton et de porc
19-11-03	M.7.2	(<i>aRS,1S</i>)-2-Chloro- <i>N</i> -(6-éthyl- <i>o</i> -tolyl)- <i>N</i> -(2-méthoxy-1-méthyléthyl)acétamide et (<i>aRS,1R</i>)-2-Chloro- <i>N</i> -(6-éthyl- <i>o</i> -tolyl)- <i>N</i> -(2-méthoxy-1-méthyléthyl)acétamide, y compris les métabolites (2-(2-Éthyl-6-méthyl-phénylamino)-propan-1-ol) et 4-(2-Éthyl-6-méthyl-phényl)-2-hydroxy-5-méthyl-morpholin-3-one	0,3	Haricots de Lima, haricots mange-tout, haricots secs, pois
			0,2	Pommes de terre, rognons de bovin, soja
			0,1	Abricots, betteraves à sucre, cerises, maïs, pêches/nectarines, poires, pommes, prunes, rutabagas, tomates
			0,05	Foie de bovin et de volaille
			0,02	Lait, oeufs, viande de bovin, de chèvre, de mouton, de porc et de volaille

TABLEAU II -- (suite)
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

<i>Article</i>	I	II	III	IV	
	<i>Appellation chimique courante</i>	<i>Nom chimique de la substance</i>	<i>Limite maximale de résidu p.p.m.</i>	<i>Aliments</i>	
21-10-99	M.8	metribuzin	4-amino-6-tert-butyl-3-méthylthio-4,5-dihydro-1,2,4-triazin-5-one et ses métabolites 6-tert-butyl-3-méthylthio-4-5-dihydro-1,2,4-triazine-5-one, 4-amino-6-tert-butyl-2,3,4,5-tétrahydro-1,2,4-triazin-3,5-dione et 6-tert-butyl-2,3,4,5-tétrahydro-1,2,4-triazin-3,5-dione	0,5	Pommes de terre.
18-12-75					
31-1-02	M.8.1	metsulfuron-méthyl	2-(4-Méthoxy-6-méthyl-1,3,5-triazin-2-ylcarbamoyl-sulfamoyl)benzoate de méthyle, y compris le métabolite 2-[4-Méthoxy-6-méthyl-1,3,5-triazin-2-ylcarbamoyl-sulfamoyl]4-hydroxybenzoate de méthyle	0,5 0,1 0,05	Rognons de bovin, de chèvre et de porc Gras, viande et sous-produits de viande de bovin, de chèvre et de porc Lait

TABLEAU II -- (suite)
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

Article	I	II	III	IV
	Appellation chimique courante	Nom chimique de la substance	Limite maximale de résidu p.p.m.	Aliments
26-6-80 21-10-99	M.9 mévinphos	diméthoxyphosphoryloxy-3 crotonate de méthyle	0,25	Pommes, asperges, brocoli, choux de Bruxelles, choux, choux-fleurs, céleri, choux-rosettes, choux frisés, laitue, feuilles de moutarde, oignons verts, poires, pêches/nectarines, prunes, framboises, épinards, fraises, tomates, feuilles de navet. Agrumes.
23-5-02			0,2	
26-6-80	M.10 monocrotophos	Phosphate de diméthyle et de <i>cis</i> -méthyl-1 méthylcarbamoyl-2 vinyle	1,0 0,5	Pommes. Poires, tomates.
24-10-02 21-10-99	M.11 myclobutanil	(Chloro-4 phényl)-2[(1H-triazole-1,2,4 yl)-méthyl]-2 hexanenitrile-(RS), y compris les métabolites (Chloro-4 phényl)-2(1H-triazole-1,2,4 yl-1 méthyl)-2 hydroxy-5 hexanenitrile-(RS) et (Chloro-4 phényl)-2 (1H-triazole-1,2,4 yl-1 méthyl)-2 céto-5 hexanenitrile-(RS)	10 7 4 2 1 0,5 0,3	Raisins secs Pêches/nectarines sèches Cerises sèches Bananes Cerises, pêches/nectarines, poivrons, raisins Fraises, pommes Cantaloups, chayottes, citrouilles, concombres, concombres de Chine, courges (comestibles), courges d'été, courges d'hiver, melons à confire, melons amers, melons ananas, melons casaba, melons chito, melons crenshaw, melons de Perse, melons golden pershaw, melons honey ball, melons honeydew, melons Santa Claus, melons serpent, pastèques, pastèques de Chine, poires de merveille, pommes de merveille
		(Chloro-4 phényl)-2[(1H-triazole-1,2,4 yl)-méthyl]-2 hexanenitrile-(RS), y compris les métabolites (Chloro-4 phényl)-2(1H-triazole-1,2,4 yl-1 méthyl)-2 hydroxy-5 hexanenitrile-(RS), (Chloro-4 phényl)-2 (1H-triazole-1,2,4 yl-1 méthyl)-2 céto-5 hexanenitrile-(RS) et (Chloro-4 phényl)-2(1H-triazole-1,2,4 yl-1 méthyl)-2 hydroxy-5, 6-hexanenitrile-(RS)	0,3 0,05 0,02	Foie de bovin, de cheval, de chèvre, de mouton et de porc Gras, viande et sous-produits de viande de bovin, de cheval, de chèvre, de mouton et de porc, lait Gras, viande et sous-produits de viande de volaille, oeufs

TABLEAU II -- (suite)
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

		I	II	III	IV
	Article	Appellation chimique courante	Nom chimique de la substance	Limite maximale de résidu p.p.m.	Aliments
21-10-99	N.1	naled	1,2-dibromo-2,2-dichloroéthyl diméthyl phosphate	3	Cardes, agrumes, épinards, feuilles de navet.
23-5-02				1	Brocoli, choux de Bruxelles, choux, choux-fleurs, laitue, fraises.
21-10-99				0,5	Haricots, concombres, aubergines, melons, pois, piments, citrouilles, riz, soja, courges, tomates.
8-3-79					
1-5-03	N.1.1	nicosulfuron	2-(4,6-Diméthoxypyrimidin-2-ylcarbamoylsulfamoyl)-N,N-diméthylnicotinamide	0,1 0,05	Maïs Bleuets
13-4-00					
26-10-67	N.2	nicotine	l-méthyl-1(pyridyl-3)-pyrrolidine	2	Pommes, abricots, artichauts, asperges, betteraves, feuilles de betteraves, mûres, doliques, mûres de Boysen, brocoli, choux de Bruxelles, choux, cantaloups, choux-fleurs, céleri, cerises, choux-rosettes, maïs, concombres, aubergines, pamplemousses, haricots, haricots verts, oignons (verts), choux frisés, choux-raves, citrons, laitue, haricots de Lima, limettes, champignons, melons brochés, feuilles de moutarde, gombos, oignons, oranges, persil, panais, pêches/nectarines, poires, pois, poivrons, piments, prunes, pruneaux, citrouilles, coings, radis, rutabagas, haricots mange-tout, épinards, courges d'été, bettes à cardes, mandarines, tomates, navets, pastèques, courges d'hiver.
23-5-02					
18-5-00	O.1	oxyfluorène	Éther de (chloro-2-trifluorométhyl-4 phényle) et de (éthoxy-3 nitro-4 phényle)	0,05	Fraises
4-3-75	P.1	paraformaldéhyde	paraformaldéhyde	2 (calculé en formaldéhyde)	Sirop d'érable.

TABLEAU II -- (suite)
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

	Article	I	II	III	IV
		Appellation chimique courante	Nom chimique de la substance	Limite maximale de résidu p.p.m.	Aliments
21-10-99	P.2	parathion	<i>O,O</i> -diéthyl <i>O-p</i> -nitrophényl thiophosphate	0,7	Betteraves rouges, brocoli, chou de Bruxelles, chou, carottes, choux-fleurs, céleri, maïs, concombres, aubergines, endives, choux frisés, choux-raves, haricots, laitue, oignons, panais, pois, poivrons, citrouilles, radis, épinards, courges, bettes à cardes, tomates, navets. Pommes, abricots, mûres, bleuets, cerises, agrumes, canneberges, gadelles, groseilles vertes, raisins, houblon, ronces-framboises, melons, pêches/nectarines, poires, prunes, coings, framboises, fraises.
23-5-02				1,0	
21-10-99					
26-6-80					
23-5-02					
8-5-03	P.2.1	perméthrine	(Dichloro-2,2 vinyl)-3 diméthyl-2,2 cyclopropane carboxylate-(1 <i>RS</i> ,3 <i>RS</i>)-(1 <i>RS</i> , 3 <i>SR</i>) de phénoxy-3 benzyle	20 10 5 2 1	Épinards, laitue frisée Laitue pommée Céleri Raisins Pêches/nectarines, poires, pommes Brocoli, chou, chou de Bruxelles, concombres, haricots, poivrons, prunes, tomates, wasabi Lait et autres produits laitiers Gras, viande et sous-produits de viande de bovin et de volaille
12-4-84				0,5	
19-11-96				0,2 (calculé selon la teneur en gras)	
				0,1 (calculé selon la teneur en gras)	
	P.4	phosalone	<i>O,O</i> -diéthyl <i>S</i> -(6-chlorobenzoxazolin-3-yl)-méthyl phosphorodithioate	15 12 6 5 4 2	
13-5-75				1,5	
21-10-99					
23-5-02					
27-4-78					
23-5-02	P.4.1	phosmet	<i>O,O</i> -diméthyl phthalimidométhyl phosphorodithioate	10,0 7,0 5,0 1,0	
21-10-99					
2-12-82					

TABLEAU II -- (suite)
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

	Article	I	II	III	IV
		Appellation chimique courante	Nom chimique de la substance	Limite maximale de résidu p.p.m.	Aliments
23-3-04	P.4.2	Picolinafène	4'-Fluoro-6-[(α,α,α -trifluoro-m-tolyl)oxy]picolinanilide	0,05	Blé, orge
21-10-99 25-8-76 23-5-02	P.5	butoxyde de pipéronyle	[(butoxyéthoxy-2)éthoxy-2]- α -méthylène dioxy-4,5 propyl-2 toluène	20 8 1	Céréales brutes. Amandes, pommes, haricots, mûres, bleuets, mûres de Boysen, cerises, fèves de cacao, coprah, pommettes, gadelles, mûres rampantes, figues, groseilles vertes, raisins, goyaves, airelles, ronces-framboises, mangues, melons brodés, oranges, pêches/ nectarines, arachides, poires, pois, ananas, prunes, framboises, tomates, noix. Morue séchée.

TABLEAU II -- (suite)
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

Article	I	II	III	IV
	<i>Appellation chimique courante</i>	<i>Nom chimique de la substance</i>	<i>Limite maximale de résidu p.p.m.</i>	<i>Aliments</i>
21-10-99				
24-9-02 21-10-99 5-5-83	P.5.1 pirimicarbe	(<i>N,N</i> -diméthylcarbamate) de (diméthylamino-2 diméthyl-5-6 pyrimidinyle-4) et ses métabolites (<i>N,N</i> -diméthylcarbamate) de (formyl diméthylamino-2 diméthyl-5,6 pyrimidinyle-4 et (<i>N,N</i> -diméthylcarbamate) de (méthylamino-2 diméthyl-5,6 pyrimidinyle-4)	0,5 0,2 0,1	Pommes Épinards Céleri
30-1-01	P.5.1.1 primisulfuron-méthyl	ester méthylique de l'acide 2-[4,6-bis(difluorométhoxy)pyrimidin-2-ylcarbamoylsulfamoyl]benzoïque	0,1 0,02	Oeufs, viande et sous-produits de viande de bovin, de cheval, de chèvre, de mouton, de porc et de volaille Lait, maïs
20-11-97	P.5.2 procymidone	<i>N</i> -(3,5-dichloro-phényl)-1,2-diméthylcyclopropane-1,2-dicarboximide	25,0 5,0 1,0	Raisins secs Raisins Vin
17-11-77 21-10-99 23-5-02	P.6 propargite	Sulphite de (<i>tert</i> -butyl-4 phénoxy)-2 cyclohexyle et de (propyne-2 yle)	30,0 7,0 5,0 3,0	Houblon (séché). Abricots, raisins, pêches/ nectarines, fraises. Haricots, agrumes, canneberges, prunes. Pommes, poires.
25-10-01 20-11-97	P.6.1 chlorhydrate de propamocarbe	Chlorhydrate de 3-(diméthylamino)-propylcarbamate de propyle	2 0,5	Concombres Pommes de terre
7-11-02 13-9-00	P.7 propiconazole	[[dichloro-2,4-phényl]-2 propyl-4 dioxolanne-1,3 yl-2]méthyl]-1 <i>H</i> -triazole-1,2,4(2 <i>RS</i> ,4 <i>RS</i>)(2 <i>RS</i> ,4 <i>SR</i>) comprenant tous les métabolites contenant la partie substituée par le (dichloro-2,4-phényl)méthyl-1	2 1 0,15 0,1 0,05 0,02	Foie et rognons de bovin Abricots, cerises, pêches/nectarines, prunes Bleuets secs Asperges Avoine, blé, orge Bleuets

TABLEAU II - (suite)
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

21-10-99	Article	I	II	III	IV
		Appellation chimique courante	Nom chimique de la substance	Limite maximale de résidu p.p.m.	Aliments
25-7-97	P.7.1	propyzamide	Dichloro-3,5 N-(diméthyl-1,1 propynyl) benzamide, y compris les métabolites renfermant les parties 3,5-dichlorobenzoate	1,0	Laitue
23-6-99	P.7.2	prosulfuron	1-(4-méthoxy-6-méthyl-1,3,5-triazin-2-yl)-3-[2-(3,3,3-trifluoropropyl)phényl sulfonyl]urée	0,05 0,01	Oeufs, viande et sous-produits de viande Lait, maïs
23-5-02	P.8	pyréthrines	ester hydroxy-4 méthyl-3 (pentadiényle-2,4)-cyclopentène-2 one-1 de l'acide diméthyl-2,2 (méthyl-2 propényle)-3 carboxylique	3 1	Céréales brutes.
21-10-99			et ester hydroxy-4 méthyl-3 (pentadiényle-2,4)-2 cyclopentène-2 one-1 de l'acide méthyl-1 carboxy-3 triméthylcyclopentane- α ,2,2 acrylique		Amandes, pommes, haricots, mûres, bleuets, mûres de Boysen, cerises, fèves de cacao, coprah, pommettes, gadelles, mûres rampantes, figues, groseilles vertes, raisins, goyaves, airelles, ronces-framboises, mangues, melons brochés, oranges, pêches/nectarines, arachides, poires, pois, ananas, prunes, framboises, tomates, noix.
8-3-79					
23-5-02					
24-10-02	P.8.01	pyridabène	2-tert-Butyl-5-(4-tert-butylbenzylthio)-4-chloropyridazin-3(2H)-one	2 1,5 1 0,75 0,5 0,3 0,15 0,1 0,05	Fraises Pêches/nectarines Poivrons Poires Pommes Raisins Tomates Concombres
20-9-01				0,05	Amandes, viande de bovin, de cheval, de chèvre et de mouton
18-5-00				0,01	Lait
01-2-00	P.8.1	pyriméthanil	N-(4,6-Diméthylpyrimidin-2-yl)aniline	8 5	Raisins sec Raisins
01-2-00	Q.01	quinclorac	acide 3,7-dichloroquinoléine-8-carboxylique	5 2 0,5 0,05	Riz Orge Blé Lait, oeufs, viande, sous-produits de viande et gras de bovin, de chèvre, de cheval, de mouton, de porc et de volaille

TABLEAU II -- (suite)
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

Article	I	II	III	IV
	Appellation chimique courante	Nom chimique de la substance	Limite maximale de résidu p.p.m.	Aliments
23-5-02 21-10-99 13-4-00	Q.1 quizalofop-éthyl	[[[Chloro-6 quinoxaliny-2)oxy]-4 phénoxy]-2-propionate-(RS) d'éthyle, y compris les métabolites de l'acide [[[Chloro-6 quinoxaliny-2)oxy]-4 phénoxy]-2-propionique-(RS), dont le total est exprimé sous forme de quizalofop-éthyl	0,2 0,05 0,02 0,01	Betteraves à sucre Soja, colza (canola), gras et sous-produits de viande de bovin, de cheval, de chèvre, de mouton, de porc et de volaille, lentilles, lin, matière grasse du lait, pois Oeufs, viande de bovin, de cheval, de chèvre, de mouton, de porc et de volaille Lait
23-3-04 24-10-02	R.1 rimsulfuron	1-(4,6-Diméthoxy-2-pyrimidin-2-yl)-3-(3-éthylsulfonyl-2-pyridylsulfonyl)urée	0,05	Bleuets, tomates
7-11-02 28-8-97	S.1 séthoxydime	(±)-EZ-2-(1-Éthoxyiminobutyl)-5-[2-(éthylthio)propyl]-3-hydroxycyclohex-2-énone et les métabolites contenant la partie cyclohex-2-énone exprimée sous forme de séthoxydime	30 15 10 7 5 4 2 1 0,5 0,2 0,1	Lentilles Pâte de tomates Fraises, haricots secs, pois Tournesols Framboises, haricots, soja Bleuets, pommes de terre, tomates Artichauts, aubergines, canneberges, cantaloups, choux, épinards, feuilles de moutarde, moutarde, oeufs Céleri, citrouilles, concombres, courges, laitue Asperges, brocoli, foie de volaille, maïs, poivrons Lin, oignons, navets, viande de volaille Carottes
4-12-86 23-5-02 21-10-99	S.2 orthophénylphénate de sodium	orthophénylphénate de sodium	25* 20* 15* 10* 5* *(calculé en orthophénylphénol)	Pommes, poires. Carottes, pêches/nectarines, prunes. Patates douces. Cantaloups (partie comestible), agrumes, concombres, poivrons (cloches), ananas, tomates. Cerises.
4-12-86	S.3 Sodium TCA	sodium trichloroacétate	0,5 (calculé en acide trichloroacétique)	Orge, avoine.

TABLEAU II -- (suite)
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

		I	II	III	IV
	Article	Appellation chimique courante	Nom chimique de la substance	Limite maximale de résidu p.p.m.	Aliments
21-10-99					
23-3-04	S.3.1	spinosad	(2 <i>R</i> ,3 <i>aS</i> ,5 <i>aR</i> ,5 <i>bS</i> ,9 <i>S</i> ,13 <i>S</i> ,14 <i>R</i> ,16 <i>aS</i> ,16 <i>bR</i>)-2-(6-Désoxy-2,3,4-tri- <i>O</i> -méthyl- α -L-mannopyranosyloxy)-13-(4-diméthylamino-2,3,4,6-tétradésoxy- β -D-érythroxyranosyloxy)-9-éthyl-2,3,3 <i>a</i> ,5 <i>a</i> ,5 <i>b</i> ,6,7,9,10,11,12,13,14,15,16 <i>a</i> ,16 <i>b</i> -hexadécahydro-14-méthyl-1 <i>H</i> -8-oxacyclododéca[b]as-indacène-7,15-dione(spinosyne A) et (2 <i>S</i> ,3 <i>aR</i> ,5 <i>aS</i> ,5 <i>bS</i> ,9 <i>S</i> ,13 <i>S</i> ,14 <i>R</i> ,16 <i>aS</i> ,16 <i>bR</i>)-2-(6-Désoxy-2,3,4-tri- <i>O</i> -méthyl- α -L-mannopyranosyloxy)-13-(4-diméthylamino-2,3,4,6-tétradésoxy- β -D-érythroxyranosyloxy)-9-éthyl-2,3,3 <i>a</i> ,5 <i>a</i> ,5 <i>b</i> ,6,7,9,10,11,12,13,14,15,16 <i>a</i> ,16 <i>b</i> -hexadécahydro-4,14-diméthyl-1 <i>H</i> -8-oxacyclododéca[b]as-indacène-7,15-dione (spinosyne D)	0,1 0,02	Pommes Pommes de terre
7-11-02	S.4	sulfosulfuron	1-(4,6-diméthoxy-2-pyrimidin-2-yl)-3-(2-éthylsulfonylimidazo[1,2- α]pyridin-3-ylsulfonyl)urée et tous les métabolites contenant le noyau imidazopyridine, exprimés sous forme de sulfosulfuron	0,02	Blé

TABLEAU II -- (suite)
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

	I	II	III	IV
21-10-99	<i>Appellation chimique courante</i>	<i>Nom chimique de la substance</i>	<i>Limite maximale de résidu p.p.m.</i>	<i>Aliments</i>
20-9-01	T.001 tébuconazole	(RS)-1- <i>p</i> -Chlorophényl-4,4-diméthyl-3-(1 <i>H</i> -1,2,4-triazol-1-ylméthyl)pentan-3-ol (RS)-1- <i>p</i> -Chlorophényl-4,4-diméthyl-3-(1 <i>H</i> -1,2,4-triazol-1-ylméthyl)pentan-3-ol, y compris le métabolite 1- <i>p</i> -Chlorophényl-4,4-diméthyl-3-(1 <i>H</i> -1,2,4-triazole-1-yl-méthyl)-pentane-3,5-diol	5 3 1 0,1 0,05 0,03 0,01 0,2 0,1	Raisins Cerises Pêches/nectarines Arachides Blé Bananes Avoine, orge Viande et sous-produits de viande de bovin, de cheval, de chèvre, de mouton et de porc Lait, oeufs, viande et sous-produits de viande de volaille
7-11-02	T.01 tébufenozide	<i>N-tert</i> -Butyl- <i>N'</i> -(4-éthylbenzoyl)-3,5-diméthylbenzo hydrazide	6 5 2,5 2 1 0,5 0,2	Laitue Canneberges sèches Raisins secs Tomates Canneberges, poires, pommes Kiwis, raisins Poivrons
23-5-02	T.1.0 téfluthrine	[(Chloro-2 trifluoro-3,3,3 propène-1 yl-(<i>Z</i>)]-3 diméthyl-2,2 cyclopropane-carboxylate-(1 <i>RS</i>)- <i>cis</i> de tétrafluoro-2,3,5,6 méthyl-4 benzyle, y compris les métabolites renfermant la partie [(Chloro-2 trifluoro-3,3,3 propène-1 yl-(<i>Z</i>)]-3 diméthyl-2,2 cyclopropane-carboxylate	0,001	Lait
25-5-93				

TABLEAU II -- (suite)
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

	I	II	III	IV	
	<i>Appellation chimique courante</i>	<i>Nom chimique de la substance</i>	<i>Limite maximale de résidu p.p.m.</i>	<i>Aliments</i>	
21-10-99	<i>Article</i>				
23-5-02 21-10-99	T.1.1	tétrachlorvinphos	diméthyl phosphate de 2-chloro-1-(2, 4, 5-trichlorophényl) vinyle et son isomère à bas point de fusion	10 1,5 (calculé selon la teneur en gras) 0,75 (calculé selon la teneur en gras)	Pommes, raisins. Viande, sous-produits de viande et gras de bovin et de porc. Viande, sous-produits de viande et gras de volaille.
8-3-79 21-10-99	T.1.2	tetradifon	sulfone de chlorophénol-4 et de trichlorophényl-2,4,5	1	Concombres, melons, citrouilles, courges d'été, tomates, pastèques, courges d'hiver.
23-5-02				2 5	Agrumes. Pommes, pommettes, abricots, cerises, raisins, pêches/nectarines, poires, prunes, pruneaux, coings, fraises.
				10 100	Figues. Menthe poivrée, menthe douce.
3-2-77	T.2	thiabendazole	2-(4-thiazolyl) benzimidazole	10 4,0 0,4	Pommes, agrumes, poires. Pommes de terre. Bananes (pulpe comestible).
8-5-03 25-10-01	T.2.01	thiaméthoxame	3-(2-Chloro-1,3-thiazol-5-ylméthyl)-5-méthyl-1,3,5-oxadiazinan-4-ylidène(nitro)amine, y compris le métabolite N-(2-Chloro-thiazol-5-ylméthyl)-N'-méthyl-N'-nitro-guanidine	0,02 0,01	Oeufs, toutes les cultures vivrières, viande et sous-produits de viande de bovin, de mouton, de porc et de volaille Lait
1-5-03 18-5-00	T.2.1	thifensulfuron-méthyl	3-(4-méthoxy-6-méthyl-1,3,5-triazin-2-ylcarbamoylsulfamoyl)-2-thénoate de méthyle	0,07 0,02	Tomates Colza (canola), lin
4-3-75 23-5-02	T.3	thirame	disulfure de bis (diméthylthiocarbamyle)	1 7	Bananes (pulpe comestible). Pommes, céleri, pêches/nectarines, fraises, tomates.

TABLEAU II -- (suite)
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

	I	II	III	IV	
21-10-99	<i>Appellation chimique courante</i>	<i>Nom chimique de la substance</i>	<i>Limite maximale de résidu p.p.m.</i>	<i>Aliments</i>	
<i>Article</i>					
4-5-93	T.5	tralkoxydime	[(éthoxyimino)-1 propyl]-2 hydroxy-3 (triméthyl-2,4,6 phényl)-5 cyclohexène-2 one	0,02	Blé, orge.
25-5-93	T.5.1	triasulfuron	[(Chloro-2 éthoxy)-2 phénylesulfonyl]-1 (méthoxy-4 méthyl-6 triazine- 1,3,5 yl-2)-3 urée	0,02	Blé
21-10-99	T.6	triazolylalanine métabolite végétal provenant de fongicides de type triazole	triazole-1-yl alanine (TA)	2,0	Toutes les cultures vivrières
31-1-02	T.7	tribénuron-méthyl	Méthyl 2-[[[(4-méthoxy-6-méthyl-1,3,5-triazin-2-yl)méthylamino]carbonyl]amino]sulfonyl]-benzoate	0,05 0,02 0,01	Avoine, blé, orge Colza (canola), lin Lait
21-1-96	T.7.1	triclopyr	Acide trichloro-3,5,6 pyridyloxy-2 acétique, y compris le métabolite 3,5,6-trichloro-2-pyridinol	0,5	Foie et rognons de bovin, de chèvre, de cheval, de mouton et de porc
4-5-93	T.8	trifluralin	α, α, α -trifluoro-2,6-dinitro-N-N-dipropyl-p-toluidine	0,5	Carottes
23-5-02 18-5-00	T.8.1	triflusulfuron-méthyl	2-[4-diméthylamino-6-(2,2,2-trifluoroéthoxy)-1,3,5-triazin-2-ylcarbamoylsulfamoyl]-m-toluate de méthyle	0,05	Betteraves à sucre, mélasse, sucre
24-10-02 5-2-98	T.9	cation triméthyl-sulfonium	cation triméthyl-sulfonium	15 10 3 1 0.5	Fractions de mouture d'avoine, sauf la farine, orge Avoine, colza (canola) Blé, lin, pois Haricots Foie et rognons de bovin, de chèvre, de mouton, de porc et de volaille, lentilles
22-11-01	T.10	triticonazole	(±)-(E)-5-(4-Chlorobenzylidène)-2,2-diméthyl-1-(1H-1,2,4-triazol-1-ylméthyl) cyclopentanol	0,05 0,01	Oeufs, viande et sous-produits de viande de bovin, de cheval, de chèvre, de mouton, de porc et de volaille Avoine, blé, lait, orge

TABLEAU II -- (Fin)
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

	<i>I</i>	<i>II</i>	<i>III</i>	<i>IV</i>	
<i>Article</i>	<i>Appellation chimique courante</i>	<i>Nom chimique de la substance</i>	<i>Limite maximale de résidu p.p.m.</i>	<i>Aliments</i>	
21-10-99	V.1	vinclozoline	(Dichloro-3,5 phényl)-3 méthyl-5 vinyl-5 oxazolidinedione-2,4, y compris les métabolites renfermant la partie dichloro-3,5 aniline exprimée en vinclozoline	10,0 5,0 3,0 2,0 1,0	Fraises, kiwis Abricots, laitue, raisins Cerises, tomates Pêches/nectarines, poivrons Concombres, haricots, prunes
23-6-95 21-10-99 23-5-02	Z.2	ziram	diméthyl dithiocarbamate de zinc	7 (calculé en zineb)	Pommes, abricots, betteraves, mûres, doliques, bleuets, (airelles), brocoli, choux de Bruxelles, choux, carottes, choux-fleurs, céleri, cerises, choux-rosettes, canneberges, concombres, aubergines, groseilles vertes, haricots, raisins, choux frisés, choux-raves, laitue, ronces-framboises, melons, oignons, pêches/nectarines, arachides, poires, pois, poivrons, citrouilles, coings, radis, framboises, rutabagas, épinards, courges, fraises, courges d'été, tomates, navets.
4-3-75 21-10-99 23-5-02	Z.3	zoxamide	3,5-Dichloro-N-(3-chloro-1-éthyl-1-méthylacetyl)-p-toluamide 3,5-Dichloro-N-(3-chloro-1-éthyl-1-méthylacetyl)-p-toluamide, y compris les métabolites Acide 2,6-dichlorotéréphtalique et Acide 3,5-dichloro-p-hydroxyméthylbenzoïque	15 3 0,3 0,06	Raisins secs Raisins Fragments de pommes de terre transformées (croustilles, flocons et granules) Pommes de terre

**TABLEAU III
DROGUES POUR USAGE VÉTÉRIINAIRE**

1-11-94 Article	Colonne I	Colonne II	Colonne III	Colonne IV	
	<i>Nom Usuel (ou marque nominative) de la drogue</i>	<i>Nom de la substance aux fins d'analyse de la drogue</i>	<i>Limite maximale de résidu p.p.m.</i>	<i>Aliments</i>	
31-1-02	A.01	albendazole	albendazole-2-aminosulfone	0,2	Foie de bovin
	A.1	ampicilline	ampicilline	0,01	Tissus comestibles de porc et de bovin; lait
	A.2	amprolium	amprolium	0,5 1,0 7,0	Muscles de poulet et de dinde Foie et rognons de poulet et de dinde Oeufs
	A.3	apramycine	apramycine	0,1	Rognons de porc
	A.4	acide arsanic	arsenic	0,5 2,0	Muscles de porc, de poulet et de dinde; oeufs Foie de porc, de poulet et de dinde
	B.1	buquinolate	buquinolate	0,1 0,4	Muscle de poulet Foie, rognons, peau et gras de poulet
11-4-91	C.1	céfapirine	céfapirine	0,02 0,1	Lait Tissus comestibles de bovin
	C.2	chlortétracycline	chlortétracycline	0,1 0,2 0,5 1,0 2,0 4,0	Rognons, foie et muscles de bovin; muscles de mouton Gras de porc Foie de mouton Muscles, foie, peau et gras de poulet et de dinde; muscles de porc; muscles et gras de veau; rognons de mouton Foie de porc Rognons de porc, de poulet et de dinde; foie et rognons de veau
	C.3	clopidol	clopidol	5,0 15,0	Muscle de poulet et de dinde Foie et rognons de poulet et de dinde
	D.1	décoquinate	décoquinate	1,0 2,0	Muscles de bovin, de chèvre et de poulet Rognons, foie et gras de bovin et de chèvre; rognons, foie, peau et gras de poulet
	D.2	dihydrostreptomycine	dihydrostreptomycine	0,125	Lait

TABLEAU III
DROGUES POUR USAGE VÉTÉRIINAIRE (Suite)

1-11-94	Colonne I	Colonne II	Colonne III	Colonne IV	
	<i>Nom usuel (ou marque nominative) de la drogue</i>	<i>Nom de la substance aux fins d'analyse de la drogue</i>	<i>Limite maximale de résidu p.p.m.</i>	<i>Aliments</i>	
D.3	dinitolmide (zoalène)	dinitolmide, y compris le métabolite amino-3 nitro-5 o-toluamide	2,0 3,0 6,0	Gras de poulet Muscles de Poulet et de dinde; foie et gras de dinde Foie et rognons de poulet	
E.1	érythromycine	érythromycine	0,05 0,1 0,125	Lait Tissus comestibles de porc Tissus comestibles de poulet et de dinde	
31-1-02	F.1	fenbendazole	fenbendazole	0,45 4,5	Foie de bovin Foie de porc
31-1-02	F.2	florfénicol	florfénicol-amine	0,8 2	Muscle de salmonidé Foie de bovin
G.1	gentamicine	gentamicine	0,1 0,4	Tissus comestibles de dinde Rognons de porc	
31-1-02	H.01	halofuginone	halofuginone	0,1	Foie de poulet
	H.1	hydrocortisone	hydrocortisone	0,01	Lait
31-1-02	I.1	ivermectine	dihydro-22,23 avermectine B _{1a}	0,015 0,03 0,07	Foie de porc Foie de mouton Foie de bovin
31-1-02	L.01	lasalocide	lasalocide	0,35 0,65	Peau et gras de poulet Foie de bovin
11-4-91	L.1	chlorohydrate de lévamisole	lévamisole	0,1 (calculé comme chlorhydrate de lévamisole)	Tissus comestibles de bovin, de mouton et de porc
31-1-02	M.01	maduramicine	maduramicine	0,4	Peau et gras de poulet
	M.1	monensin	monensin	0,05	Tissus comestibles de bovin
31-1-02	M.2	tartrate de morantel	N-méthyl-1,3-propane- diamine	0,1 0,5	Lait Foie de bovin
31-1-02	M.3	moxidectine	moxidectine	0,55	Gras de bovin
31-1-02	N.01	narasin	narasin	0,5	Gras de poulet
	N.1	néomycine	néomycine	0,25	Tissus comestibles de veau

TABLEAU III
DROGUES POUR USAGE VÉTÉRINAIRE (suite)

	Colonne I	Colonne II	Colonne III	Colonne IV	
	<i>Nom usuel (ou marque nominative) de la drogue</i>	<i>Nom de la substance aux fins d'analyse de la drogue</i>	<i>Limite maximale de résidu p.p.m.</i>	<i>Aliments</i>	
1-11-94	N.2	nicarbazine	N,N ¹ -bis (nitro-4 phényl) urée	4,0	Muscles, foie, rognons et peau de poulet
	N.3	nitarsone	arsenic	0,5 2,0	Muscles de dinde Foie de dinde
	N.4	novobiocine	novobiocine	1,0	Tissus comestibles de bovin, de poulet et de dinde
31-1-02	P.1	pénicilline G	pénicilline G	0,01 U.I./mL 0,01	Lait Tissus comestibles de dinde
				0,05	Tissus comestibles de bovin et de porc
	P.2	polymyxine B	polymyxine B	4,0 u/mL	Lait
	P.3	tartrate de pyrantel	N-méthylpropane-diamine-1,3	1,0 (calculé comme tartrate de pyrantel)	Muscles de porc
				10,0 (calculé comme tartrate de pyrantel)	Foie et rognons de porc
	R.1	chlorhydrate de robénidine	robénidine	0,1 (calculé comme chlorhydrate de robénidine)	Muscles, foie et rognons de poulet
				0,2 (calculé comme chlorhydrate de robénidine)	Peau et gras de poulet
11-4-91	R.2	roxarsone	arsenic	0,5 2,0	Muscles de porc, de poulet et de dinde; oeufs Foie de porc, de poulet et de dinde
31-1-02	S.01	salinomycine	salinomycine	0,35	Foie de bovin et de porc; peau et gras de poulet
	S.1	spectinomycine	spectinomycine	0,1	Tissus comestibles de poulet
	S.2	streptomycine	streptomycine	0,125	Lait
	S.3	sulfachlorpyridazine	sulfachlorpyridazine	0,1	Tissus comestibles de bovin et de porc
31-1-02	S.3.1	sulfadiazine	sulfadiazine	0,1	Muscle de salmonidé
	S.4	sulfadiméthoxine	sulfadiméthoxine	0,01 0,1	Lait Tissus comestibles de bovin

TABLEAU III (Fin)
DROGUES POUR USAGE VÉTÉRIINAIRE

	Colonne I	Colonne II	Colonne III	Colonne IV
	<i>Nom usuel (ou marque nominative) de la drogue</i>	<i>Nom de la substance aux fins d'analyse de la drogue</i>	<i>Limite maximale de résidu p.p.m.</i>	<i>Aliments</i>
1-11-94	S.5	sulfaéthoxy- pyridazine	0,1	Tissus comestibles de bovin
31-1-02	S.6	sulfaméthazine	0,01 0,1	Lait Tissus comestibles de bovin, de dinde, de porc, de poulet et de veau
	S.7	sulfathiazole	0,1	Tissus comestibles de porc
	T.1	tétracycline	0,25	Tissus comestibles de veau, de porc, de mouton, de poulet et de dinde
	T.2	thiabendazole	0,05	Lait
		thiabendazole et tous ses métabolites hydroxy-5 thiabendazole (libres, conjugués glucuronides et conjugués sulfates)	0,1	Tissus comestibles de bovin, de chèvre et de mouton
11-4-91	T.3	tiamuline	0,4	Foie de porc
31-1-02	T.3.1	tilmicosine	1,6	Foie de bovin
31-1-02	T.3.2	triméthoprim	0,1	Muscle de salmonidé
	T.4	tylosine	0,2	Muscles, foie, rognons et gras de bovin, de porc, de poulet et de dinde

TITRE 16

Additifs alimentaires

13-5-75

B.16.001. En ce qui concerne toute substance ou tout mélange de substances à utiliser comme additif alimentaire, l'indication, soit de la quantité de chacun des additifs présents, soit du mode d'emploi donnant comme résultat un aliment qui ne contient pas ces additifs dans une proportion supérieure aux limites de tolérance prescrites par les présents règlements, doit être groupée avec la liste d'ingrédients.

B.16.002. Toute demande tendant à ajouter un additif alimentaire, ou à modifier de quelque façon les tableaux qui suivent l'article B.16.100 doit être accompagnée d'une présentation au Ministre, dans une forme, d'une teneur et d'une manière que le Ministre jugera satisfaisantes, et doit comprendre

- a) une description de l'additif alimentaire, y compris son nom chimique et le nom sous lequel on se propose de le vendre, la méthode de fabrication qui s'y applique, ses propriétés physiques et chimiques, sa composition, et ses caractères distinctifs, ou, lorsque ces renseignements ne sont pas disponibles, une explication détaillée;
- b) la déclaration de la quantité d'additif alimentaire que l'on projette d'utiliser, les fins proposées pour son emploi, ainsi que le détail du mode d'emploi, des recommandations et conseils quant à son usage;
- c) lorsque de l'avis du Directeur cela sera nécessaire, une méthode d'analyse acceptable qui convienne aux fins de contrôle et de réglementation, et qui permette de déterminer la quantité d'additif alimentaire et de toute autre substance résultant de son emploi, dans le produit alimentaire fini;
- d) les données établissant que l'additif alimentaire aura l'effet physique, ou tout autre effet technique, qui est prévu;
- e) les rapports détaillés de toutes les épreuves effectuées pour établir l'innocuité de l'additif alimentaire, dans les conditions recommandées pour son usage;
- f) les données indiquant les quantités de résidus qui peuvent rester dans ou sur le produit alimentaire fini, lorsque l'additif est utilisé conformément aux bonnes pratiques industrielles;
- g) une limite de tolérance proposée, pour les résidus de l'additif alimentaire dans ou sur le produit alimentaire fini;
- h) des échantillon des étiquettes proposées pour l'additif alimentaire; et
- i) un échantillon de l'additif alimentaire dans la forme définitive prévue pour son usage, un échantillon de l'ingrédient actif et, sur demande, un échantillon de l'aliment qui renferme ledit additif alimentaire.

B.16.003. Dans un délai d'au plus quatre-vingt-dix jours après avoir reçu une présentation en vertu de l'article B.16.002, le Ministre doit faire savoir à la personne qui a soumis la présentation s'il a ou non l'intention de recommander au Gouverneur en conseil que ledit additif soit ajouté à la liste, ainsi que le détail de cette inscription à la liste.

19-3-97

B.16.004. Abrogé par le décret C.P. 1997-378 du 19 mars 1997.

- B.16.006.** L'alinéa c), de l'article B.01.042 et l'alinéa a), de l'article B.01.043, ne s'appliquent pas aux épices, aux condiments, aux préparations aromatisantes, aux huiles essentielles, aux matières extractives naturelles, ni aux oléorésines.
- 6-11-87 | **B.16.007.** Il est interdit de vendre un aliment qui contient un additif alimentaire autre que l'un de ceux visés aux articles B.01.042, B.01.043 et B.25.062.
- 11-8-88 | **B.16.008.** Abrogé par le décret C.P. 1988-1604 du 11 août 1988.
- B.16.100.** Est interdite la vente de toute substance comme additif alimentaire, à moins que ledit additif ne soit nommé à l'un ou plusieurs des tableaux ci-après:

No de TABLEAU	TITRE	PAGE(S)
I	ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME AGENTS ANTI-AGGLOMÉRANTS	217 à 220
II	ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME AGENTS DE BLANCHIMENT, DE MATURATION, OU POUR CONDITIONNER LES PÂTES	221 à 222
III	ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME COLORANTS POUR ALIMENTS	223 à 228
IV	ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME ÉMULSIFS, AGENTS GÉLATINISANTS, STABILISANTS OU ÉPAISSISSANTS	229 à 260
V	ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME ENZYMES DANS LES ALIMENTS	261 à 275
VI	ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME AGENTS RAFFERMISSANTS	277 à 278
VII	ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME AGENTS DE SATINAGE OU DE GLAÇAGE	279
VIII	ADDITIFS ALIMENTAIRES DIVERS	281 à 298
IX	ADDITIFS ALIMENTAIRES QUI PEUVENT ÊTRE UTILISÉS COMME ÉDULCORANTS	299 à 302
X	ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME RAJUSTEURS DU pH, RÉACTIFS DES ACIDES ET DES AGENTS CORRECTEURS DE L'EAU	303 à 317
XI	(I) ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME AGENTS DE CONSERVATION DE LA CATÉGORIE I	319 à 326
	(II) ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME AGENTS DE CONSERVATION DE LA CATÉGORIE II	327 à 332
	(III) ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME AGENTS DE CONSERVATION DE LA CATÉGORIE III	333 à 334
	(IV) ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME AGENTS DE CONSERVATION DE LA CATÉGORIE IV	335 à 343
XII	ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME CHÉLATEURS OU AGENTS SÉQUESTRANTS	345 à 349
XIII	ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME AGENTS MODIFIANTS DE L'AMIDON	351 à 352
XIV	ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME NOURRITURE DES LEVURES	353 à 354
XV	ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME SOLVANTS DE SUPPORT OU D'EXTRACTION	355 à 361

TABLEAU I
ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME AGENTS ANTI-AGGLOMÉRANTS

	<i>Colonne I Additifs</i>	<i>Colonne II Permis dans ou sur</i>	<i>Colonne III Limites de tolérance</i>
1-11-94			
C.1	Silicate double d'aluminium et de calcium	(1) Sel	(1) 1.0%, sauf pour le sel à grains fins 2.0%, conformément aux exigences de l'alinéa B.17.001(1)a)
13-9-79		(2) Sel d'ail; sel d'oignon	(2) 2.% conformément aux exigences de alinéas B.07.020b) et B.07.027b) respectivement
		(3) Mélanges secs non normalisés	(3) Bonnes pratiques industrielles
C.2	Phosphate tricalcique	(1) Sel	(1) 1.0%, sauf pour le sel à grains fins 2.0%, conformément aux exigences de l'alinéa B.17.001(1)a)
13-9-79		(2) Sel d'ail; sel d'oignon	(2) 2.0% conformément aux exigences des alinéas B.07.020b) et B.07.027b) respectivement
		(3) Mélanges de salaison à sec	(3) Bonnes pratiques industrielles
		(4) Mélanges secs non normalisés	(4) Bonnes pratiques industrielles
		(5) Rocou soluble dans l'huile	(5) Bonnes pratiques industrielles
12-12-71		(6) Sucre à glacer	(6) Si on l'emploie seul ou avec du silicate de calcium, du carbonate de magnésium, du silicate de magnésium, du stéarate de magnésium, du dioxyde de silicium ou du silicate double d'aluminium et de sodium, le total ne doit pas dépasser 1.5%
C.3	Silicate de calcium	(1) Sel	(1) 1.0%, sauf pour le sel à grains fins 2,0%, conformément aux exigences de l'alinéa B.17.001.(1)a)
13-9-79		(2) sel d'ail; sel d'oignon	(2) 2.0% conformément aux exigences des alinéas B.07.020b) et B.07.027b) respectivement
		(3) Poudre à pâte	(3) 5.0%
		(4) Mélange de salaison à sec	(4) Bonnes pratiques industrielles
		(5) Mélanges secs non normalisés	(5) Bonnes pratiques industrielles
		(6) Sucre à glacer	(6) Si on l'emploie seul ou avec du phosphate tricalcique, du carbonate de magnésium, du silicate de magnésium, du stéarate de magnésium, du dioxyde de silicium ou du silicate double d'aluminium et de sodium, le total ne doit pas dépasser 1.5%
21-12-71		(7) Liant à viande ou liant à (nom du produit de viande)	(7) 1.0%
7-10-82		(8) Fromage râpé fin ou en filaments (indication de la variété); fromage cheddar râpé fin ou en filaments; préparations de fromage râpé fin ou en filaments non normalisées	(8) Si on l'emploie seul ou avec la cellulose microcristalline ou la cellulose, la quantité totale n'excédant pas 2,0 %
8-4-97		(9) La poudre d'oeuf entier; la poudre de blanc d'oeuf (poudre d'albumen); la poudre de jaune d'oeuf; le mélange de poudre d'oeuf entier, le mélange de poudre de jaune d'oeuf	(9) 2,0 %
23-9-93			
28-4-94			

TABLEAU I - (Suite)

	Article	Colonne I Additifs	Colonne II Permis dans ou sur	Colonne III Limites de tolérance
1-11-94				
13-9-79	C.4	Stéarate de calcium	(1) Sel (2) Sel d'ail; sel d'oignon (3) Mélanges secs non normalisés	(1) 1.0%, sauf pour le sel à grains fins 2.0%, conformément aux exigences de l'alinéa B.17.001(1)a) (2) 2.0% conformément aux exigences des alinéas B.07.020b) et B.07.027b) respectivement (3) Bonnes pratiques industrielles
8-4-97 23-9-93	C.5	Cellulose	Fromage râpé fin ou en filaments (indication de la variété); fromage cheddar râpé fin ou en filaments; préparations de fromage râpé fin ou en filaments non normalisées	Si on l'emploie seul ou avec le silicate de calcium ou la cellulose microcristalline, la quantité totale n'excédant pas 2,0 %
23-6-71 13-9-79 21-12-71	M.1	Carbonate de magnésium	(1) Sel (sauf si employé dans les préparations de viande et de sous-produits de viande du Titre 14) (2) Sel d'ail; sel d'oignon (sauf si employé dans les préparations de viande et de sous-produits de la viande du Titre 14) (3) Mélanges secs non normalisés (sauf lorsqu'il est utilisé dans les préparations de viande et de sous-produits de la viande du Titre 14) (4) Sucre à glacer	(1) 1.0%, sauf pour le sel à grains fins 2.0%, conformément aux exigences de l'alinéa B.17.001(1)a) (2) 2.0% conformément aux exigences des alinéas B.07.020b) et B.07.027b) respectivement (3) Bonnes pratiques industrielles (4) Si on l'emploie seul ou avec du phosphate tricalcique, du silicate de calcium, du silicate de magnésium, du stéarate de magnésium, du dioxyde de silicium ou du silicate double d'aluminium et de sodium, le total ne doit pas dépasser 1.5%
	M.2	Oxyde de magnésium	Mélanges secs non normalisés (sauf lorsqu'il est utilisé dans les préparations de viande et de sous-produits de la viande du Titre 14)	Bonnes pratiques industrielles
13-9-79 21-12-71	M.3	Silicate de magnésium	(1) Sel (2) sel d'ail; sel d'oignon (3) Mélanges secs non normalisés (4) Sucre à glacer	(1) 1.0%, sauf pour le sel à grains fins 2.0%, conformément aux exigences de l'alinéa B.17.001(1)a) (2) 2.0% conformément aux exigences des alinéas B.07.020b) et B.07.027b) respectivement (3) Bonnes pratiques industrielles (4) Si on l'emploie seul ou avec du phosphate tricalcique, du silicate de calcium, du carbonate de magnésium, du stéarate de magnésium, du dioxyde de silicium ou du silicate double d'aluminium ou de sodium, le total ne doit pas dépasser 1.5%

TABLEAU I (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	M.4 Stéarate de magnésium	(1) Sel	(1) 1.0%, sauf pour le sel à grains fins 2.0%, conformément aux exigences de l'alinéa B.17.001(1)a)
13-9-79		(2) Sel d'ail; sel d'oignon	(2) 2.0% conformément aux exigences des alinéas B.07.020b) et B.07.027b) respectivement
		(3) Mélanges secs non normalisés	(3) Bonnes pratiques industrielles
21-12-71		(4) Sucre à glacer	(4) Si on l'emploie seul ou avec du phosphate tricalcique, du silicate de calcium, du carbonate de magnésium, du silicate de magnésium, du dioxyde de silicium ou du silicate double d'aluminium et de sodium, le total ne doit pas dépasser 1.5%
8-4-97 17-10-88 23-9-93	M.5 Cellulose microcristalline	Fromage râpé fin ou en filaments (indication de la variété); fromage cheddar râpé fin ou en filaments; préparations de fromage râpé fin ou en filaments non normalisés	Si on l'emploie seul ou avec le silicate de calcium ou la cellulose, la quantité totale n'excédant pas 2,0 %
28-9-67 13-9-79	P.1 Propylène-glycol	Sel	0.035%
11-10-84 4-12-86	S.1 Bioxyde de silicium	(1) Sel d'ail; sel d'oignon	(1) 1.0% conformément aux exigences des alinéas B.07.020b) et B.07.027b) respectivement
		(2) Sel de céleri; poivre de céleri	(2) 0.5%
		(3) Mélanges secs non normalisés	(3) Bonnes pratiques industrielles
		(4) Sucre à glacer	(4) Si on l'emploie seul ou avec du phosphate tricalcique, du silicate de calcium, du carbonate de magnésium, du silicate de magnésium, du stéarate de magnésium ou du silicate double d'aluminium et de sodium, le total ne doit pas dépasser 1.5%
		(5) Aliments vendus sous forme de comprimés	(5) Bonnes pratiques industrielles
		(6) Poivre de cayenne, Chili, assaisonnement au Chili, Paprika, poivre rouge	(6) 2.0%
		(7) Sel	(7) 1,0% (sauf pour le sel à grains fins; 2,%) conformément aux exigences de l'alinéa B.17.001(1)a)
21-12-71 13-9-79	S.2 Silicate double d'aluminium et de sodium	(1) Sel	(1) 1.0%, sauf pour le sel à grains fins 2.0%, conformément aux exigences de l'alinéa B.17.001(1)a)
		(2) Sucre à glacer	(2) Si on l'emploie seul ou avec du phosphate tricalcique, du silicate de calcium, du carbonate de magnésium, du silicate de magnésium, du stéarate de magnésium ou du dioxyde de silicium, le total ne doit pas dépasser 1.5%

TABLEAU I (Fin)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94			
28-4-77	S.2 Silicate double d'aluminium et de sodium (fin)	(3) La poudre d'oeuf entier; la poudre de blanc d'oeuf (poudre d'albumen); la poudre de jaune d'oeuf; le mélange de poudre d'oeuf entier; le mélange de poudre de jaune oeuf (4) Sel d'ail; sel d'oignon (5) Mélanges secs non normalisés	(3) 2.0% (4) 2.0%, conformément aux exigences des alinéas B.07.020b) et B.07.027b) respectivement (5) Bonnes pratiques industrielles
31-1-66 13-9-79	S.3 Décahydrate ferrocyanure de sodium	Sel	13 p.p.m., calculé en ferrocyanure de sodium anhydre

TABLEAU II

**ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME AGENTS DE BLANCHIMENT,
DE MATURATION, OU POUR CONDITIONNER LES PÂTES**

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	A.1 Peroxyde d'acétone	(1) Pain; farine; farine de blé entier (2) Produits de boulangerie non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
	A.2 Persulfate d'ammonium	(1) Farine; farine de blé entier (2) Pain (3) Produits de boulangerie non normalisés	(1) 250 ppm (2) 100 ppm de farine (3) Bonnes pratiques industrielles
15-6-68	A.2A Acide ascorbique	(1) Pain; farine; farine de blé entier (2) Produits de boulangerie non normalisés	(1) 200 ppm de farine (2) 200 ppm de farine
	A.4 Azodi-carbonamide	Pain; farine; farine de blé entier	45 ppm de farine
	B.1 Peroxyde de benzoyle	Farine; farine de blé entier	150 ppm
10-3-70	C.1 Iodate de calcium	(1) Pain (2) Produits de boulangerie non normalisés	(1) 45 ppm de farine (2) 45 ppm de farine
	C.2 Peroxyde de calcium	(1) Pain (2) Produits de boulangerie non normalisés	(1) 100 ppm de farine (2) Bonnes pratiques industrielles
23-1-74	C.3 Stéaroyl-2 lactylate de calcium	(1) Pain (2) Produits de boulangerie non normalisés (3) Mélanges à gâteaux	(1) 3750 ppm de farine (2) 3750 ppm de farine (3) 0.5% du poids sec du mélange
	C.4 Chlore	Farine; farine de blé entier	Bonnes pratiques industrielles
	C.5 Bioxyde de chlore	Farine; farine de blé entier	Bonnes pratiques industrielles
6-11-87 15-5-68 5-10-92	C.6 Chlorhydrate de L-cystéine	(1) Pain; farine; farine de blé entier (2) Produits de boulangerie non normalisés	(1) 90 ppm (2) Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU II - (Fin)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>1-11-94</i>	<i>Article</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
<i>1-3-94</i>	P.1	Abrogé par le decret C.P. 1994-362 du 1 mars 1994.	
<i>10-3-70</i>	P.2 Iodate de potassium	(1) Pain (2) Produits de boulangerie non normalisés	(1) 45 ppm de farine (2) 45 ppm de farine
	P.3 Persulfate de potassium	(1) Pain (2) Produits de boulangerie non normalisés	(1) 100 ppm de farine (2) Bonnes pratiques industrielles
<i>23-1-74</i>	S.1 Stéaroyl-2-lactylate de sodium	(1) Pain (2) Produits de boulangerie non normalisés (3) Crêpes et mélanges à crêpes (4) Gaufres et mélanges à gaufres (5) Mélanges à gâteaux	(1) 3750 ppm de farine (2) 3750 ppm de farine (3) 0.3% du poids des ingrédients secs (4) 0.3% du poids des ingrédients secs (5) 0.5% du poids sec du mélange
<i>17-12-69</i>	S.2 Stéaryl-fumarate de sodium	(1) Pain (2) Produits de boulangerie non normalisés	(1) 5,000 ppm de farine (2) 5,000 ppm de farine
	S.3 Sulfite de sodium	Pâte à biscuit	500 ppm, calculé en bioxyde de soufre

TABLEAU III

ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME COLORANTS POUR ALIMENTS

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	1	(1) Confiture de pommes (ou de rhubarbe) et de (nom du fruit); pain; beurre; jus de fruit concentré sauf le jus d'orange concentré congelé; marmelade de figues avec pectine; mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacée; sucre à glacer; confiture de (nom du fruit) avec pectine; gelée de (nom du fruit) avec pectine; liqueurs et cordiaux alcoolisés; lait (indication de l'arôme); marinades et achards (relish); marmelade d'ananas avec pectine; sorbet laitier; lait écrémé (indication de l'arôme); lait partiellement écrémé (indication de l'arôme); lait additionné de solides du lait; lait partiellement écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait; poisson fumé; pâte de homard et oeufs de poisson (caviar); ketchup de tomates; poisson et viande emballés, marinés ou conditionnés à froid par une autre méthode analogue (Titre 21)	(1) Bonnes pratiques industrielles
6-4-89	Aluminium métallique Orcanette Rocou Anthocyanines Rouge de betterave Canthaxanthine Noir actif Carotène Charbon de bois Chlorophylle Cochenille Oxyde de fer Orseille Paprika Riboflavine Safran Bois de santal	(2) L'oeuf entier liquide ou congelé, la poudre de jaune d'oeuf entier; le jaune d'oeuf liquide ou congelé, la poudre de jaune d'oeuf	(2) Bonnes pratiques industrielles selon les alinéas B.22.034b) et B.22.035b)
13-5-75	Argent métallique Bioxide de titane Curcuma Xanthophylle	(3) Aliments non normalisés	(3) Bonnes pratiques industrielles
3-12-98		(4) Les graisses et huiles végétales	(4) Bonnes pratiques industrielles selon l'article B.09.001
28-4-77		(5) Margarine	(5) Bonnes pratiques industrielles
23-9-93			

TABLEAU III - (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94			
10-6-82		(6) Fromage (indication de la variété); fromage cheddar; fromage à la crème (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu (indication de la variété); fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage fondu; préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage conditionné à froid (indication de la variété); fromage conditionné à froid (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage conditionné à froid; préparation de fromage conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés)	(6) Bonnes pratiques industrielles, conformément aux exigences des articles B.08.033, B.08.034, B.08.037, B.08.038, B.08.039, B.08.040, B.08.041, B.08.041.1, B.08.041.2, B.08.041.3, B.08.041.4, B.08.041.5, B.08.041.6, B.08.041.7, et B.08.041.8
18-10-79			
25-7-84		(7) Mélange de poisson et de viande préparés visé à l'alinéa B.21.006n)	(7) Bonnes pratiques industrielles
10-12-92		(8) Longaniza; Tocino	(8) 0,1 % conformément aux exigences de l'alinéa B.14.031i) ou du sous-alinéa B.14.032d)(xvi)
11-2-99		(9) Pellicule de collagène comestible (oxyde de fer seulement)	(9) Bonnes pratiques industrielles
13-4-00		(10) Boyaux de saucisse (rocou seulement)	(10) 1,0 % (les résidus de rocou dans les saucisses préparées avec ces boyaux ne doivent pas dépasser 100 p.p.m.)
		(11) Boyaux de saucisse (cochenille seulement)	(11) 0,75 % (les résidus de cochenille dans les saucisses préparées avec ces boyaux ne doivent pas dépasser 75 p.p.m.)

TABLEAU III - (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	
<i>1-11-94</i>	<i>Article</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>	
	1A	<p>(1) Confiture de pommes (ou de rhubarbe) et de (nom du fruit); pain, beurre; jus de fruit concentré sauf le jus d'orange concentré congelé; marmelade de figues avec pectine; mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé; sucre à glacer; confiture de (nom du fruit) avec pectine; gelée de (nom du fruit) avec pectine; liqueurs et cordiaux alcooliques; margarine; lait (indication de l'arôme); marinades et achards (relish); marmelade d'ananas avec pectine; sorbet laitier; lait écrémé indication de l'arôme); lait partiellement écrémé (indication de l'arôme); lait écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait; lait partiellement écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait; poisson fumé, pâte de homard et oeufs de poisson (caviar); ketchup de tomates.</p> <p>(2) Aliments non normalisés</p> <p>(3) Fromage (indication de la variété); fromage cheddar; fromage à la crème (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu (indication de la variété); fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage fondu; préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage conditionné à froid (indication de la variété); fromage conditionné à froid (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage conditionné à froid; préparation de fromage conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés)</p> <p>(4) Mélange de poisson et de viande préparés visé à l'alinéa B.21.006n)</p>	(1) 35 p.p.m.	
<i>6-4-89</i>	B- <i>apo-8'</i> -Caroténal			
<i>17-11-77</i>	Ester éthylique de l'acide B- <i>apo-8'</i> -caroténoïque			
<i>3-12-98</i>				
<i>13-8-75</i>				(2) 35 p.p.m
<i>18-10-79</i>			(3) 35 p.p.m., conformément aux exigences des article B.08.033, B.08.034, B.08.037, B.08.038, B.08.039, B.08.040, B.08.041, B.08.041.1, B.08.041.2, B.08.041.3, B.08.041.4, B08.041.5, B.08.041.6, B.08.041.7, et B.08.041.8	
<i>25-7-84</i>			(4) 35 p.p.m	

TABLEAU III - (Suite)

	<i>Colonne I</i> <i>Additifs</i>	<i>Colonne II</i> <i>Permis dans ou sur</i>	<i>Colonne III</i> <i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	<i>Article</i>		
2	Caramel	<p>(1) Ale; confiture de pommes (ou de rhubarbe) et de (nom du fruit); bière; eau-de-vie de vin; pain; pain brun; beurre; cidre; vinaigre de cidre; jus de fruits concentré sauf le jus d'orange concentré congelé; marmelade de figues avec pectine; genièvre Hollands; mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé; sucre à glacer; confiture de (nom du fruit) avec pectine; gelée de (nom de fruit) avec pectine; bière légère; liqueurs et cordiaux alcoolisés; liqueur de malt; vinaigre de malt; lait (indication de l'arôme); mincemeat; marinades et achards (relish); marmelade d'ananas avec pectine; porter; rhum; sorbet laitier; lait écrémé (indication de l'arôme); lait partiellement écrémé (indication de l'arôme); lait écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait; lait partiellement écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait; poisson fumé; pâte de homard et oeufs de poisson (caviar); stout; ketchup de tomates; whisky; vin; vinaigre de vin; vin de miel</p> <p>(2) Aliments non normalisés</p> <p>(3) Mélange de poisson et de viande préparés visé à l'alinéa B.21.006n)</p> <p>(4) Boyaux de saucisse</p>	<p>(1) Bonnes pratiques industrielles</p> <p>(2) Bonnes pratiques industrielles</p> <p>(3) Bonnes pratiques industrielles</p> <p>(4) 15 % (les résidus de caramel dans les saucisses préparées avec ces boyaux ne doivent pas dépasser 0,15 %)</p>
25-8-76			
6-4-89			
3-12-98			
25-7-84			
13-4-00			

TABLEAU III - (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	3		
7-6-84	Amaranthe Erythrosine Indigotine Jaune soleil FCF Rouge allura Tartrazine	(1) Confiture de pommes (ou de rubarbe) et de (nom du fruit); pain; beurre; jus de fruit concentré sauf le jus d'orange concentré congelé; marmelade de figues avec pectine; mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé; sucre à glacer; confiture de (nom du fruit) avec pectine; gelée de (nom du fruit) avec pectine; liqueurs et cordiaux alcoolisés; lait (indication de l'arôme); marinades et achards (relish); marmelade d'ananas avec pectine; sorbet laitier; lait écrémé (indication de l'arôme); lait partiellement écrémé (indication de l'arôme); lait écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait; lait partiellement écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait; poisson fumé; pâte de homard et oeufs de poisson (caviar); ketchup de tomates	(1) 300 ppm, isolément ou en mélange, en conformité de l'article B.06.002
13-5-75			
6-4-89			
3-12-98			
26-6-80		(2) Aliments non normalisés	(2) 300 ppm, isolément ou en mélange, en conformité de l'article B.06.002
25-7-84		(3) Mélange de poisson et de viande préparés à l'alinéa B.21.006n)	(3) 300 ppm, isolément ou en mélange, en conformité avec l'article B.06.002
17-10-95		(4) Anchois salé, chinchard salé et crevette salée	(4) 125 p.p.m. conformément aux exigences de l'alinéa B.21.021 d)
20-11-97		(5) Longaniza	(5) 80 p.p.m. de rouge allura conformément aux exigences de la division B.14.032 d)(xvi)(B) et 20 p.p.m. de jaune soleil FCF conformément aux exigences de la division B.14.032 d)(xvi)(C)
13-4-00		(6) Boyaux de saucisse (jaune soleil FCF seulement)	(6) 0,15 % (les résidus de jaune soleil FCF dans les saucisses préparées avec ces boyaux ne doivent pas dépasser 15 p.p.m.)

TABLEAU III - (Fin)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>				
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>				
1-11-94	4 Bleu brillant FCF Vert solide FCF	(1) Confiture de pommes (ou de Rubarbe) et de (nom du fruit); pain; beurre; jus de fruit concentré sauf le jus d'orange concentré congelé; marmelade de figues avec pectine; mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé; sucre à glacer; confiture de (nom du fruit) avec pectine; gelée de (nom du fruit) avec pectine; liqueurs et cordiaux alcoolisés; lait (indication de l'arôme); marinades et achards (relish); marmelade d'ananas avec pectine; sorbet laitier; lait écrémé (indication de l'arôme); lait partiellement écrémé (indication de l'arôme); lait écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait; lait partiellement écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait; poisson fumé; pâte de homard et oeufs de poisson (caviar); ketchup de tomates (2) Aliments non normalisés	(1) 100 ppm, isolément ou en mélange, en conformité de l'article B.06.002				
13-5-75							
3-12-98							
6-4-89							
26-6-80							
25-7-84				(3) Mélange de poisson et de viande préparés visé à l'alinéa B.21.006n)	(2) 100 ppm, isolément ou en mélange, en conformité de l'article B.06.002 (3) 100 ppm, isolément ou en mélange, en conformité avec l'article B.06.002		
10-2-00				(4) Feta (bleu brillant FCF seulement)	(4) 0,10 p.p.m.		
				5	Rouge citrin n° 2	Écorce des oranges entières	2 ppm
28-9-67				6	Ponceau SX	Écorce de fruits; fruits glacés; cerises glacées; marasques	150 ppm
30-8-95				7	Or	Boissons alcooliques	Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU IV

**ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME ÉMULSIFS, AGENTS GÉLATINISANTS,
STABILISANTS OU ÉPAISSISSANTS**

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	A.1 Gomme arabique	(1) Ale; bière; crème; sauce vinaigrette; bière légère; liqueur de malt; lait (indication de l'arôme); cornichons à la moutarde; porter; achards (relish); sauce à salade; lait écrémé (indication de l'arôme); lait partiellement écrémé (indication de l'arôme); lait écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait; lait partiellement écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait; stout (2) Crème glacée; mélange pour crème glacée; lait glacé; mélange pour lait glacé (3) Sorbet laitier (4) Aliments non normalisés (5) Margarine réduite en calories (6) Asperges en conserve; haricots jaunes en conserve; haricots verts en conserve; pois en conserve	(1) Bonnes pratiques industrielles
27-4-78			(2) 0.5%
23-11-67			(3) 0.75%
3-12-98			(4) Bonnes pratiques industrielles
17-11-77			(5) 0.5% selon les exigences de l'article B.09.017
13-9-79			(6) 1.0% selon les exigences de la disposition B.11.022d)(viii)(C)
	A.2 Monoglycérides acétylés	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
1-4-82	A.3 Esters tartriques des mono- et diglycérides acétylés	(1) Pain (2) Aliments non normalisés (3) Préparations pour nourrissons à base d'acides aminés cristallisés	(1) 6,000 p.p.m. de farine
19-11-96			(2) Bonnes pratiques industrielles (3) 240 p.p.m. à la consommation

TABLEAU IV -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	A.4	(1) Fromage de porc; (nom de la volaille) en conserve; crème; fromage de tête ou tête fromagée; gelée de (nom du fruit) avec pectine; liant à viande (quand il est vendu pour servir dans les viandes ou dans les sous-produits de la viande conditionnés dans lesquels un agent gélatinisant est autorisé); sous-produits de la viande en pain; pain de viande; lait (indication de l'arôme); conichons à la moutarde; viande en pot; sous-produits de la viande en pot; poisson ou viande conditionnés (titre 21); achards (relish); lait écrémé(indication de l'arôme); lait partiellement écrémé (indication de l'arôme); lait écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait; lait partiellement écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait;	(1) Bonnes pratiques industrielles
13-5-75		(2) Crème glacée; mélange pour crème glacée; lait glacé; mélange pour lait glacé	(2) 0.5%
18-10-79		(3) Sorbet laitier	(3) 0.75%
3-12-98		(4) Aliments non normalisés	(4) Bonnes pratiques industrielles
17-11-77		(5) Margarine réduite en calories	(5) 0,5% selon les exigences de l'article B.09.017

TABLEAU IV -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	A.5	(1) Ale; bière; crème; sauce vinaigrette; bière légère; liqueur de malt; lait (indication de l'arôme); cornichons à la moutarde; porter; achards (relish); sauce à salade; lait écrémé (indication de l'arôme); lait partiellement écrémé (indication de l'arôme); lait additionné de solides du lait; lait partiellement écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait; stout	(1) Bonnes pratiques industrielles
13-5-75		(2) Préparations pour nourrissons	(2) 0.03% de la préparation pour nourrissons prête à être consommée. Si l'on emploie aussi la carraghénine ou la gomme de guar ou les deux, le total ne doit pas dépasser 0.03%
10-11-76			
18-10-79		(3) Fromage cottage; fromage cottage en crème; crème glacée; mélange pour crème glacée; lait glacé; mélange pour lait glacé	(3) 0.5%
23-11-67		(4) Sorbet laitier	(4) 0.75%
3-12-98		(5) Aliments non normalisés	(5) Bonnes pratiques industrielles
17-11-77		(6) Margarine réduite en calories	(6) 0,5% selon les exigences de l'article B.09.017
16-11-78		(7) Crème sure	(7) 0.5% selon les exigences de la disposition B.08.077b(vii)(A)
13-9-79		(8) Asperges en conserve; haricots jaunes en conserve; haricots verts en conserve; pois en conserve	(8) 1.0% selon les exigences de la disposition B.11.002d(viii)(C)

TABLEAU IV -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	
1-11-94	<i>Article</i> <i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>	
	A.6	Acide alginique	Mêmes aliments que pour l'Algine	Mêmes limites de tolérance que pour l'Algine
	A.7	Alginate d'ammonium	Mêmes aliments que pour l'Algine	Mêmes limites de tolérance que pour l'Algine
27-4-78	A.8	Carraghénine ammoniacale	Mêmes aliments que pour la carraghénine	Mêmes limites de tolérance que pour la carraghénine
15-6-67	A.9	Furcelleran d'ammonium	Mêmes aliments que pour le Furcelleran	Mêmes limites de tolérance que pour le Furcelleran
27-4-78	A.9A	Sel d'ammonium de glycéride phosphorylé	(1) Pain; crème; lait (indication de l'arôme); cornichons à la moutarde; achards (relish); lait écrémé (indication de l'arôme); lait partiellement écrémé (indication de l'arôme); lait écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait; lait partiellement écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait	(1) Bonnes pratiques industrielles
13-5-75			(2) Crème glacée; mélange pour crème glacée; lait glacé; mélange pour lait glacé	(2) 0,5 %
20-5-97			(3) Sorbet laitier	(3) 0,75 %
3-12-98			(4) Aliments non normalisés	(4) Bonnes pratiques industrielles
20-5-97			(5) Produits de chocolat; produits du cacao	(5) 0,7 %
15-9-77	A.10	Arabinogalactane	Huiles essentielles, sauces non normalisées, mélanges à pouding, base ou mélanges pour breuvage et mélanges de garniture à tarte	Bonnes pratiques industrielles
3-9-74	B.1	Levure de boulanger Glycan	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU IV -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	C.1 Alginate de calcium	Mêmes aliments que pour l'Algine	Mêmes limites de tolérance que pour l'Algine
4-6-92	C.2 Carbonate de calcium	(1) Aliments non normalisés (2) Mélange de poisson et de viande préparés visé à l'alinéa B.21.006n)	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
27-4-78	C.3 Carraghénine calcique	Mêmes aliments que pour la carraghénine	Mêmes limites de tolérance que pour la carraghénine
18-10-79	C.4 Citrate de calcium	(1) Fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu (indication de la variété); fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage fondu; préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés) (2) Aliments non normalisés	(1) 4.0%, conformément aux exigences des articles B.08.038, B.08.039, B.08.040, B.08.041, B.08.041.1, B.08.041.2, B.08.041.3, B.08.041.4 (2) Bonnes pratiques industrielles
	C.5 Furcelleran de calcium	Mêmes aliments que pour Furcelleran	Mêmes limites de tolérance que pour le Furcelleran
	C.6 Gluconate de calcium	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
	C.7 Glycéro-phosphate de calcium	Mélanges à desserts non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
	C.8 Hypophosphite de calcium	Mélanges à desserts non normalisés	Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU IV -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94			
27-4-78	C.9 Phosphate dicalcique	(1) Fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu (indication de la variété); fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage fondu; préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés) (2) Aliments non normalisés	(1) 3.5%, conformément aux exigences des articles B.08.038, B.08.039, B.08.040, B.08.041, B.08.041.1, B.08.041.2, B.08.041.3 et B.08.041.4 (2) Bonnes pratiques industrielles
18-10-79			
	C.10 Phosphate tricalcique	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
3-12-98	C.11 Sulfate de calcium	(1) Crème glacée; mélange pour crème glacée; lait glacé; mélange pour lait glacé (2) Sorbet laitier (3) Aliments non normalisés (4) Fromage cottage en crème (5) Crème à fouetter thermisée à une chaleur supérieure à 100°C	(1) 0.5% (2) 0.75% (3) Bonnes pratiques industrielles (4) 0.05% (5) 0,005%
11-8-88			
	C.12 Tartrate de calcium	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
	C.13 Carboxyméthyl-cellulose	Mêmes aliments que pour la carboxyméthylcellulose sodique	Mêmes limites de tolérance que pour la carboxyméthylcellulose sodique

TABLEAU IV -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>1-11-94</i>	<i>Article</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
<i>13-5-75</i>	C.14 Gomme de caroube	(1) Crème; sauce vinaigrette; lait (indication de l'arôme); cornichons à la moutarde; achards (relish); sauce à salade; lait écrémé (indication de l'arôme); lait partiellement écrémé (indication de l'arôme); lait écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait; lait partiellement écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait.	(1) Bonnes pratiques industrielles
<i>18-10-79</i>		(2) Fromage cottage; fromage cottage en crème; crème glacée; mélange pour crème glacée; lait glacé; mélange pour lait glacé	(2) 0.5%
<i>3-12-98</i>		(3) Margarine hypocalorique	(3) 0.5% selon les exigences de l'alinéa B.09.017b)
		(4) Sorbet laitier	(4) 0.75%
		(5) Crème sure	(5) 0.5% selon les exigences de la disposition B.08.077b)(vii)(A)
<i>2-12-82</i>		(6) Aliments non normalisés	(6) Bonnes pratiques industrielles
		(7) Fromage à la crème; fromage à la crème (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage (indication de la variété) conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage conditionné à froid; préparation de fromage conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés)	(7) 0.5%, conformément aux exigences des articles B.08.035, B.08.037, B.08.038, B.08.039, B.08.041.3, B.08.041.4, B.08.041.6, B.08.041.7, et B.08.041.8
<i>27-4-78</i>	C.15 Carraghénine	(1) Ale; bière; fromage de porc; (nom de la volaille) en conserve; crème; sauce vinaigrette; fromage de tête ou tête fromagée; gelée à (nom du fruit) avec pectine; bière légère; liqueur de malt; liant à viande (quand il est vendu pour servir dans les viandes ou dans les sous-produits de la viande conditionnés dans lesquels un agent gélatinisant est autorisé); sous-produits de la viande en pain; pain de viande; lait (indication de l'arôme); cornichons à la moutarde; porter; viande en pot; sous-produits de la viande en pot;	(1) Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU IV -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>1-11-94</i>	<i>Article</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
27-4-78 13-5-75	C.15 Carraghénine (fin)	poisson ou viande conditionnés (titre 21); achards (relish); sauce à salade; lait écrémé (indication de l'arôme); lait partiellement écrémé (indication de l'arôme); lait écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait; lait partiellement écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait; stout	
18-10-79		(2) Fromage cottage; fromage cottage en crème; crème glacée; mélange pour crème glacée; lait glacé; mélange pour lait glacé	(2) 0.5%
3-12-98		(3) Lait évaporé (4) Sorbet laitier (5) Lait évaporé partiellement écrémé; lait concentré partiellement écrémé	(3) 0.015% (4) 0.75% (5) 0.01%
10-11-76		(6) Préparations pour nourrissons à base d'acides aminés isolés ou d'hydrolysats de protéines, ou les deux (7) Préparations pour nourrissons	(6) 0.1% de la préparation pour nourrissons prête à être consommée. Si l'on emploie aussi l'algine ou la gomme de guar, ou les deux, le total ne doit pas dépasser 0.1% (7) 0.03% de la préparation pour nourrissons prête à être consommée. Si l'on emploie aussi l'algine ou la gomme de guar, ou les deux, le total ne doit pas dépasser 0.03%
17-11-77		(8) Aliments non normalisés (9) Margarine réduite en calories	(8) Bonnes pratiques industrielles (9) 0.5% selon les exigences de l'article B.09.017
16-11-78		(10) Crème sure (11) Asperges en conserve; haricots jaunes en conserve; haricots verts en conserve; pois en conserve	(10) 0.5% selon les exigences de la disposition B.08.077b)(vii)(A) (11) 1.0% selon les exigences de la disposition B.11.002d)(viii)(C)
13-9-79		(12) Fromage à la crème; fromage à la crème (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage (indication de la variété) conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage conditionné à froid; préparation de fromage conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés)	(12) 0.5%, conformément aux exigences des articles B.08.035, B.08.037, B.08.038, B.08.039, B.08.041.3, B.08.041.4, B.08.041.6, B.08.041.7, et B.08.041.8
2-12-82			

TABLEAU IV--(Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	
Article	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>	
1-11-94	G.1	Gélatine (fin)	(6) Fromage à la crème; fromage à la crème (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage conditionné à froid (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage conditionné à froid; préparation de fromage conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés)	(6) 0.5%, conformément aux exigences des articles B.08.035, B.08.037, B.08.038, B.08.039, B.08.041.3, B.08.041.4, B.08.041.6, B.08.041.7, et B.08.041.8
3-12-83	G.2	Gomme Gellan	(1) Produits de confiserie; produits de givrage; (sauf pour l'un de ces produits visé par une norme dans le présent règlement) (2) Tartinades de fruits; aspics; produits de fruits transformés; (sauf pour l'un de ces produits visé par une norme dans le présent règlement) (3) Margarine réduite en calories; tartinades réduites en matière grasse (4) Produits laitiers (sauf pour l'un de ces produits visé par une norme dans le présent règlement) (5) Sauce vinaigrette; sauce à salade; sauces d'assaisonnements (sauf pour l'un de ces produits visé par une norme dans le présent règlement); gélatines; poudings; garnitures (6) Mélanges pour pâtisseries; produits de boulangerie; (sauf pour l'un de ces produits visé par une norme dans le présent règlement) (7) Sauces; glaçages; sirops de table; (sauf pour l'un de ces produits visé par une norme dans le présent règlement) (8) Boissons (sauf pour l'un de ces produits visé par une norme dans le présent règlement) (9) Grignotines (sauf pour l'un de ces produits visé par une norme dans le présent règlement)	(1) 0,5 % (2) 0,3 % (3) 0,25 % (4) 0,15 % (5) 0,1 % (6) 0,1 % du mélange sec (7) 0,05 % (8) 0,08 % (9) 0,1 %
13-1-94				
19-12-96				

TABLEAU IV -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
	<i>Article</i> <i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	G.3	(1) Crème; sauce vinaigrette; lait (indication de l'arôme); mince meat; cornichons à la moutarde; achards (relish); sauce à salade; lait écrémé (indication de l'arôme); lait partiellement écrémé (indication de l'arôme); lait écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait; lait partiellement écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait	(1) Bonnes pratiques industrielles
18-10-79		(2) Fromage cottage; fromage cottage en crème; crème glacée; mélange pour crème glacée; lait glacé; mélange pour lait glacé	(2) 0.5%
13-5-75		(3) Préparations pour nourrissons	(3) 0,03% de la préparation pour nourrissons prête à être consommée. Si l'on emploie aussi l'algine ou la carraghénine ou les deux, le total ne doit pas dépasser 0,03%
3-12-98		(4) Sorbet laitier	(4) 0.75%
17-11-77		(5) Aliments non normalisés	(5) Bonnes pratiques industrielles
16-11-78		(6) Margarine réduite en calories	(6) 0.5% selon les exigences de l'article B.09.017
13-9-79		(7) Crème sure	(7) 0.5% selon les exigences de la disposition B.08.077b)(vii)(A)
		(8) Asperges en conserve; haricots jaunes en conserve; haricots verts en conserve; pois en conserve	(8) 1.0% selon les exigences de la disposition B.11.002d)(viii)(C)
2-12-82		(9) Fromage à la crème; fromage à la crème (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage (indication de la variété) conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage conditionné à froid; préparation de fromage conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés)	(9) 0.5%, conformément aux exigences des articles B.08.035, B.08.037, B.08.038, B.08.039, B.08.041.3, B.08.041.4, B.08.041.6, B.08.041.7 et B.08.041.8
27-4-78	G.4	Mêmes aliments que pour la gomme arabique	Mêmes limites de tolérance que pour la gomme arabique

TABLEAU IV --(Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	<i>Article</i>		
20-5-97	H.1	(1) Produits de chocolat; produits du cacao	(1) 1,0 %
23-6-71		(2) Aliments non normalisés	(2) Bonnes pratiques industrielles
26-11-69	H.1A	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
	H.2	(1) Sauce vinaigrette; lait (indication de l'arôme); cornichons à la moutarde; achards (relish); lait écrémé (indication de l'arôme); lait partiellement écrémé (indication de l'arôme); lait écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait; lait partiellement écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait; sauce à salade	(1) Bonnes pratiques industrielles
		(2) Aliments non normalisés	(2) Bonnes pratiques industrielles
27-4-78	I.I	Mêmes aliments que pour la carraghénine	Mêmes limites de tolérance que pour la carraghénine
	K.I	(1) Sauce vinaigrette; lait (indication de l'arôme); cornichons à la moutarde; achards (relish); lait écrémé (indication de l'arôme); lait partiellement écrémé (indication de l'arôme); lait écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait; lait partiellement écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait	(1) Bonnes pratiques industrielles
18-10-79		(2) Fromage cottage; fromage cottage en crème; crème glacée; mélange pour crème glacée; lait glacé; mélange pour lait glacé	(2) 0.5%
3-12-98		(3) Sorbet laitier	(3) 0.75%
17-11-77		(4) Aliments non normalisés	(4) Bonnes pratiques industrielles
		(5) Margarine réduite en calories	(5) 0.5% selon les exigences de l'article B.09.017
	L.1	(1) Shortening	(1) 8% (sauf que le total des mono- et des diglycérides et des mono- et diglycérides lactylés, ne doit pas dépasser 20.0% du shortening)
		(2) Aliments non normalisés	(2) 8.0% de la teneur en gras
25-3-65	L.1A	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU IV -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94			
13-5-75	L.2	(1) Pain; crème; lait (indication de l'arôme); cornichons à la moutarde; achards (relish); lait écrémé (indication de l'arôme); lait partiellement écrémé (indication de l'arôme); lait écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait; lait partiellement écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait;	(1) Bonnes pratiques industrielles
20-5-97		(2) Crème glacée; mélange pour crème glacée; lait glacé; mélange pour lait glacé	(2) 0,5 %, seul ou en combinaison avec d'autres agents émulsifiants
18-10-79		(3) Préparations pour nourrissons	(3) 0.03% de la préparation pour nourrissons prête à être consommée
3-12-98		(4) Sorbet laitier	(4) 0.75%
10-11-76		(5) Aliments non normalisés	(5) Bonnes pratiques industrielles
		(6) Margarine	(6) 0.2%
		(7) Margarine réduite en calories	(7) 0.5%
17-11-77		(8) Fromage fondu (indication de la variété); fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage fondu; préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés)	(8) 0.2%
18-10-79		(9) Poudre de lait	(9) 0.5%
20-5-97		(10) Produits de chocolat; produits du cacao	(10) 1,0 %
27-4-78	L.3	Mêmes aliments que pour la gomme de caroube	Mêmes limites de tolérance que pour la gomme de caroube

TABLEAU IV -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	Article		
9-7-81	M.1 Chlorure de magnésium	Tofu	0,3 %, calculé en sel anhydre
16-11-71 9-7-81 18-10-79	M.2 Méthylcellulose	(1) Ale; bière; sauce vinaigrette; bière légère; liqueur de malt; porter; sauce à salade; stout (2) Aliments non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
25-3-65 9-7-81	M.3 Cellulose méthyl-éthylque	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
9-7-81 20-5-97 3-12-98 23-9-93 12-11-81 8-1-81	M.4 Monoglycérides	(1) Pain; crème; pâte de poisson (2) Produits de chocolat; produits du cacao (3) Mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé (4) Fromage cottage en crème (5) Préparations pour nourrissons (6) Boyaux de saucisse (7) Margarine (8) Sorbet laitier (9) <i>Shortening</i> (10) Crème sure (11) Aliments non normalisés (12) Fromage fondu (indication de la variété); fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage fondu; préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés)	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) 1,5 % (3) Stabilisants dans la proportion totale de 0,5 %, conformément aux sous-alinéas B.08.061 b)(vi) et B.08.071 b)(vi) (4) Bonnes pratiques industrielles (5) 0,25 % de la préparation pour nourrissons prête à être consommée (6) 0,35 % du boyau (7) 0,5 % (8) 0,75 % (9) 10,0 % (sauf que le total des mono- et diglycérides et des mono- et diglycérides lactylés ne doit pas dépasser 20,0 % du <i>shortening</i>) (10) 0,3 % (11) Bonnes pratiques industrielles (12) 0,5 % conformément aux exigences des articles B.08.040, B.08.041, B.08.041.1, B.08.041.2, B.08.041.3, et B.08.041.4

TABLEAU IV -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94			
9-7-81 20-5-97	M.5 Mono- et diglycérides	(1) Pain; crème; pâte de poisson	(1) Bonnes pratiques industrielles
		(2) Produits de chocolat; produits du cacao	(2) 1,5 %
		(3) Mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé	(3) Stabilisants dans la proportion totale de 0,5 %, conformément aux sous-alinéas B.08.061 b)(vi) et B.08.071 b)(vi)
		(4) Fromage cottage; fromage cottage en crème	(4) Bonnes pratiques industrielles
23-1-92		(5) Préparations pour nourrissons	(5) 0,25 % de la préparation pour nourrissons prête à être consommée
		(6) Boyaux de saucisse	(6) 0,35 % du boyau
12-11-81		(7) Margarine	(7) 0,5 %
3-12-98		(8) Sorbet laitier	(8) 0,75 %
23-9-93		(9) <i>Shortening</i>	(9) 10,0 % (sauf que le total des mono- et diglycérides et des mono- et diglycérides lactylés ne doit pas dépasser 20,0 % du <i>shortening</i>)
		(10) Crème sure	(10) 0,3 %
		(11) Aliments non normalisés	(11) Bonnes pratiques industrielles
8-1-81		(12) Fromage fondu (indication de la variété); fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage fondu; préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés)	(12) 0,5 %, conformément aux exigences des articles B.08.040, B.08.041, B.08.041.1, B.08.041.2, B.08.041.3, et B.08.041.4
19-11-96	M.6 Sels monosodiques de mono- et diglycérides phosphorylés	(1) Émulsions à base d'huiles végétales comestibles servant d'enduits pour batterie de cuisine	(1) 4,0 %

TABLEAU IV -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>1-11-94</i>	<i>Article</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
<i>18-10-79</i>	O.1 Gomme d'avoine	(1) Aliments non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles
<i>13-5-75</i>	P.1 Pectine	(1) Confiture de pommes (ou de rhubarbe) et de (nom de fruit); crème, marmelade de figues; marmelade de figues avec pectine; sauce vinaigrette; confiture de (nom du fruit); confiture de (nom du fruit) avec pectine; gelée de (nom du fruit); gelée de (nom du fruit) avec pectine; marmelade de (nom de l'agrumes) avec pectine; lait (indication de l'arôme); mincemeat; cornichons à la moutarde; marmelade d'ananas; marmelade d'ananas avec pectine; achards (relish); sauce à salade ; lait écrémé (indication de l'arôme); lait partiellement écrémé (indication de l'arôme); lait écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait; lait partiellement écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait	(1) Bonnes pratiques industrielles
<i>8-1-81</i>		(2) Crème glacée; mélange pour crème glacée; lait glacé; mélange pour lait glacé (3) Crème sure	(2) 0.5%
<i>3-12-98</i>		(4) Sorbet laitier (5) Aliments non normalisés	(3) 0.5% conformément à la disposition B.08.077b)(vii)(A) (4) 0.75% (5) Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU IV -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94			
25-3-65 14-2-85 19-3-96	P.1A Esters polyglycéroliques d'acides gras	(1) Aliments non normalisés (2) Huiles végétales (3) Margarine réduite en calories	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) 0.025% (3) 0,2 % conformément aux exigences de l'alinéa B.09.017c)
20-5-97 26-6-80	P.1B Esters polyglycériques d'acides gras d'huile de ricin trans-estérifiés	(1) Produits de chocolat (2) Enrobages non normalisés à saveur de chocolat pour produits de confiserie (3) Émulsions à base d'huiles végétales comestibles pour enduire les moules à cuisson	(1) 0,5 % (2) 0.25% (3) 2.0%
14-1-88			
3-12-98	P.2 Mono-oléate polyoxyéthylénique (20) de sorbitan Polysorbate 80	(1) Crème glacée; mélange pour crème glacée; lait glacé; mélange pour lait glacé; sorbet laitier (2) Desserts congelés non normalisés (3) Achards (relish) et cornichons (4) Bases ou mélanges pour breuvages (5) Mélange imitation de crème en poudre (6) Garnitures fouettées à l'huile végétale	(1) 0.1%. Si l'on emploie aussi le tristéarate polyoxyéthylénique (20) de sorbitan, le total ne doit pas dépasser 0.1% (2) 0.1% (3) 0.05% (4) 0.05% du breuvage. Si l'on emploie aussi le mono-stéarate de sorbitan, le total ne doit pas dépasser 0.05% du breuvage (5) 0.1%. Si l'on emploie aussi le monostéarate polyoxyéthylénique (20) de sorbitan, le tristéarate polyoxyéthylénique (20) de sorbitan ou le monostéarate de sorbitan, seuls ou mélangés, le total ne doit pas dépasser 0.4% (6) 0.05%. Si l'on emploie aussi le monostéarate polyoxyéthylénique (20) de sorbitan, le tristéarate polyoxyéthylénique (20) de sorbitan ou le monostéarate de sorbitan, seuls ou mélangés, le total ne doit pas dépasser 0.4%
23-11-67			

TABLEAU IV -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>	
1-11-94	P.2 Mono-oléate polyoxyéthylénique (20) de sorbitan (Polysorbate 80) (fin)	(7) Glaces à gâteaux; mélanges pour glaces à gâteaux	(7) 0.5% de la glacé à gâteau finie. Si l'on emploie aussi le monostéarate polyoxyéthylénique (20) de sorbitan ou le monstéarate de sorbitan, seuls ou mélangés, le total ne doit pas dépasser 0.5% de la glace à gâteau finie	
25-2-69		(8) Sel	(8) 10 parties par million	
23-1-74		(9) Crème fouettée	(9) 0.1%	
13-5-75		(10) Produits purifiant l'haleine, sous forme de bonbons, de comprimés ou de gomme à mâcher	(10) 100 ppm	
5-4-77		(11) Fromage cottage en crème	(11) 80 ppm	
27-4-78		(12) Huiles d'épice et oléorésines d'épice utilisées dans le mélange de salaison pour mariner des viandes de salaison ou des sous-produits de viande de salaison (Titre 14)	(12) 0.2% de la marinade	
12-11-81		(13) Boyaux de saucisse	(13) 0.15% de boyau	
11-10-84		(14) Agents aromatisants à saveur de fumée	(14) Bonnes pratiques industrielles. Les résidus de polysorbate 80 ne doivent pas dépasser 275 p.p.m. dans le produit fini	
14-2-85		(15) Huiles végétales	(15) 0.125%	
5-12-91		(16) Préparation de rocou	(16) 25% de la préparation colorante totale	
16-8-94		(17) Préparations de curcuma	(17) 50% de la préparation colorante totale	
7-10-96		(18) Arômes de fumée liquide concentrés	(18) Bonne pratiques industrielles. Les résidus de polysorbate 80 ne peuvent dépasser 0,3 % dans le produit fini.	
		(19) Sauce à salade non normalisée	(19) 0,25 %	
1-10-68		P.3 Monostéarate polyoxyéthylénique (20) de sorbitan (Polysorbate 60)	(1) Mélange imitation de crème en poudre; agents de crémage à l'huile végétale; garnitures fouettées à l'huile végétale; mélange pour garnitures à l'huile végétale	(1) 0.4%. Si l'on emploie aussi le tristéarate polyoxyéthylénique (20) de sorbitan, le monostéarate de sorbitan ou le monoléate polyoxyéthylénique (20) de sorbitan, soit séparément, soit ensemble, le total ne doit pas dépasser 0.4%, sauf que, dans les garnitures fouettées renfermant de l'huile végétale, on peut employer une combinaison de polysorbate (60) et de monostéarate de sorbitan de plus de 0.4%, si la proportion de polysorbate

TABLEAU IV -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>	
1-11-94	P.3		(60) ne dépasse pas 0.77% et celle du monostéarate de sorbitan ne dépasse pas 0.27% de la garniture fouettée renfermant de l'huile végétale	
1-10-68	Monostéarate polyoxyéthylénique (20) de sorbitan (Polysorbate 60) (Fin)	(2) Gâteaux	(2) 0.5% du poids à l'état sec. Si l'on emploie aussi le tristéarate polyoxyéthylénique (20) de sorbitan, le total ne doit pas dépasser 0.5% du poids sec.	
		(3) Gâteaux; mélanges à gâteaux	(3) 0.5% du poids à l'état sec. Si l'on emploie aussi le monostéarate de sorbitan, le total ne doit pas dépasser 0.7% du poids à l'état sec.	
26-6-80		(4) Enrobages non normalisés pour produits de confiserie et produits de confiserie moulés non normalisés utilisés comme confiserie ou pour la cuisson	(4) 0.5%. Si l'on emploie aussi un mélange de l'un quelconque des ingrédients suivants: tristéarate polyoxyéthylénique (20) de sorbitan, monostéarate de sorbitan ou tristéarate de sorbitan, le total ne doit pas dépasser 1.0%.	
		(5) Glaces à gâteaux; mélanges pur glaces à gâteaux	(5) 0.5% de la glace à gâteaux finie. Si l'on emploie aussi le monostéarate de sorbitan ou le monooléate polyoxyéthylénique (20) de sorbitan, seuls ou mélangés, le total ne doit pas dépasser 0.5% de la glace à gâteau finie.	
23-1-74		(6) Poudings; garnitures à tarte	(6) 0.5% du poids à l'état sec.	
		(7) Bases ou mélanges pour breuvages	(7) 0.5% du breuvage. Si l'on emploie aussi le monostéarate de sorbitan, le total ne doit pas dépasser 0.5% du breuvage	
23-11-67				
1-10-68				
15-6-67			(8) Substitut de crème sure (aigre)	(8) 0.1%
24-8-72			(9) Sauces à la salade non normalisées; Sauces cuisinées, non normalisées, en boîte	(9) 0.3%
			(10) Base de matière grasse pour l'auto-arrosage de la volaille par injection	(10) 0.25%
13-8-69			(11) Garnitures à sandwich et trempettes non normalisées	(11) 0.2%
27-3-73			(12) Bases ou mélanges secs pour soupes	(12) 250 ppm de soupe prête à être consommée
23-1-74			(13) Mélange sec de pâte à frire	(13) 0.5% du mélange sec
17-11-77		(14) Cocktails alcoolisés préparés	(14) 120 p.p.m. dans la boisson prête à être consommée	
12-11-81				

TABLEAU IV -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94			
P.4	Polyoxyéthylène (20) Tristéarate de sorbitan; Polysorbate 65	(1) Lait (indication de l'arôme); lait écrémé (indication de l'arôme); lait partiellement écrémé (indication de l'arôme); lait écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait; lait partiellement écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait	(1) 0.5%
27-4-78		(2) Crème glacée; mélange pour crème glacée; lait glacé; mélange pour lait glacé; sorbet laitier	(2) 0.1%. Si l'on emploie aussi le mono-oléate polyoxy-éthylénique (20) de sorbitan, le total ne doit pas dépasser 0.1%
13-5-75		(3) Desserts congelés non normalisés	(3) 0.1%
3-12-98		(4) Gâteaux	(4) 0.3% du poids à l'état sec. Si l'on emploie aussi le monostéarate polyoxy-éthylénique (20) de sorbitan, le total ne doit pas dépasser 0.5% du poids sec.
23-1-74		(5) Couvertures à bonbons non normalisées	(5) 0.5%. Si l'on emploie aussi un mélange de l'un quelconque des ingrédients suivants: monostéarate polyoxy-éthylénique (20) de sorbitan, monostéarate de sorbitan ou tristéarate de sorbitan, le total ne doit pas dépasser 1.0%
23-11-67		(6) Bases ou mélanges pour breuvages	(6) 0.05% du breuvage. Si l'on emploie aussi le monostéarate de sorbitan, le total ne doit pas dépasser 0.05% du breuvage
23-11-67		(7) Mélange imitation de crème en poudre; agents de crémage à l'huile végétale; garnitures fouettées à l'huile végétale; mélange pour garniture à l'huile végétale	(7) 0.4%. Si l'on emploie aussi le monostéarate polyoxy-éthylénique (20) de sorbitan, le monostéarate de sorbitan ou le mono-oléate polyoxy-éthylénique (20) de sorbitan, seuls ou mélangés, le total ne doit pas dépasser 0.4%
23-1-74		(8) Produits purifiant l'haleine, sous forme de bonbons, de comprimés et de gomme à mâcher	(8) 200 ppm

TABLEAU IV -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	
	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>	
1-11-94	Article			
	P.5	Stéarate polyoxyéthylénique (8)	Produits de boulangerie non normalisés	0.4%
	P.6	Alginate de potassium	Mêmes aliments que pour l'Algine	Mêmes limites de tolérance que pour l'Algine
27-4-78	P.7	Carraghénine potassique	Mêmes aliments que pour la carraghénine	Mêmes limites de tolérance que pour la carraghénine
	P.8.	Chlorure de potassium	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
18-10-79	P.9	Citrate de potassium	(1) Fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu (indication de la variété); fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage fondu; préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés)	(1) 4.0%, conformément aux exigences des articles B.08.038, B.08.039, B.08.040, B.08.041, B.08.041.1, B.08.041.2, B.08.041.3 et B.08.041.4
	P.10	Furcelleran de potassium	Mêmes aliments que pour le Furcelleran	Mêmes limites de tolérance que pour le Furcelleran
27-4-78	P.11	Phosphate dipotassique	(1) Fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu (indication de la variété); fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage fondu; préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés)	(1) 3.5%, conformément aux exigences des articles B.08.038, B.08.039, B.08.040, B.08.041, B.08.041.1, B.08.041.2, B.08.041.3 et B.08.041.4
18-10-79				

TABLEAU IV -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	P.12	(1) Ale; bière; sauce vinaigrette; bière légère; liqueur de malt; cornichons à la moutarde; porter; achards (relish); sauce à salade; stout (2) Fromage cottage; fromage cottage en crème; crème glacée; mélange pour crème glacée; lait glacé; (3) Sorbet laitier (4) Aliments non normalisés (5) Margarine réduite en calories (6) Crème sure (7) Asperges en conserve; haricots jaunes en conserve; haricots verts en conserve; pois en conserve (8) Fromage à la crème; fromage à la crème (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage (indication de la variété) conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage conditionné à froid; préparation de fromage conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés)	(1) Bonnes pratiques industrielles
16-11-71			(2) 0.5%
18-10-79			(3) 0.75%
3-12-98			(4) Bonnes pratiques industrielles
17-11-77			(5) 0.5% selon les exigences de l'article B.09.017
16-11-78			(6) 0.5% selon les exigences de la disposition B.08.077b)(vii)(A)
13-9-79			(7) 1.0% selon les exigences de la disposition B.11.002d)viii)(C)
2-12-82			(8) 0.5%, conformément aux exigences des articles B.08.035, B.08.037, B.08.038, B.08.039, B.08.041.3, B.08.041.4, B.08.041.6, B.08.041.7 et B.08.041.8
27-4-78	P.13	Mêmes aliments que pour l'hydroxypropyl méthylcellulose	Mêmes limites de tolérance que pour l'hydroxypropyl méthylcellulose
27-4-78	P.14	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU IV -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	S.1 Pyrophosphate acide de sodium	(1) Fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu (indication de la variété); fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage fondu; préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés)	(1) 3.5%, conformément aux exigences des articles B.08.038, B.08.039, B.08.040, B.08.041, B.08.041.1, B.08.041.2, B.08.041.3 et B.08.041.4
18-10-79			
5-10-71	S.2 Alginate de sodium	(1) Mêmes aliments que pour l'Algine (2) Gros cristaux de sel (3) Lustre de poisson congelé	(1) Mêmes limites de tolérance que pour l'Algine (2) 15 p.p.m. (3) Bonnes pratiques industrielles
17-7-75			
15-6-67	S.2A Phosphate double d'aluminium et de sodium	(1) Fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu (indication de la variété); fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage fondu; préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés)	(1) 3.5%, conformément aux exigences des articles B.08.038, B.08.039, B.08.040, B.08.041, B.08.041.1, B.08.041.2, B.08.041.3 et B.08.041.4
18-10-79			

TABLEAU IV -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	S.3	(1) Crème; sauce vinaigrette; lait (indication de l'arôme); cornichons à la moutarde; achards (relish); sauce à salade; lait écrémé (indication de l'arôme); lait partiellement écrémé (indication de l'arôme); lait écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait; lait partiellement écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait	(1) Bonnes pratiques industrielles
13-5-75		(2) Fromage cottage; fromage cottage en crème; crème glacée; mélange pour crème glacée; lait glacé; mélange pour lait glacé	(2) 0.5%
18-10-79		(3) Sorbet laitier	(3) 0.75%
3-12-98		(4) Aliments non normalisés	(4) Bonnes pratiques industrielles
17-17-75		(5) Lustre de poisson congelé	(5) Bonnes pratiques industrielles
		(6) Fromage (indication de la variété) fondu; fromage (indication de la variété) fondu (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage fondu; préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés)	(6) 0.5%
2-12-82		(7) Fromage à la crème; fromage à la crème (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage (indication de la variété) conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage conditionné à froid; préparation de fromage conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés)	(7) 0.5%, conformément aux exigences des articles B.08.035, B.08.037, B.08.038, B.08.039, B.08.041.3, B.08.041.4, B.08.041.6, B.08.041.7, et B.08.041.8

TABLEAU IV -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	S.4	Mêmes aliments que pour la carraghénine	Mêmes limites de tolérance que pour la carraghénine
27-4-78	S.5	Mêmes aliments que pour la carboxyméthylcellulose sodique	Mêmes limites de tolérance que pour la carboxyméthylcellulose sodique
18-10-79	S.6	(1) Fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu (indication de la variété); fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage fondu; préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés)	(1) 4.0%, conformément aux exigences des articles B.08.038, B.08.039, B.08.040, B.08.041, B.08.041.1, B.08.041.2, B.08.041.3 et B.08.041.4
16-8-78		(2) Lait évaporé; lait écrémé évaporé ou lait écrémé concentré; lait évaporé partiellement écrémé ou lait concentré partiellement écrémé	(2) 0.1% seul ou associé à du phosphate disodique
4-10-73		(3) Crème glacée; mélange pour crème glacée; lait glacé; mélange pour lait glacé	(3) 0.5%
13-9-00		(4) Sorbet laitier	(4) 0.75%

TABLEAU IV -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	S.7 Furcelleran sodique	Mêmes aliments que pour le Furcelleran	Mêmes limites de tolérance que pour le Furcelleran
18-10-79	S.8 Gluconate de sodium	(1) Fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu (indication de la variété); fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage fondu; préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés)	(1) 4.0%, conformément aux exigences des articles B.08.038, B.08.039, B.08.040, B.08.041, B.08.041.1, B.08.041.2, B.08.041.3 et B.08.041.4
18-10-79	S.9 Hexamétaphosphate de sodium	(1) Cornichons à la moutarde; achards (relish) (2) Crème glacée; mélange pour crème glacée; lait glacé; mélange pour lait glacé (3) Preparations pour nourrissons	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) 0.5%
10-11-76		(4) Sorbet laitier	(3) 0.05% de la préparation pour nourrissons prête à être consommée (4) 0.75%
3-12-98		(5) Aliments non normalisés	(5) Bonnes pratiques industrielles
18-10-79		(6) Fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu (indication de la variété); fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage fondu; (préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés)	(6) 3.5%, conformément aux exigences des articles B.08.038, B.08.039, B.08.040, B.08.041, B.08.041.1, B.08.041.2, B.08.041.3 et B.08.041.4
25-7-84		(7) Mélange de poisson et de viande préparés visé à l'alinéa B.21.006n)	(7) 0.1%

TABLEAU IV -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>			
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>			
1-11-94	S.11 Phosphate disodique	(1) Lait (indication de l'arôme); cornichons à la moutarde; achards (relish); lait écrémé (indication de l'arôme); lait partiellement écrémé (indication de l'arôme); lait écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait; lait partiellement écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait (2) Fromage cottage; fromage cottage en crème (3) Lait évaporé; lait écrémé évaporé ou lait écrémé concentré; lait évaporé partiellement écrémé ou lait concentré partiellement écrémé (4) Crème sure (5) Aliments non normalisés (6) Fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu (indication de la variété); fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage fondu; préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés)	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) 0.5% (3) 0.1% seul ou associé à du citrate de sodium (4) 0.05% selon les exigences de la dispositions B.08.077b)(vii)(C) (5) Bonnes pratiques industrielles (6) 3.5%, conformément aux exigences des articles B.08.038, B.08.039, B.08.040, B.08.041, B.08.041.1, B.08.041.2, B.08.041.3 et B.08.041.4			
13-5-75						
18-10-79						
4-10-73						
16-8-78						
16-11-78						
18-10-79						
18-10-79				S.12 Phosphate monosodique	(1) Fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu (indication de la variété); fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage fondu; préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés) (2) Aliments non normalisés	(1) 3.5%, conformément aux exigences des articles B.08.038, B.08.039, B.08.040, B.08.041, B.08.041.1, B.08.041.2, B.08.041.3 et B.08.041.4 (2) Bonnes pratiques industrielles
18-10-79						

TABLEAU IV -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	S.13 Phosphate trisodique	(1) Fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu (indication de la variété); fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage fondu; préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés) (2) Aliments non normalisés	(1) 3.5%, conformément aux exigences des articles B.08.038, B.08.039, B.08.040, B.08.041, B.08.041.1, B.08.041.2, B.08.041.3 et B.08.041.4 (2) Bonnes pratiques industrielles
18-10-79			
13-5-75	S.14 Tartrate double de potassium et de sodium	(1) Fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu (indication de la variété); fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage fondu; préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés) (2) Aliments non normalisés	(1) 4.0%, conformément aux exigences des articles B.08.038, B.08.039, B.08.040, B.08.041, B.08.041.1, B.08.041.2, B.08.041.3 et B.08.041.4 (2) Bonnes pratiques industrielles
18-10-79			

TABLEAU IV -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>	
1-11-94	S.15	Pyrophosphate tétrasodique	(1) Fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu (indication de la variété); fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage fondu; préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés) (2) Aliments non normalisés (3) Mélange de poisson et de viande préparés visé à l'alinéa B.21.006n	(1) 3.5%, conformément aux exigences des articles B.08.038, B.08.039, B.08.040, B.08.041, B.08.041.1, B.08.041.2, B.08.041.3 et B.08.041.4 (2) Bonnes pratiques industrielles (3) 0.1%
18-10-79				
25-7-84				
23-1-74	S.15A	Stéaroyl-2-lactylate de sodium	(1) Glaces et mélanges à glaces (2) Garnitures et mélanges pour garnitures (3) Poudings et mélanges à poudings (4) Substituts de crème sure (aigre) (5) Agents de crémage à l'huile végétale (6) Mélange de pâte à frire (7) Spiritueux à base de crème non normalisés	(1) 0.4% du poids des ingrédients secs (2) 0.5% du poids des ingrédients secs (3) 0.7% du poids des ingrédients secs (4) 1.0% du poids des ingrédients secs (5) 2.0% du poids des ingrédients secs (6) 0.75% du poids des ingrédients secs (7) 0,35% dans le produit fini
5-11-74				
18-1-90				
18-10-79	S.16	Tartrate de sodium	(1) Fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu (indication de la variété); fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage fondu; préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés)	(1) 4.0%, conformément aux exigences des articles B.08.038, B.08.039, B.08.040, B.08.041, B.08.041.1, B.08.041.2, B.08.041.3 et B.08.041.4
25-7-84	S.16A	Tripolyphosphate de sodium	Mélange de poisson et de viande préparés visé à l'alinéa B.21.006n	0.1%

TABLEAU IV -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	S.18	(1) Mélange imitation de crème en poudre; agents de crémage à l'huile végétale; garnitures fouettées à l'huile végétale; mélange pour garnitures à l'huile végétale	(1) 0.4%. Si l'on emploie aussi le tristéarate polyoxyéthylénique (20) de sorbitan, le polysorbate (60) ou le mono-oléate polyoxyéthylénique (20) de sorbitan, soit séparément, soit ensemble, le total ne doit pas dépasser 0.4%, sauf que, dans les garnitures fouettées renfermant de l'huile végétale, on peut employer une combinaison de monostéarate de sorbitan et de polysorbate (60) de plus de 0.4%, si la proportion de monostéarate de sorbitan ne dépasse pas 0.27% et celle du polysorbate (60) ne dépasse pas 0.77% du poids de la garniture fouettée renfermant de l'huile végétale
1-10-68		(2) Gâteaux; mélanges à gâteaux	(2) 0.6% du poids à l'état sec. Si l'on emploie aussi le monostéarate polyoxyéthylénique (20) de sorbitan le total ne doit pas dépasser 0.7% du poids à l'état sec
26-6-80		(3) Enrobages non normalisés pour produits de confiserie et produits de confiserie moulés non normalisés utilisés comme confiserie ou pour la cuisson	(3) 1.0%. Si l'on emploie aussi un mélange de l'un quelconque des ingrédients suivants: monostéarate polyoxyéthylénique (20) de sorbitan, tristéarate polyoxyéthylénique (20) de sorbitan ou de tristéarate de sorbitan, le total ne doit pas dépasser 1.0%
23-1-74		(4) Glaces à gâteaux; mélanges pour glaces à gâteaux	(4) 0.5% de la glace à gâteaux finie. Si l'on emploie aussi le mono-oléate polyoxyéthylénique (20) de sorbitan ou le monostéarate polyoxyéthylénique (20) de sorbitan, seuls ou mélangés, le total ne doit pas dépasser 0.5% de la glace à gâteau finie
		(5) Bases ou mélanges pour breuvages	(5) 0.05% dans le breuvage. Si l'on emploie aussi le mono-oléate polyoxyéthylénique (20) de sorbitan, le total ne doit pas dépasser 0.05% dans le breuvage. Si l'on emploie aussi le monostéarate polyoxyéthylénique (20) de sorbitan, le total ne doit pas dépasser 0.05% dans le breuvage
23-1-74		(6) Bases ou mélanges secs pour soupes	(6) 250 ppm de soupe prête à être consommée
14-2-85		(7) Levure sèche	(7) 1.5% (les résidues de monostéarate de sorbitan dans le pain et les autres produits de boulangerie au levain ne doivent pas dépasser 0.05%)
20-5-97		(8) Produits de chocolat	(8) 1,0 %

TABLEAU IV -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	
<i>1-11-94</i>	<i>Article</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>	
12-11-81	S.18A	Trioléate de sorbitan	Boyaux de saucisse	0.35% de boyau
26-6-80	S.18B	Tristéarate de sorbitan	(1) Margarine; shortening (2) Enrobages non normalisés pour produits de confiserie et produits de confiserie moulés non normalisés utilisés comme confiserie ou pour la cuisson	(1) 1% (2) 1%, si l'on emploie aussi un mélange de n'importe quel des ingrédients suivants: monostéarate polyoxyéthylénique (20) de sorbitan, tristéarate polyoxyéthylénique (20) de sorbitan ou monostéarate de sorbitan, le total ne doit pas dépasser 1%
24-4-78				
	S.19	Monoglycéryl-citrate de stéaryle	Shortening	Bonnes pratiques industrielles
6-2-92	S.20	Esters saccharosiques d'acides gras	Préparations colorantes de caroténoïdes	1,5%
25-8-76	T.2	Acide tannique	Cidre; vin de miel; vin	200 p.p.m.
18-10-79	T.3	Gomme adragante	(1) Sauce vinaigrette; cornichons à la moutarde; sauce à salade; achards (relish) (2) Fromage cottage; fromage cottage en crème; crème glacée; mélange pour crème glacée; lait glacé; mélange pour lait glacé (3) Sorbet laitier (4) Caviar de lump (5) Aliments non normalisés (6) Margarine réduite en calories (7) Fromage à la crème; fromage à la crème (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage (indication de la variété) conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage conditionné à froid; préparation de fromage conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés)	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) 0.5% (3) 0.75% (4) 1.0% (5) Bonnes pratiques industrielles (6) 0.5% selon les exigences de l'article B.09.017 (7) 0.5%, conformément aux exigences des articles B.08.035, B.08.037, B.08.038, B.08.039, B.08.041.3, B.08.041.4, B.08.041.6, B.08.041.7 et B.08.041.8
3-12-98				
17-11-77				
2-12-82				

TABLEAU IV -- (Fin)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	X.1 Gomme xanthane	(1) Sauce vinaigrette; sauce à salade; aliments non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles
10-12-74 18-10-79 17-11-77		(2) Fromage cottage, fromage cottage en crème	(2) 0.5%, si l'on emploie aussi d'autres stabilisants, le total ne doit pas dépasser 0.5%
		(3) Margarine réduite en calories	(3) 0.5% selon les exigences de l'article B.09.017
		(4) Fromage à la crème; fromage à la crème (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage conditionné à froid; préparation de fromage conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés)	(4) 0.5%, conformément aux exigences des articles B.08.035, B.08.037, B.08.038, B.08.039, B.08.041.3, B.08.041.4, B.08.041, 6, B.08.041.7 et B.08.041.8
2-12-82		(5) Cornichons à la moutarde; achards (relish)	(5) 0.1%
9-7-81		(6) Mélange pour crème glacée	(6) 0.1%. Si l'on emploie aussi de la cellulose mycrocristalline et d'autres stabilisants, le total ne doit pas dépasser 0.5%
		(7) Mélange pour lait glacé	(7) 0.1%. Si l'on emploie aussi d'autres stabilisants, le total ne doit pas dépasser 0.5%
11-8-88		(8) Sorbet laitier	(8) 0.1%. Si l'on emploie aussi d'autres stabilisants, le total ne doit pas dépasser 0.75%
3-12-98		(9) Crème à fouetter thermisée à une chaleur supérieure à 100°C	(9) 0.02%

TABLEAU V
ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME ENZYMES DANS LES ALIMENTS

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	<i>Colonne IV</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Source permise</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94				
7-1-97	A.01	<i>Bacillus subtilis</i> ToC46 (pUW235)	(1) Moût de bière (2) Moût de distillerie	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
23-8-00	A.02	<i>Lactococcus lactis</i>	(1) Fromage (2) Préparations aromatisantes à base de produits laitiers (3) Protéines hydrolysées d'origine animale, végétale ou provenant du lait	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles
	A.1	<i>Aspergillus niger</i> var.; <i>Aspergillus oryzae</i> var.; <i>Bacillus subtilis</i> var.; <i>Rhizopus oryzae</i> var.; Malt d'orge	(1) Ale, bière; bière légère; liqueur de malt; porter; stout (2) Pain; farine; farine de blé entier (3) Cidre; vin (4) Sirop au chocolat (5) Moût de distillerie (6) Céréales séchées de petit déjeuner à saveur de malt (7) Jus de fruits non concentrés (8) Céréales précuites (instantanées) (9) Amidon utilisé dans la production des dextrines, du maltose, du dextrose, du glucose (sirop de glucose) ou de solides de glucose (sirop de glucose déshydraté) (10) Produits de boulangerie non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles (4) Bonnes pratiques industrielles (5) Bonnes pratiques industrielles (6) Bonnes pratiques industrielles (7) Bonnes pratiques industrielles (8) Bonnes pratiques industrielles (9) Bonnes pratiques industrielles (10) Bonnes pratiques industrielles
18-1-90				
27-4-78				

TABLEAU V -- (Suite)

ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME ENZYMES DANS LES ALIMENTS -- (Suite)

	Colonne I	Colonne II	Colonne III	Colonne IV	
	Article	Additifs	Source permise	Permis dans ou sur	Limites de tolérance
1-11-94	A.1 (cont'd)				
16-8-94			<i>Bacillus licheniformis</i> ; <i>Bacillus licheniformis</i> LA 57 (pDN 1981); <i>Bacillus licheniformis</i> PL 1303 (pPL1117)	(1) Moût de distillerie (2) Amidon utilisé dans la production des dextrines, du maltose, du dextrose, du glucose (sirop de glucose) ou de solides de glucose (sirop de glucose déshydraté)	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
26-6-80				(3) Moût de bière	(3) Bonnes pratiques industrielles
			<i>Bacillus stearothermophilus</i>	(1) Amidon utilisé dans la production des dextrines, du maltose, du dextrose, du glucose (sirop de glucose) ou de solides de glucose (sirop de glucose déshydraté)	(1) Bonnes pratiques industrielles
11-10-84				(2) Moût de distillerie	(2) Bonnes pratiques industrielles
27-8-92				(3) Moût de bière (4) Farine; farine de blé entier; pain (5) Produits de boulangerie non normalisés	(3) Bonnes pratiques industrielles (4) Bonnes pratiques industrielles (5) Bonnes pratiques industrielles
13-8-91			<i>Bacillus subtilis</i> B1.109 (pCPC720) (ATCC39,705)	(1) Amidon utilisé dans la production des dextrines, du maltose, du dextrose, du glucose (sirop de glucose) ou de solides de glucose (sirop de glucose déshydraté)	(1) Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU V -- (Suite)

ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME ENZYMES DANS LES ALIMENTS -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	<i>Colonne IV</i>	
	<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Source permise</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	A.1		<i>Bacillus subtilis</i> B.1.109 (pCPC800)	(1) Amidon utilisé dans la production des dextrines, du maltose, du dextrose, du glucose (sirop de glucose) ou de solides de glucose (sirop de glucose déshydraté)	(1) Bonnes pratiques industrielles
30-4-92	(fin)			(2) Moût de distillerie (3) Moût de bière (4) Produits de boulangerie	(2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles (4) Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU V -- (Suite)

ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉ COMME ENZYMES DANS LES ALIMENTS -- (Suite)

	Colonne I	Colonne II	Colonne III	Colonne IV
Article	Additifs	Source permise	Permis dans ou sur	Limites de tolérance
1-11-94	A.2 Amylase maltogène	<i>Bacillus subtilis</i> DN1413 (pDN1413)	(1) Amidon utilisé dans la production des dextrines, du maltose, du dextrose, du glucose, (sirop de glucose) ou de solides de glucose (sirop de glucose déshydraté)	(1) Bonnes pratiques industrielles
18-2-97			(2) Pain; farine; farine de blé entier	(2) Bonnes pratiques industrielles
13-1-94			(3) Produits de boulangerie non normalisés	(3) Bonnes pratiques industrielles
1-11-94	B.1 Présure de bovin	Extrait aqueux du 4 ^e (véritable) estomac de bovins, de moutons et de chèvres adultes	Fromage, fromage cottage, fromage à la crème, fromage à la crème (avec indication des ingrédients ajoutés), fromage à la crème à tartiner, fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés)	Bonnes pratiques industrielles
26-6-80				
12-11-81	B.2 Broméline	Les ananas <i>Ananas comosus</i> et <i>Ananas bracteatus</i>	(1) Ale; bière; bière légère; liqueur de malt; porter; stout (2) Pain; farine; farine de blé entier (3) Boyaux de saucisse (4) Protéine hydrolysée d'origine animale, végétale ou provenant du lait (5) Pièces de viande (6) Produits pour attendrir la viande (7) Marinade employée dans la salaison de parties de boeuf (8) Gaufrettes sucrées, gaufres, crêpes	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles (4) Bonnes pratiques industrielles (5) Bonnes pratiques industrielles (6) Bonnes pratiques industrielles (7) Bonnes pratiques industrielles (8) Bonnes pratiques industrielles
27-4-78	C.1 Catalase	<i>Aspergillus niger</i> var.; <i>Micrococcus lysodeikticus</i> ; Foie de boeuf (<i>Bos taurus</i>)	(1) Boissons préparées (gazeuses et non gazeuses)	(1) Bonnes pratiques industrielles
13-9-79			(2) Albumen d'oeuf	(2) Bonnes pratiques industrielles
2-12-82			(3) Petit-lait liquide traité au peroxyde d'hydrogène conformément à l'article H.1, du tableau VIII	(3) Bonnes pratiques industrielles
15-9-98				

TABLEAU V -- (Suite)

ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME ENZYMES DANS LES ALIMENTS -- (Suite)

	Colonne I	Colonne II	Colonne III	Colonne IV
Article	Additifs	Source permise	Permis dans ou sur	Limites de tolérance
1-11-94	C.2	<i>Aspergillus niger</i> var.	(1) Moût de distillerie (2) Concentré de café liquide (3) Extraits d'épices; préparations aromatisantes naturelles et colorants	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles
18-1-90		<i>Trichoderma reesei</i> QM 9414	(1) Jus de fruits non concentrés (2) Feuilles de thé destinées à la production de solides de thé	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
20-11-97	C.3	<i>Escherichia coli</i> K-12, GE81 (pPFZ87A)	(1) Fromage cheddar; fromage (indication de la variété); fromage cottage; fromage à la crème; fromage à la crème (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); crème sure (2) Produits pour desserts à base de lait non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
7-11-95	(i) Chymosine A			
7-11-95	(ii) Chymosine B	<i>Aspergillus niger</i> var. <i>awamori</i> , GCC0349 (pGAMpR); <i>Kluyveromyces marxianus</i> var. <i>lactis</i> , DS1182 (pKS105)	(1) Fromage cheddar; fromage (indication de la variété); fromage cottage; fromage à la crème; fromage à la crème (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); crème sure (2) Produits pour desserts à base de lait non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU V -- (Suite)
ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME ENZYMES DANS LES ALIMENTS -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	<i>Colonne IV</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Source permise</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94				
12-11-81	F.1	Ficine	Latex de figuier (<i>ficus</i> sp)	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles (4) Bonnes pratiques industrielles (5) Bonnes pratiques industrielles (6) Bonnes pratiques industrielles selon l'alinéa B.14.009g
	G.1	Glucoamylase (Amyloglucosidase; maltase)	<i>Apergillus niger</i> var.; <i>Aspergillus oryzae</i> var.; <i>Rhizopus oryzae</i> var.;	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles (4) Bonnes pratiques industrielles (5) Bonnes pratiques industrielles (6) Bonnes pratiques industrielles
27-4-78			(1) Ale; bière; bière légère; liqueur de malt; porter; stout (2) Pain, farine; farine de blé entier (3) Sirop au chocolat (4) Moût de distillerie (5) Céréales précuites (instantanées) (6) Amidon employé dans la production des dextrines, du maltose, du dextrose, du glucose (sirop de glucose) ou de solides de glucose (sirop de glucose déshydraté)	(7) Bonnes pratiques industrielles
26-6-80			(7) Produits de boulangerie non normalisés	
		<i>Rhizopus niveus</i> var.	(1) Moût de distillerie (2) Moût servant à la fabrication du vinaigre	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
		<i>Rhizopus delemar</i> var.; <i>Multiplici sporus</i>	(1) Moût de bière (2) Moût de distillerie (3) Moût servant à la fabrication du vinaigre (4) Amidon employé dans la production des dextrines, du maltose, du dextrose, du glucose, (sirop de glucose) ou de solides de glucose (sirop de glucose déshydraté)	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles (4) Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU V -- (Suite)
ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME ENZYMES DANS LES ALIMENTS -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	<i>Colonne IV</i>	
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Source permise</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>	
1-11-94	G.2	Glucanase	<i>Aspergillus niger</i> var.; <i>Bacillus subtilis</i> var.	(1) Ale; bière, bière légère; liqueur de malt; porter; stout (2) Maïs pour égrenage (3) Moût de distillerie (4) Moût servant à la fabrication du vinaigre (5) Produits de boulangerie non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles (4) Bonnes pratiques industrielles (5) Bonnes pratiques industrielles
20-11-97			<i>Humicola insolens</i> var.	(1) Ale; bière; bière légère; liqueur de malt; porter; stout (2) Moût de distillerie	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
13-9-79	G.3	Glucose oxydase	<i>Aspergillus niger</i> var.	(1) Boissons préparées (gazeuses et non gazeuses) (2) L'oeuf entier liquide; le blanc d'oeuf (albumen) et le jaune d'oeuf liquide destiné au séchage (3) Farine; pain (4) Produits de boulangerie non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles selon les alinéas B.22.034b), B.22.035b) et B.22.036b) (3) Bonnes pratiques industrielles (4) Bonnes pratiques industrielles
27-4-78					
18-2-97					
13-9-79	G.4	Glucose-isomérase	<i>Bacillus coagulans</i> var.; <i>Streptomyces olivochromogenes</i> var.; <i>Actinoplanes missouriensis</i> var.; <i>Streptomyces olivaceus</i> var.; <i>Microbacterium arborescens</i> NRRL B-11022; <i>Streptomyces murinus</i> DSM 3252; <i>Streptomyces rubiginosus</i> ATCC No. 21,175	(1) Glucose (sirop de glucose) à être partiellement ou complètement transformé en fructose par isomérisation	(1) Bonnes pratiques industrielles
26-6-80					
12-5-88					
2-4-92					
	H.1	Hemi-cellulase	<i>Bacillus subtilis</i> var.	(1) Moût de distillerie (2) Concentré de café liquide (3) Moût destiné à la fabrication du vinaigre	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles
7-1-97	I.01	Inulinase	<i>Aspergillus niger</i> var. <i>Tieghem</i>	Inuline	(1) Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU V -- (Suite)
ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME ENZYMES DANS LES ALIMENTS -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	<i>Colonne IV</i>
1-11-94	<i>Article</i>	<i>Source permise</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
	I.1	<i>Saccharomyces</i> sp.	(1) Bonbons et autres produits de confiserie avec centre mou ou liquide (2) Produits de boulangerie non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
	L.1	<i>Aspergillus niger</i> var.; <i>Aspergillus oryzae</i> var.; <i>Saccharomyces</i> sp. <i>Kluyvero-mycetes fragilis</i> (<i>Kluyvero-mycetes Marxianus</i> var. <i>marxianus</i>); <i>Kluyvero-mycetes lactis</i> (<i>Kluyvero-mycetes Marxianus</i> var. <i>lactis</i>)	(1) Produits enzymatiques pour la réduction du lactose (2) Lait destiné à la fabrication du mélange pour la crème glacée (3) Farine, farine de blé entier, pain (4) Lait (indication de l'arôme); lait écrémé indication de l'arôme); lait partiellement écrémé (indication de l'arôme); lait malté (indication de l'arôme); lait écrémé additionné de solides du lait (indication de l'arôme); lait partiellement écrémé additionné de solides du lait (indication de l'arôme)	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles (4) Bonnes pratiques industrielles
10-1-86		Extraits acellulaires de <i>Candida pseudotropicalis</i>	(1) Lait destiné à la fabrication du mélange pour la crème glacée (2) Yogourt (3) Petit-lait (4) Lait (indication de l'arôme); lait écrémé (indication de l'arôme); lait partiellement écrémé (indication de l'arôme); lait malté (indication de l'arôme); lait écrémé additionné de solides du lait (indication de l'arôme); lait partiellement écrémé additionné de solides du lait (indication de l'arôme)	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles (4) Bonnes pratiques industrielles
12-9-84				

TABLEAU V -- (Suite)
ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME ENZYMES DANS LES ALIMENTS -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	<i>Colonne IV</i>	
1-11-94	<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Source permise</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
9-12-97	L.2	Lipase	<i>Aspergillus niger</i> var.; <i>Aspergillus oryzae</i> var.; Tissus comestibles des préestomacs de veaux, de chevreaux ou d'agneaux. Tissus pancréatiques; <i>Rhizopus oryzae</i> var.	(1) Préparation aromatisantes à base de produits laitiers (2) Blanc d'oeuf liquide et séché (albumen liquide et séché) (3) Fromage Asiago; fromage Bleu; fromage Cacio-cavallo; fromage cheddar; cheddar destiné à la transformation (fromage cheddar; fromage à caillé brassé; fromage à caillé granuleux; fromage à caillé lavé); fromage Feta; fromage Parmesan; fromage Provolone; fromage Romano (4) Farine; pain	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles
27-4-78					
12-9-84					
3-6-82					
9-12-97					
9-12-97					
23-8-00 7-11-95				(5) Produits de boulangerie non normalisés (6) Protéines hydrolysées d'origine animale, végétale ou provenant du lait	(4) Bonnes pratiques industrielles (5) Bonnes pratiques industrielles (6) Bonnes pratiques industrielles
23-8-00			<i>Aspergillus oryzae</i> (MLT-2) (pRML 787) (p3SR2); <i>Mucor miehei</i> (Cooney et Emerson); <i>Rhizopus niveus</i>	(1) Triglycérides modifiés (2) Fromage (3) Préparations aromatisantes à base de produits laitiers (4) Protéines hydrolysées d'origine animale, végétale ou provenant du lait	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles (4) Bonnes pratiques industrielles
7-10-96			<i>Penicillium camembertii</i>	(1) Graisses et huiles comestibles	(1) Bonnes pratiques industrielles
1-11-94	L.3	Lipoxydase	Grumeaux ou farine de fine Soja	(1) Pain; farine; farine de blé entier	(1) Bonnes pratiques industrielles
30-11-00	L.4	Lysozyme	Blanc d'oeuf	(1) Fromage	(1) Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU V -- (Suite)
ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME ENZYMES DANS LES ALIMENTS -- (Suite)

<i>Article</i>	<i>Colonne I</i> <i>Additifs</i>	<i>Colonne II</i> <i>Source permise</i>	<i>Colonne III</i> <i>Permis dans ou sur</i>	<i>Colonne IV</i> <i>Limites de tolérance</i>
31-7-80 31-1-91 23-8-00 15-9-98 12-4-84 2-6-94	M.1 Enzyme coagulant le lait	<i>Mucor miehei</i> (Cooney et Emerson) ou <i>Mucor pusillus Lindt</i> par fermentation de culture pure ou <i>Aspergillus oryzae</i> RET-1 (pBoel777) <i>Endothia parasitica</i> par fermentation de culture pure	(1) Fromage; fromage cottage; crème sure (2) Préparations aromatisantes à base de produits laitiers (3) Protéines hydrolysées d'origine animale, végétale ou provenant du lait (1) Fromage Emmentaler (Emmental ou Suisse) (2) Fromage Parmesan (3) Fromage Romano (4) Fromage Mozzarella (Scamorza) (5) Fromage Mozzarella partiellement écrémé (Scamorza partiellement écrémé)	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles (1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles (4) Bonnes pratiques industrielles (5) Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU V -- (Suite)

ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME ENZYMES DANS LES ALIMENTS -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	<i>Colonne IV</i>
	<i>Additifs</i>	<i>Source permise</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	P.1 Pancréatine	Pancréas de porc (<i>Sus scrofa</i>) ou de boeuf (<i>Bos taurus</i>)	(1) Blanc d'oeuf liquide et poudre de blanc d'oeuf (albumen liquide et poudre d'albumen)	(1) Bonnes pratiques industrielles
13-9-79			(2) Céréales précuites (instantanées)	(2) Bonnes pratiques industrielles
14-12-89			(3) Amidon utilisé dans la production des dextrines, du maltose, du dextrose, du glucose (sirop de glucose) ou de solides de glucose (sirop de glucose déshydraté)	(3) Bonnes pratiques industrielles
5-10-92			(4) Protéines hydrolysées d'origine animale ou végétale ou provenant du lait	(4) Bonnes pratiques industrielles
12-11-81	P.2 Papaïne	Fruit de papayer <i>Carica papaya L.</i> (Fam. du <i>Caricaceae</i>)	(1) Ale; bière; bière légère; liqueur de malt; porter; stout	(1) Bonnes pratiques industrielles
27-4-78			(2) Boeuf avant l'abattage	(2) Bonnes pratiques industrielles
			(3) Boyaux de saucisse; pellicules de collagène hydro-solubles comestibles	(3) Bonnes pratiques industrielles
30-4-87			(4) Protéine hydrolysée d'origine animale, végétale ou provenant du lait	(4) Bonnes pratiques industrielles
			(5) Pièces de viande	(5) Bonnes pratiques industrielles
	(6) Produits pour attendrir la viande	(6) Bonnes pratiques industrielles		
	(7) Céréales précuites (instantanées)	(7) Bonnes pratiques industrielles		
	(8) Marinade employée dans la salaison de parties de boeuf	(8) Bonnes pratiques industrielles		
	(9) Produits de boulangerie non normalisés	(9) Bonnes pratiques industrielles		

TABLEAU V -- (Suite)
ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME ENZYMES DANS LES ALIMENTS -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	<i>Colonne IV</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Source permise</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	P.3 Pectinase	<i>Aspergillus niger</i> var.; <i>Rhizopus oryzae</i> var.	(1) Cidre; vin	(1) Bonnes pratiques industrielles
18-1-90			(2) Moût de distillerie	(2) Bonnes pratiques industrielles
			(3) Jus de fruits non concentrés	(3) Bonnes pratiques industrielles
			(4) Préparations naturelles aromatisantes et colorants	(4) Bonnes pratiques industrielles
			(5) Pelures d'agrumes destinées à la fabrication de confiture, de marmelade et de fruits confits	(5) Bonnes pratiques industrielles
			(6) Bouillon de légume employé dans les soupes	(6) Bonnes pratiques industrielles
20-11-97			(7) Feuilles de thé destinées à la production de solides de thé	(7) Bonnes pratiques industrielles
	P.4 Pentosanase	<i>Aspergillus niger</i> var.; <i>Bacillus subtilis</i> var.	(1) Ale; bière; bière légère; liqueur de malt; porter; stout	(1) Bonnes pratiques industrielles
			(2) Maïs pour égrenage	(2) Bonnes pratiques industrielles
			(3) Moût de distillerie	(3) Bonnes pratiques industrielles
			(4) Moût destiné à la fabrication du vinaigre	(4) Bonnes pratiques industrielles
11-1-95			(5) Produits de boulangerie non normalisés	(5) Bonnes pratiques industrielles
23-1-92			(6) Farine; farine de blé entier, pain	(6) Bonnes pratiques industrielles
		<i>Trichoderma reesei</i> (QM9414)	(1) Farine; farine de blé entier, pain	(1) Bonnes pratiques industrielles
			(2) Moût de distillerie	(2) Bonnes pratiques industrielles
			(3) Produits de boulangerie non normalisés	(3) Bonnes pratiques industrielles
27-4-78	P.5 Pepsine	Muqueuse glandulaire de l'estomac de porc	(1) Ale; bière; bière légère; liqueur de malt; porter; stout (2) Fromage; fromage cottage; fromage en crème; fromage en crème avec (nom de l'ingrédient ajouté); fromage en crème à tartiner; fromage en crème à tartiner avec (nom de l'ingrédient ajouté)	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU V -- (Suite)

ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME ENZYMES DANS LES ALIMENTS -- (Suite)

	Colonne I	Colonne II	Colonne III	Colonne IV
	Additifs	Source permise	Permis dans ou sur	Limites de tolérance
1-11-94	P.5 Pepsine (cont'd)		(3) Farine de soja dégraissée (4) Céréales précuites (instantanées) (5) Protéines hydrolysées d'origine animale ou végétale ou provenant du lait	(3) Bonnes pratiques industrielles (4) Bonnes pratiques industrielles (5) Bonnes pratiques industrielles
14-12-89				
10-1-86	P.6 Protéase	<i>Aspergillus oryzae</i> var.; <i>Aspergillus niger</i> var.; <i>Bacillus subtilis</i> var.	(1) Ale; bière; bière légère; liqueur de malt; porter; stout (2) Pain; farine; farine de blé entier (3) Préparations aromatisantes à base de produits laitiers (4) Moût de distillerie (5) Boyaux de saucisse (6) Protéines hydrolysées d'origine animale végétale ou provenant du lait (7) Poudre de fromage de pulvérisation sèche industrielle (8) Pièce de viande (9) Produits pour attendrir la viande (10) Céréales précuites (instantanées) (11) Produits de boulangerie non normalisés (12) Fromage cheddar; fromage cheddar destiné à la transformation (fromage à caillé brassé; fromage à caillé granuleux; fromage à caillé lavé); fromage Colby	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles (4) Bonnes pratiques industrielles (5) Bonnes pratiques industrielles (6) Bonnes pratiques industrielles (7) Bonnes pratiques industrielles (8) Bonnes pratiques industrielles (9) Bonnes pratiques industrielles (10) Bonnes pratiques industrielles (11) Bonnes pratiques industrielles (12) Bonnes pratiques industrielles
1-11-94				
27-7-90				
10-1-86		<i>Micrococcus caseolyticus</i> var.	(1) Fromage de spécialité à pâte ferme ou demi-ferme, pressée et molle	(1) Bonnes pratiques industrielles
16-2-94		<i>Bacillus licheniformis</i> (Cx)	(1) Protéines hydrolysées d'origine animale, végétale ou provenant du lait	(1) Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU V -- (Fin)
ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME ENZYMES DANS LES ALIMENTS -- (Fin)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	<i>Colonne IV</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Source permise</i>	<i>Permise dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	T.1	Pancreas de porc (<i>Sus scrofa</i>)	(1) Protéines hydrolysées d'origine animale ou végétale ou provenant du lait	(1) Bonnes pratiques industrielles
14-12-89				
3-4-03	X.1	<i>Aspergillus oryzae</i> Fa 1-1 (pA2X1T1)	Farine; farine de blé entier; pain	Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU VI -- (Suite)
ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME AGENTS RAFFERMISSANTS

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
	<i>Articles</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	A.1	Sulfate d'aluminium (1) Crabe, homard, saumon, crevettes et thon en conserve; cornichons et achards (<i>relish</i>) (2) Aliments non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
	A.2	Sulfate double d'aluminium et d'ammonium (1) Cornichons et achards (<i>relish</i>) (2) Aliments non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
14-7-66	C.1	Chlorure de calcium (1) Pommes en conserve (2) Pamplemousses en conserve (3) Fromage (indication de la variété); fromage cheddar (4) Fromage cottage (5) Glaçage de poisson congelé (6) Olives (7) Cornichons et achards (<i>relish</i>) (8) Tomates; légumes en conserve (nom du légume); pommes congelées (9) Aliments non normalisés	(1) 0.026%, calculé en calcium (2) 0.035%, calculé en calcium conformément au sous-alinéa B.11.101c)(vii) (3) 0.02% du lait et des produits laitiers utilisés (4) Bonnes pratiques industrielles (5) Bonnes pratiques industrielles (6) 1.5% de la saumure (7) 0,4% (8) 0.026%, calculé en calcium et, dans le cas des pois en conserve, 0.035%, calculé en calcium (9) Bonnes pratiques industrielles
26-8-93			
18-10-79	C.2	Citrate de calcium (1) Tomates; légumes en conserve; pommes congelées; pommes tranchées congelées (2) Pommes en conserve (3) Aliments non normalisés	(1) 0.026%, calculé en calcium (2) 0.026%, calculé en calcium (3) Bonnes pratiques industrielles
17-11-77	C.3	Gluconate de calcium Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
17-11-77	C.3A	Lactate de calcium (1) Pamplemousses en conserve (2) Pois en conserve	(1) 0.035%, calculé en calcium, selon le sous-alinéa B.11.010c)(vii) (2) 0.035% calculé en calcium
13-9-79	C.4	Phosphate bicalcique Aliments non normalisé	Bonnes pratiques industrielles
17-11-77	C.5	Phosphate monocalcique (1) Tomates; légumes en conserve; pommes congelées (2) Pommes en conserve (3) Aliments non normalisés	(1) 0.026%, calculé en calcium (2) 0.026%, calculé en calcium (3) Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU VI -- (Fin)
ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME AGENTS RAFFERMISSANTS

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	C.6	(1) Tomates; légumes en conserve; pommes congelées (2) Pommes en conserve	(1) 0.026%, calculé en calcium (2) 0.026%, calculé en calcium
17-11-77	P.1	(1) Cornichons et achards (<i>relish</i>) (2) Aliments non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
	S.1	(1) Cornichons et achards (<i>relish</i>) (2) Aliments non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU VII
ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME AGENTS DE SATINAGE OU DE GLAÇAGE

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	Article		
31-1-66	A.1	Monoglycérides acétylés	(1) Produits de confiserie (2) Poisson congelé
	B.1	Cire d'abeilles	Bonbons et autres produits de confiserie
	C.1	Cire de carnauba	Bonbons et autres produits de confiserie
25-3-65	C.2	Cire de candéilla	Confiseries
	G.1	Gomme arabique	Bonbons et autres produits de confiserie
25-3-65	G.2	Résine de benjoin	Confiseries
	M.1	Silicate de magnésium	Bonbons et autres produits de confiserie
	M.2	Huile minérale	Bonbons et autres produits de confiserie
	P.1	Vaseline	Bonbons et autres produits de confiserie
	S.1	Gomme laque	Décorations à gâteaux; bonbons et autres produits de confiserie
	S.2	Spermaceti	Bonbons et autres produits de confiserie
	Z.1	Zéine	Bonbons et autres produits de confiserie

TABLEAU VIII
ADDITIFS ALIMENTAIRES DIVERS

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	<i>Colonne IV</i>	
	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>But de l'emploi</i>	<i>Limites de tolérance</i>	
1-11-94	A.1	Mono-Glycérides acétylés	Aliments non normalisés	Couverture; Agent anti-collant	Bonnes pratiques industrielles
28-4-77	A.1.1	Sulphate d'aluminium	L'oeuf entier liquide ou congelé, le blanc d'oeuf (albumen) ou le jaune d'oeuf	Pour stabiliser l'albumen durant la pasteurisation	0.036%
10-12-74	A.2	Persulfate d'ammoniaque	Levure de bière	Agent anti-microbien	0.1%
25-5-93	A.3	Abrogé par le décret C.P. 1993-1038 du 25 mai 1993.			
25-5-93	A.4	Abrogé par le décret C.P. 1993-1038 du 25 mai 1993.			
28-4-77	B.2	Cire d'abeilles	Aliments non normalisés	Anti-collant	0.4%
23-11-89	B.2.1	Peroxyde de benzoyle	Petit-lait liquide destiné à la fabrication de produits de petit-lait séché autres que ceux entrant dans les préparations pour nourrissons	Décolorer	100 p.p.m.
16-6-70	B.3	Huile végétale bromée	Arôme de (nom de l'arôme) pour utilisation dans les boissons à arôme d'agrumes ou d'épinette	Agent modificateur de la densité	15 p.p.m. dans les boissons à arôme d'agrumes ou d'épinette sous leur forme consommable

TABLEAU VIII -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	<i>Colonne IV</i>	
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>But de l'emploi</i>	<i>Limites de tolérance</i>	
1-11-94	B.4	n-Butane	Enduits aux casseroles, à base d'huile végétale comestible, de lécithine ou d'un mélange des deux	Agent de propulsion	Bonnes pratiques industrielles
27-4-78	C.1	Caféine	Brevages de type cola	Caractéristique du produit	200 p.p.m. dans le produit fini
	C.2	Citrate de caféine	Brevages de type cola	Caractéristique du produit	200 p.p.m. calculé en caféine, dans le produit
1-3-94	C.3	Carbonate de calcium	(1) Farine; farine de blé entier	(1) Véhicule du peroxyde de benzoyle	(1) 900 p.p.m. conformément aux sous-alinéas B.13.001e)(vi) et B.13.005d)(vi)
31-7-80			(2) Bonbons et autres produits de confiserie	(2) Crémier et fixer	(2) Bonnes pratiques industrielles
15-6-67			(3) Gomme à mâcher	(3) Agent de remplissage	(3) Bonnes pratiques industrielles
			(4) Aliments non normalisés	(4) Véhicule et agent de saupoudrage	(4) Bonnes pratiques industrielles
7-7-83	C.3A	Lactate de calcium	(1) Albumine de l'oeuf (délysozymisée)	(1) Restauration des propriétés fonctionnelles	(1) Bonnes pratiques industrielles (la quantité de calcium ajoutée ne doit pas excéder celle perdue lors du processus de transformation)
4-6-92			(2) Mélange de poisson et de viande préparés visé à l'alinéa B.21.006n)	(2) Modifier la texture	(2) Bonnes pratiques industrielles
6-4-89	C.4	Oxyde de calcium	(1) Crustacés et mollusques congelés	(1) Faciliter l'enlèvement des matières étrangères et réduire la déperdition d'humidité pendant la cuisson	(1) Lorsque employé en combinaison avec le chlorure de sodium (sel) et l'hydroxyde de sodium en solution, l'oxyde de calcium ne doit pas dépasser 30 p.p.m.
4-6-92			(2) Mélange de poisson et de viande préparés visés à l'alinéa B.21.006n)	(2) Modifier la texture	(2) Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU VIII -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	<i>Colonne IV</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>But de l'emploi</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94 1-3-94 31-7-80 15-5-67	C.5 Phosphate bicalcique	(1) Farine; farine de blé entier	(1) Véhicule du peroxyde de benzoyle	(1) 900 p.p.m. conformément aux sous-alinéas B.13.001e)(vi) et B.13.005d)(vi)
1-3-94 31-7-80 13-6-91	C.6 Phosphate tricalcique	(1) Farine; farine de blé entier (2) Petit-lait liquide destiné à la fabrication de produits de petit-lait séché autres que ceux entrant dans les préparations pour nourrissons (3) Fromage fondu (indication de la variété); fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage fondu; préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner, fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés)	(1) Véhicule du peroxyde de benzoyle (2) Véhicule du peroxyde de benzoyle (3) Améliorer la couleur, la texture, la consistance et la tartinabilité	(1) 900 p.p.m. conformément aux sous-alinéas B.13.001e)(vi) et B.13.005d)(vi) (2) 0.04% des produits de petit-lait séché (3) 1,0%
	C.7 Silicate de calcium	Rocou soluble dans l'huile	Véhicule	Bonnes pratiques industrielles
	C.8 Stéarate de calcium	Bonbons et autres produits de confiserie	Agent anti-collant	Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU VIII -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	<i>Colonne IV</i>	
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>But de l'emploi</i>	<i>Limites de tolérance</i>	
1-11-94	C.9 Stéaroyl-2-lactylate de calcium	(1) Blancs d'oeufs à l'état liquide et à l'état congelé	(1) Faire monter en neige	(1) 0.05%	
8-10-69		(2) Blanc d'oeufs en poudre	(2) Faire monter en neige	(2) 0.5%	
17-12-69		(3) Garnitures de graisse végétales	(3) Faire mousser	(3) 0.3%	
23-1-74		(4) Pommes de terre déshydratées	(4) Agent de conditionnement	(4) 0.2% du poids à l'état sec	
1-3-94	C.10 Sulfate de calcium	(1) Farine; farine de blé entier	(1) Véhicule du peroxyde de benzoyle	(1) 900 p.p.m. conformément aux sous-alinéas B.13.001e)(vi) et B.13.005d)(vi)	
31-7-80		(2) Poudre à pâte	(2) Remplissage neutre	(2) Bonnes pratiques industrielles	
25-8-76	C.11 Anhydride carbonique	(1) Ale; bière, jus de (nom du fruit) gazeux; bière légère; liqueur de malt; porter; cidre; stout; vins; eau dite eau minérale ou eau de source	(1) Rendre mousseux	(1) Bonnes pratiques industrielles	
1-3-01		(2) Aliments non normalisés	(2) Agent pulseur ou pour rendre mousseux	(2) Bonnes pratiques industrielles	
	C.12	Huile de ricin	Bonbons et autres produits de confiserie	Agent anti-collant	Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU VIII -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	<i>Colonne IV</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>But de l'emploi</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94				
C.13 1-10-68 3-12-98	Cellulose micro-cristalline	(1) Mélange pour lait glacé (2) Sorbet laitier (3) Aliments diététiques dont la teneur en calories ou en glucides est réduite (4) Garniture fouettée à l'huile végétale (5) Desserts congelés non normalisés (6) Garnitures à sandwich et trempettes non normalisés (7) Aliments non normalisés autres que les aliments non normalisés mentionnés dans cet article (8) Mélange pour crème glacée	(1) Agent épaississant (2) Agent épaississant (3) Agent de remplissage (4) Agent épaississant (5) Agent épaississant (6) Agent épaississant (7) Agent épaississant (8) Agent épaississant	(1) 1.5% (2) 0.5% (3) Bonnes pratiques industrielles (4) 1.5% (5) 0.5% (6) 3.0% (7) 2.0% (8) 0.5% ou, s'il est utilisé en association avec des agents stabilisateurs, la quantité totale ne doit pas dépasser 0.5% de la crème glacée
25-2-69				
27-3-73				
23-1-74				
18-12-75		(9) Édulcorant de table sous forme de comprimés, contenant de l'aspartame	(9) Désagrégation des comprimés	(9) 2.2%
5-5-83				
11-8-88		(10) Crème à fouetter thermisée à une chaleur supérieure à 100°C	(10) Agent stabilisant et épaississant	(10) 0,2%
31-1-66	C.14A	Aliments non normalisés	Agent pulseur et agent d'aération	Bonnes pratiques industrielles
	C.15	(1) Sang de boeuf (2) Aliments non normalisés	(1) Anticoagulant (2) Nourir les cultures	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques Industrielles
23-1-74	C.16	Produits purifiant l'haleine, sous forme de bonbons, de comprimées et de gomme à mâcher	Caractéristique du produit	50 p.p.m.

TABLEAU VIII -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	<i>Colonne IV</i>
<i>1-11-94</i>	<i>Article</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>But de l'emploi</i>	<i>Limites de tolérance</i>
	D.1	(1) Confiture de (nom du fruit); confiture de (nom du fruit) avec pectine; confiture de pommes (ou de rhubarbe) et de (nom du fruit); gelée de (nom du fruit); gelée de (nom du fruit) avec pectine; huiles et graisses; jus de citron reconstitué; jus de lime reconstitué; lait écrémé en poudre; marmelade d'ananas; marmelade d'ananas avec pectine; marmelade de (nom de l'agrumes); marmelade de (nom de l'agrumes) avec pectine; marmelade de figues; marmelade de figues avec pectine; shortening; vin	(1) Agent anti-mousse	(1) 10 p.p.m. de diméthylpolysiloxane
<i>3-2-77</i>		(2) Jus d'ananas; Mélanges de jus d'ananas avec d'autres jus de fruits; ananas en conserve (lorsque le jus d'ananas est utilisé comme véhicule de conditionnement)	(2) Agent anti-mousse	(2) 10 p.p.m. de diméthylpolysiloxane
<i>31-12-90</i>		(3) Surfaces entrant en contact avec les aliments	(3) Agent anti-collant	(3) Bonnes pratiques industrielles (Les résidus de diméthylpolysiloxane dans l'aliment ne doivent pas excéder 10 p.p.m.)
<i>17-11-77</i>		(4) Aliments non normalisés	(4) Agent anti-mousse	(4) 10 p.p.m. de diméthylpolysiloxane
<i>3-6-82</i>		(5) Moût utilisé dans la fabrication d'ale, de bière, de bière légère, de liqueur de malt; de porter et de stout	(5) Agent anti-mousse	(5) 10 p.p.m. de diméthylpolysiloxane

TABLEAU VIII -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	<i>Colonne IV</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>But de l'emploi</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94				
31-1-66 7-10-96	D.3 Diocetyl sulfo-succinate sodique	(1) Bases sèches de boissons, acidulées à l'acide fumarique (2) Boyaux de saucisse	(1) Agent humidifiant (2) Réduit la rupture du boyau	(1) 10 p.p.m. dans la boisson finie (2) 200 p.p.m. du boyau
22-1-81	E.1 Ethoxyquin	Paprika; piment rouge, moulu	Pour favoriser la conservation de la couleur	100 p.p.m
22-1-81	E.2 Oxyde d'éthylène	Épices entières ou moulues (sauf les mélanges contenant du sel)	Fumigation	Bonnes pratiques industrielles (résidus d'éthylène chlorophydrine n'excédant pas 1 500 p.p.m.)
	F.1 Gluconate ferreux	Olives mûres	Fixer la couleur	Bonnes pratiques industrielles
23-3-89	G.1	Abrogé par le décret C.P. 1989-475 du 23 mars 1989		
23-3-89	G.2	Abrogé par le décret C.P. 1989-475 du 23 mars 1989		
14-1-70	G.2A Glucono-delta-lactone	(1) Saucisse cuite, viande en pain (2) Saucisse sèche	(1) Activer la fixation de la couleur (2) Faciliter le séchage	(1) 0.5% (2) Bonnes pratiques industrielles
	G.3 Glycérol	(1) Mélanges de salaison des viandes; boyaux à saucisse (2) Viandes de salaison (Titre 14) (3) Aliment non normalisés	(1) Humidifier (2) Glacer la surface de ces viandes (3) Humidifier, lustrer	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles
11-2-99	G.4 Ester glycérique de la colophane	Boissons à arôme d'agrumes ou d'épinette	Agent modificateur de la densité	100 p.p.m.

TABLEAU VIII -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	<i>Colonne IV</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>But de l'emploi</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94 2-12-82 13-9-00	H.1 Peroxyde d'hydrogène	(1) Moût de bière (2) Petit-lait liquide destiné à la fabrication de produits de petit-lait séché	(1) Adjuvant de clarification (2) Pour décolorer et maintenir le pH	(1) 135 p.p.m. dans le moût (2) 100 p.p.m. (voir aussi le paragraphe C.1(3) du tableau V)
18-12-75	I. Isobutane	Enduits pour casseroles à base d'huile végétale comestible, de lécithine ou d'un mélange des deux	Agent de propulsion	Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU VIII -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	<i>Colonne IV</i>
	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>But de l'emploi</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	Article			
25-3-65	L.1 Esters lactyliques d'acides gras	Aliments non normalisés	Agent plastifiant	Bonnes pratiques industrielles
25-3-65	L.2 Lanoline	Gomme à mâcher	Agent plastifiant	Bonnes pratique industrielles
28-4-77	L.3 Lécithine	Surfaces entrant en contact avec les aliments	Agent anti-collant	Bonnes pratiques industrielles
23-7-81	L.4 L-Leucine	Édulcorant de table contenant de l'aspartame et présenté sous formé de comprimé	Lubrifiant utilisé dans la fabrication des comprimés	3% du poids du comprimé
	M.1 Silicate d'aluminium et de magnésium	Gommes à mâcher	Poudrer	Bonnes pratiques industrielles
1-3-94	M.2 Carbonate de magnésium	(1) Farine; farine de blé entier	(1) Véhicule du peroxyde de benzoyle	(1) 900 p.p.m. conformément aux sous-alinéas B.13.001e)(vi) et B.13.005d)(vi)
15-6-67 31-7-80		(2) Bonbons et autres produits de confiserie	(2) Agent anti-collant	(2) Bonnes pratiques industrielles
7-7-83	M.2A Chlorure de magnésium	Albumine de l'oeuf (délysozymisée)	Restauration des propriétés fonctionnelles	Bonnes pratiques industrielles (la quantité de magnésium ajoutée ne doit pas excéder celle perdue lors du processus de transformation)
	M.3 Silicate de magnésium	(1) Bonbons et autres produits de confiserie	(1) Agent anticollant	(1) Bonnes pratiques industrielles
		(2) Gomme à mâcher	(2) Poudrer	(2) Bonnes pratiques industrielles
		(3) Riz	(3) Enrober	(3) Bonnes pratiques industrielles
23-1-74	M.4 Stéarate de magnésium	(1) Bonbons et autres produits de confiserie	(1) Aliments anti-collant	(1) Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU VIII -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	<i>Colonne IV</i>	
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>But de l'emploi</i>	<i>Limites de tolérance</i>	
1-11-94	M.4	Stéarate de magnésium (fin)	(2) Aliments vendus sous forme de comprimés	(2) Liant	(2) Bonnes pratiques industrielles
7-7-83	M.4A	Sulfate de magnésium	Albumine de l'oeuf (délysozymisée)	Restauration des propriétés fonctionnelles	Bonnes pratiques industrielles (la quantité de magnésium ajoutée ne doit pas excéder celle perdue lors du processus de transformation)
25-5-93	M.5A	Abrogé par le décret C.P. 1993-1038 du 25 mai 1993.			
	M.5C	Cellulose méthyl-éthylrique	Aliments non normalisés	Agent d'aération	Bonnes pratiques industrielles
	M.6	Cellulose micro-cristalline	Mêmes aliments qu'à C.13 du présent tableau	Agent de remplissage	Mêmes limites de tolérance qu'à C.13 du présent tableau
21-10-99	M.7	Huile minérale	(1) Produits de boulangerie et de confiserie; raisins secs épépinés	(1) Agent anti-collant	(1) 0.3% conformément à l'article B.01.047. Si la vaseline est également utilisée dans les produits de boulangerie, comme agent anti-collant, la quantité totale de toute combinaison de vaseline et d'huile minérale ne doit pas dépasser 0.15%.
2-12-82			(2) Fruits et légumes frais	(2) Badigeonner	(2) 0.3% conformément à l'article B.01.047
25-11-75			(3) Boyaux de saucisse	(3) Lubrifiant	(3) 5 p. 100 conformément à l'alinéa B.01.047e) (Les résidus d'huile minérale dans les saucisses crues préparées avec ces boyaux ne doivent pas dépasser 200 p.p.m.; dans les saucisses cuites, 30 p.p.m.)
12-11-81			(4) Succédané de sel	(4) Agent liant et enrobage protecteur	(4) 0.6%, conformément à l'alinéa B.01.047(h)
15-12-83					

TABLEAU VIII -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	<i>Colonne IV</i>	
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>But de l'emploi</i>	<i>Limites de tolérance</i>	
1-11-94	M.8	Monoacétine	Produits de boulangerie non normalisés	Agent plastifiant	Bonnes pratiques industrielles
18-10-79	M.9	Mono- et diglycérides	(1) Confiture de pommes (ou de rhubarbe) et de (nom du fruit); huiles et graisses; marmelade de figues; marmelade de figues avec pectine; confiture de (nom du fruit); confiture de (nom du fruit) avec pectine; gelée de (nom du fruit); gelée de (nom du fruit) avec pectine; marmelade de (nom de l'agrumes); marmelade de (nom de l'agrumes) avec pectine; marmelade d'ananas; marmelade d'ananas avec pectine (2) Aliments non normalisés	(1) Agent anti-mousse (2) Agent anti-mousse; humidifiant; agent anti-collant	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
23-1-75	M.10	Mono-glycérides	Aliments non normalisés	Agent anti-mousse; humidifiant; agent anticollant	Bonnes pratiques industrielles
18-10-79	N.1	Azote	(1) Fromage à la crème; fromage à la crème (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés) (2) Margarine (3) Aliments non normalisés	(1) Pour améliorer la tartinabilité (2) Pour améliorer la tartinabilité (3) Agent pulseur	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU VIII -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	<i>Colonne IV</i>	
	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>But de l'emploi</i>	<i>Limites de tolérance</i>	
1-11-94	N.2	Oxyde d'azote	Aliments non normalisés	Agent pulseur	Bonnes pratiques industrielles
	0.1	Octafluorocyclobutane	Aliments non normalisés	Agent pulseur et agent d'aération	Bonnes pratiques industrielles
12-1-71	0.2	Oxystéarine	Huile de graines de cotonnier; huile d'arachides; huile de soja	Empêcher la formation de cristaux	0.125%
25-8-76	0.3	Ozone	(1) Cidre (2) Eau dite eau minérale ou eau de source (3) Vin	(1) Agent de maturation (2) Stérilisant chimique (3) Agent de maturation	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles
31-1-66	P.1	Extrait de pancréas	Cultures bactériennes productrices d'acides	Pour enrayer les bactériophages	Bonnes pratiques industrielles
31-1-69	P.1A	Paraffine	(1) Fruits et légumes frais (2) Fromage et navets	(1) Enrober (2) Enrober	(1) 0.3% conformément à l'article B.01.047 (2) Bonnes pratiques industrielles conformément à l'article B.01.047
2-12-82	P.2	Vaseline	(1) Produits de boulangerie (2) Fruits et légumes frais	(1) Agent anticollant (2) Enrober	(1) 0.15%, conformément à l'article B.01.047. Si on utilise également une huile minérale comme agent anticollant, la quantité totale de toute combinaison de vaseline et d'huile minérale ne doit pas dépasser 0.15% (2) 0.3%, conformément à l'article B.01.047

TABLEAU VIII -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	<i>Colonne IV</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>But de l'emploi</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94 11-10-84	P.2A Polyéthylène-glycol (gamme de poids moléculaire 3000-9000)	(1) Boissons gazeuses (2) Édulcorant de table sous forme de comprimés contenant de l'aspartame (3) Comprimés de L-lysine	(1) Agent anti-mousse (2) Lubrifiant (3) Agent liant pour comprimés	(1) 10 p.p.m. (2) 1.0% (3) 7.0%
25-5-93	P.2B Polydextrose	Aliments non normalisés	Agent épaississant	Bonnes pratiques industrielles
5-5-83 4-12-86	P.3 Polyvinyl-pyrrolidone	(1) Ale; bière; cidre; bière légère; liqueur de malt; porter; stout; vin (2) Édulcorant de table sous forme de comprimés, contenant de l'aspartame (3) Dispersions de laque dans les confiseries en pastille	(1) Clarification (2) Liant pour comprimés (3) Agent réducteur de la viscosité et stabilisant dans les dispersions de laque	(1) 2 p.p.m. dans le produit fini (2) 0.3% (3) Bonnes pratiques industrielles (les résidus de polyvinyl-pyrrolidone ne doivent pas dépasser 100 p.p.m. dans le produit fini)

TABLEAU VIII -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	<i>Colonne IV</i>	
	<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>But de l'emploi</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	P.4	Sulfate double d'aluminium et de potassium	Farine; farine de blé entier	Véhicule du peroxyde de benzoyle	900 p.p.m., conformément aux sous-alinéas B.13.001e)(vi) et B.13.005d)(vi)
1-3-94 31-7-80	P.5	Stéarate de potassium	(1) Gomme à mâcher (2) Préparations émulsifiantes contenant des mono-esters de propylèneglycol	(1) Agent plastifiant (2) Agent stabilisant	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) 2 %
14-5-96	P.6	Propane	Aliments non normalisés	Agent pulseur et agent d'aération	Bonnes pratiques industrielles
4-10-65	P.7	Propylène-glycol	(1) Rocou soluble dans l'huile (2) Aliments non normalisés	(1) Solvant (2) Humidifiant	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
	Q.1	Essence de quillaja	Bases de boissons; Mélanges pour bois-sons; Liqueurs douces	Faire mousser	Bonnes pratiques industrielles
31-1-66	S.1	Saponine	Bases de boissons; Mélanges pour bois-sons; Liqueurs douces	Faire mousser	Bonnes pratiques industrielles
31-1-66	S.1.01	Dioxyde de silicium	Émulsions à base d'huiles végétales comestibles servant d'enduits pour batterie de cuisine	Agent de suspension	2,0 % de la préparation
20-11-97	S.1.1	Pyrophosphate acide de sodium	Filets de poisson congelés; poisson haché congelé; homard congelé; crabe congelé; clams congelés; crevettes congelés	Réduire les pertes dues au traitement et la formation d'exsudat lors de la décongélation	Si employé en association avec le tripolyphosphate de sodium et le pyrophosphate tétrasodique, la quantité totale de phosphate ajouté, calculé en phosphate dibasique de sodium, ne doit pas dépasser 0,5%
17-10-88 14-2-91 31-1-91	S.2	Sulfate d'aluminium et de sodium	Farine; farine de blé entier	Véhicule du peroxyde de benzoyle	900 p.p.m. conformément aux sous-alinéas B.13.001e)(vi) et B.13.005d)(vi)
31-7-80	S.3	Bicarbonate de sodium	(1) Bonbons et autres produits de confiserie (2) Sel ordinaire	(1) Agent d'aération (2) Stabilisant de l'iodure de potassium	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU VIII -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	<i>Colonne IV</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>But de l'emploi</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	S.3A Carbonate de sodium	Mélangé avec l'exha-métaphosphate de sodium, filets de poisson congelés, homard congelé, crabe congelé, clams congelés et crevettes congelées	Pour empêcher de suinter en dégelant	15% du mélange de carbonate de sodium et d'hexamétaphosphate de sodium
10-2-70				
12-11-81	S.3B Carboxy-méthyl cellulose de sodium	Boyaux de saucisse	Enrobage pour faciliter l'épluchage	0.25% de boyaux
15-11-94 16-11-78	S.4 Citrate de sodium	(1) Sang de boeuf (2) Crème sure (3) Mélangé de poisson et de viande préparés visé à l'alinéa B.21.006n)	(1) Anticoagulant (2) Précurseur de saveur (3) Modifier la texture	(1) 0,5% (2) 0,1% (3) Bonnes pratiques industrielles
4-6-92				
25-3-65	S.5 Décacyanure de sodium	Sel dendritique	Adjuvant dans la production de cristaux de sel dendritique	13 p.p.m. calculé en ferrocyanure anhydre de sodium
31-1-91	S.6 Hexaméta-phosphate de sodium	(1) Sang de boeuf (2) Filets de poisson congelés; homards congelés; crabe congelé; clams congelés et crevettes congelés (3) Gélatine qui entre dans la composition des guimauves	(1) Anticoagulant (2) Empêcher de suinter en dégelant (3) Agent de fouettage	(1) 0.2% (2) 0.5% de phosphate ajouté total, calculé en phosphate dibasique de sodium (3) 2%
10-2-70				
17-11-77				
6-4-89	S.6A Hydroxyde de sodium	Crustacés et mollusques congelés	Faciliter l'enlèvement des matières étrangères et réduire la déperdition d'humidité pendant la cuisson	Lorsque employé en combinaison avec le chlorure de sodium (sel) et l'oxyde de calcium en solution, l'hydroxyde de sodium ne doit pas dépasser 70 p.p.m.
28-4-77	S.6.1 Laurylsulfate de sodium	(1) La poudre de blanc d'oeuf (poudre d'albumen) (2) Le blanc d'oeuf liquide (albumen liquide); le blanc d'oeuf congelé (albumen congelé) (3) Gélatine qui entre dans la composition des guimauves	(1) Faire monter en neige (2) Faire monter en neige (3) Agent de fouettage	(1) 0.1% (2) 0.125% (3) 0.5%
17-11-77				

TABLEAU VIII -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	<i>Colonne IV</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>But de l'emploi</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94				
28-4-77	S.6.2 Chlorophylline de sodium, potassium et cuivre	Produits purifiant l'haleine sous forme de bonbons, de comprimés et de gomme à mâcher	Caractéristique du produit	700 p.p.m.
23-1-74	S.7 Phosphate dibasique sodium	(1) Poisson congelé	(1) Empêcher l'éclatement de la glace	(1) Bonnes pratiques industrielles
9-9-70		(2) Champignons congelés	(2) Empêcher la décoloration	(2) Bonnes pratiques industrielles
17-10-88	S.7.1 Pyrophosphate tétrasodique	Filets de poisson congelés; poisson haché congelé; homard congelé; crabe congelé; clams congelés; crevettes congelées	Réduire les pertes dues au traitement et la formation d'exsudat lors de la décongélation	Si employé en association avec le tripolyphosphate de sodium et le pyrophosphate acide de sodium, la quantité totale de phosphate ajouté, calculé en phosphate dibasique de sodium, ne doit pas dépasser 0,5%.
14-2-91				
31-1-91				
25-3-65	S.8 Silicate de sodium	Eau potable en boîtes	Anticorrosif	Bonnes pratiques industrielles
25-3-65	S.9 Stéarate de sodium	Gomme à mâcher	Agent plastifiant	Bonnes pratiques industrielles
17-12-69	S.9A Stéaroyl-2-lactylate de sodium	(1) Blancs d'oeuf liquide ou congelés	(1) Faire monter en neige	(1) 0.05%
23-1-74		(2) Blanc d'oeuf en poudre	(2) Faire monter en neige	(2) 0.5%
		(3) Garnitures à l'huile ou mélanges pour garnitures	(3) Faire mousser	(3) 0.3%
		(4) Pommes de terre déshydratées	(4) Agent de conditionnement	(4) 0.2% du poids à l'état sec
9-9-70	S.9B Sulfate de sodium	Champignons congelés	Empêcher la décoloration	Bonnes pratiques industrielles
25-3-65	S.9C Sulfite de sodium	Miettes de thon en conserve	Empêcher la décoloration	300 p.p.m.
	S.10 Thiosulfate de sodium	Sel	Stabilisant de l'iodure de potassium	Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU VIII -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	<i>Colonne IV</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>But de l'emploi</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94 24-7-72 17-10-88 31-1-91	S.11 Tripoly-phosphate de sodium	Clams congelés; crabe congelés; crevettes congelés; filets de poisson congelés; homard congelé; poisson haché congelé et poisson haché menu congelé	Réduire les pertes dues au traitement et la formation d'exsudat lors de la décongélation	Si employé seul ou en association avec le pyrophosphate acide de sodium et le pyrophosphate tétrasodique, la quantité totale de phosphate ajouté, calculé en phosphate dibasique de sodium, ne doit pas dépasser 0,5%
25-5-93	S.12	Abrogé par le décret C.P. 1993-1038 du 25 mai 1993.		
25-3-65 13-9-79 6-4-89	S.13 Chlorure stanneux	(1) Asperges conservées dans des contenants en verre ou des contenants métalliques vernis sur toute leur surface intérieure (2) Boissons gazeuses en boîtes; jus de citron; jus de fruit concentrés sauf le jus d'orange concentré congelé; jus de lime	(1) Stabiliser la couleur et la saveur (2) Stabiliser la couleur et la saveur	(1) 25 p.p.m. calculé en étain (2) Bonnes pratiques industrielles
25-3-65 11-10-84	S.14 Acide stéarique	(1) Confiseries (2) Gomme à mâcher (3) Aliments vendus sous forme de comprimés	(1) Agent anticollant (2) Agent plastifiant (3) Agent anticollant et lubrifiant	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU VIII -- (Fin)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	<i>Colonne IV</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>But de l'emploi</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	S.15	Pectine	Aider au conditionnement, comme résultat de la méthylation de la pectine par l'action de l'acide sulfurique et de l'alcool méthylique, le bicarbonate de sodium agissant comme neutralisant	0.1% de pectine
8-9-66	Sulfate de méthyle et de sodium			
25-5-93	S.15A	Abrogé par le décret C.P. 1993-1038 du 25 mai 1993.		
2-6-94	S.16	Arôme de (nom de l'arôme) pour utilisation dans les boissons à arôme d'agrumes ou d'épinette	Agent modificateur de la densité	300 p.p.m. dans les boissons à arôme d'agrumes ou d'épinette sous leur forme consommable
16-6-70	Acétate isobutyrate de sucrose			
30-7-87	S.17	Grains de café	Améliorer le rendement de l'extraction des solides de café	Bonnes pratiques industrielles
18-10-79	T.1	(1) Riz (2) Base de gomme à mâcher	(1) Enrobage (2) Remplissage	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
	T.2	Gomme à mâcher	Pour diminuer l'adhérence	Bonnes pratiques industrielles
25-5-93	T.2A	Abrogé par le décret C.P. 1993-1038 du 25 mai 1993.		
27-4-78	T.3	Mélanges à gâteau	Agent humidifiant	Bonnes pratiques industrielles
	T.4	Le blanc d'oeuf liquide (albumen liquide); le blanc d'oeuf congelé (albumen congelé)	Faire monter en neige	0.25%
25-5-93	X.1	Abrogé par le décret C.P. 1993-1038 du 25 mai 1993.		

TABLEAU IX

**ADDITIFS ALIMENTAIRES QUI PEUVENT ÊTRE UTILISÉS
COMME ÉDULCORANTS**

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
1-11-94	<i>Article</i> <i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limite de tolérance</i>
	A.01 Acésulfame- potassium	(1) Édulcorants de table	(1) Bonnes pratiques industrielles
		(2) Boissons gazeifiées	(2) 0,025 % dans les boissons, sous leur forme consommable
		(3) Boissons; concentrés de boisson; mélanges pour boisson; boissons laitières; (sauf pour ceux de ces produits visés par une norme dans le présent règlement)	(3) 0,05 % dans les boissons, sous leur forme consommable
6-10-94		(4) Desserts; mélanges pour desserts; glaçages; mélanges pour glaçages; garnitures; mélanges pour garnitures; (sauf pour ceux de ces produits visés par une norme dans le présent règlement)	(4) 0,1 % dans les produits, sous leur forme consommable
		(5) Gomme à mâcher, rafraîchisseurs d'haleine	(5) 0,35 %
		(6) Tartinades de fruit (sauf pour ceux de ces produits visés par une norme dans le présent règlement)	(6) 0,1 %
		(7) Sauces à salade (sauf pour ceux de ces produits visés par une norme dans le présent règlement)	(7) 0,05 %
		(8) Confiserie	(8) 0,25 %
		(9) Mélanges pour pâtisseries; produits de boulangerie; (sauf pour ceux de ces produits visés par une norme dans le présent règlement)	(9) 0,1 % dans les produits, sous leur forme consommable

TABLEAU IX - (Suite)

**ADDITIFS ALIMENTAIRES QUI PEUVENT ÊTRE UTILISÉS
COMME ÉDULCORANTS**

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	A.1 Aspartame	(1) Édulcorants de table (2) Céréales pour petit déjeuner (3) Boissons; concentrés de boisson; mélanges pour boisson; (sauf pour l'un de ces produits visés par une norme dans le présent règlement) (4) Desserts; mélanges pour desserts; glaçages; mélanges pour glaçages; garnitures; mélanges pour garnitures; (sauf pour l'un de ces produits visés par une norme dans le présent règlement) (5) Gomme à mâcher; rafraîchisseurs d'haleine (6) Tartinades de fruit; purées et sauces; sirops de table; (sauf pour l'un de ces produits visés par une norme dans le présent règlement) (7) Sauces à salade; tartinades d'arachides et autres tartinades de noix; (sauf pour l'un de ces produits visés par une norme dans le présent règlement) (8) Condiments (sauf pour l'un de ces produits visés par une norme dans le présent règlement) (9) Shellacs de confiserie pour les friandises; assaisonnements sucrés ou mélanges pour enrobage des friandises (10) Confiseries et leurs enrobages (sauf pour l'un de ces produits visés par une norme dans le présent règlement)	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) 0,5 % (3) 0,1 % dans les boissons, sous leur forme consommable (4) 0,3 % dans les produits, sous leur forme consommable (5) 1,0 % (6) 0,2 % (7) 0,05 % (8) 0,2 % (9) 0,1 % (10) 0,3 %
25-5-93	A.2 Aspartame, en capsules, pour prévenir sa dégradation pendant la cuisson	Produits de boulangerie et mélanges pour pâtisseries (sauf pour l'un de ces produits visés par une norme dans le présent règlement)	0,4 % dans les produits, sous leur forme consommable
20-11-97	H.1 Hydrolysats d'amidon hydrogéné	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
14-12-94	I.1 Isomalt	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
	L.1 Lactitol	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU IX - (Suite)
ADDITIFS ALIMENTAIRES QUI PEUVENT ÊTRE UTILISÉS
COMME ÉDULCORANTS

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>	
1-11-94	M.1	Maltitol	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
	M.2	Sirop de Maltitol	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
	M.3	Mannitol	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
	S.1	Sorbitol	(1) Mélange de poisson et de viande préparés visé à l'alinéa B.21.006n) (2) Aliments non normalisés	(1) 3,5% (2) Bonnes pratiques industrielles
20-11-97	S.1.1	Sirop de sorbitol	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
25-5-93	S.2	Sucralose	(1) Édulcorants de table (2) Céréales pour petit déjeuner (3) Boissons; concentrés de boisson; mélanges pour boisson; boissons laitières; (sauf pour l'un de ces produits visés par une norme dans le présent règlement) (4) Desserts; mélanges pour desserts; glaçages; mélanges pour glaçages; desserts laitiers; desserts congelés; garnitures; mélanges pour garnitures; (sauf pour l'un de ces produits visés par une norme dans le présent règlement) (5) Gomme à mâcher; rafraîchisseurs d'haleine (6) Tartinades de fruit (sauf pour l'un de ces produits visés par une norme dans le présent règlement) (7) Sauces à salade; condiments; (sauf pour l'un de ces produits visés par une norme dans le présent règlement)	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) 0,1% (3) 0,025 % dans les boissons, sous leur forme consommable (4) 0,025 % dans les produits, sous leur forme consommable (5) 0,15 % (6) 0,045 % (7) 0,04 %

TABLEAU IX - (Fin)

ADDITIFS ALIMENTAIRES QUI PEUVENT ÊTRE UTILISÉS
COMME ÉDULCORANTS

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	S.2 Sucralose (suite)	(8) Confiseries et leurs enrobages; shellacs de confiserie pour les friandises; assaisonnements sucrés ou mélanges pour enrobage des friandises; (sauf pour l'un de ces produits visés par une norme dans le présent règlement)	(8) 0,07 %
25-5-93		(9) Mélanges pour pâtisseries; produits de boulangerie; (sauf pour l'un de ces produits visés par une norme dans le présent règlement)	(9) 0,065 % dans les produits, sous leur forme consommable
		(10) Produits de fruits et légumes transformés (sauf pour l'un de ces produits visés par une norme dans le présent règlement)	(10) 0,015 %
		(11) Boissons alcooliques (sauf pour l'un de ces produits visés par une norme dans le présent règlement)	(11) 0,07 %
		(12) Poudings; mélanges pour poudings	(12) 0,04 % dans les produits, sous leur forme consommable
		(13) Sirops de table (sauf pour l'un de ces produits visés par une norme dans le présent règlement)	(13) 0,15 %
T.1	Thaumatococcus Thaumatococcus	(1) Gommages à mâcher; rafraîchisseurs d'haleine (2) Succédanés du sel (3) Une préparation aromatisante de (nom de l'arôme) visée à l'article B.10.005; préparations aromatisantes non normalisées	(1) 500 p.p.m. (2) 400 p.p.m. (3) 100 p.p.m.
X.1	Xylitol	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU X

**ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME RAJUSTEURS DU PH, RÉACTIFS DES ACIDES
ET DES AGENTS CORRECTEURS DE L'EAU**

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94			
16-11-78	A.1	(1) Fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu (indication de la variété); fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage fondu; préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage conditionné à froid (indication de la variété); fromage conditionné à froid (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage conditionné à froid; préparation de fromage conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage de petit-lait (indication de la variété)	(1) Bonnes pratiques industrielles
18-10-79		(2) Asperges en conserve (3) Gélatine (4) Aliments non normalisés	(2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles (4) Bonnes pratiques industrielles
	A.2	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
	A.3	(1) Poudre à pâte (2) Aliments non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
20-5-97 13-9-79	A.4	(1) Produits du cacao (2) Aliments non normalisés	(1) En quantité suffisante pour traiter les produits du cacao conformément à l'article B.04.005 (2) Bonnes pratiques industrielles
20-5-97 13-9-79	A.5	(1) Produits du cacao (2) Aliments non normalisés	(1) En quantité suffisante pour traiter les produits du cacao conformément à l'article B.04.005 (2) Bonnes pratiques industrielles
	A.6	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
	A.7	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU X -- (suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94			
20-5-97 17-11-77	A.8 Hydroxyde d'ammonium	(1) Produits du cacao	(1) En quantité suffisante pour traiter les produits du cacao conformément à l'article B.04.005
13-9-79		(2) Gélatine (3) Aliments non normalisés	(2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles
16-11-71 31-1-66	A.9 Phosphate d'ammonium dibasique	(1) Ale; cultures bactériennes; poudre à pâte; bière; bière légère; liqueur de malt; porter; stout (2) Produits de boulangerie non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
16-11-71 31-1-66	A.10 Phosphate d'ammonium monobasique	(1) Ale; cultures bactériennes; poudre à pâte; bière; bière légère; liqueur de malt; porter; stout (2) Produits de boulangerie non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
5-11-74		(3) Lait de beurre sans culture	(3) 0.1%
16-11-71	C.1 Acétate de calcium	(1) Ale; bière; bière légère; liqueur de malt; porter; stout (2) Aliments non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
13-5-75	C.2 Carbonate de calcium	(1) Mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé; vin (2) Fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu (indication de la variété); fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage fondu; préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage conditionné à froid (indication de la variété); fromage conditionné à froid (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage conditionné à froid; préparation de fromage conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage de petit-lait (indication de la variété)	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
18-10-79			
4-12-86		(3) Jus de raisin	(3) Bonnes pratiques industrielles
20-5-97		(4) Aliments non normalisés (5) Produits du cacao	(4) Bonnes pratiques industrielles (5) En quantité suffisante pour traiter les produits du cacao conformément à l'article B.04.005
16-11-71	C.3 Chlorure de calcium	(1) Ale; bière; bière légère; liqueur de malt; porter, stout (2) Aliments non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU X -- (suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	Article		
10-11-76	C.4	(1) Préparations pour nourrissons (2) Aliments non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
	C.5	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
	C.6	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
16-11-71	C.7	(1) Ale; bière; mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé; bière légère; liqueur de malt; porter; stout (2) Pois en conserve (3) Préparation pour nourrissons (4) Jus de raisin (5) Aliments non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) 0.01% (3) Bonnes pratiques industrielles (4) Bonnes pratiques industrielles (5) Bonnes pratiques industrielles
10-11-76 4-12-86	C.8	(1) Poudre à pâte (2) Aliments non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
13-5-76	C.9	(1) Ale; bière; mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé; bière légère; liqueur de malt; porter; stout (2) Aliments non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
	C.10	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
16-11-71	C.11	(1) Ale; poudre à pâte; bière; bière légère; liqueur de malt; porter; stout (2) Aliments non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
	C.12	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
16-11-71	C.13	Ale; bière; bière légère; liqueur de malt; porter; stout; vin	Bonnes pratiques industrielles
1-3-01	C.13A	Fromage (indication de la variété)	Bonnes pratiques industrielles
13-9-79 30-8-95	C.14	(1) Ale; artichauts en conserve; asperges en conserve; bière; bière légère; blanc d'oeuf (albumen) et jaune d'oeuf; champignons en conserve; cidre; confiture de (nom du fruit); confiture de (nom du fruit) avec pectine; confiture de pommes (ou de rhubarbe) et de (nom du fruit); (nom du fruit) congelé; crevettes cuites congelées; fromage cottage; fromage cottage en crème; gélatine; gelée de (nom	(1) Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU X -- (suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additif</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	C.14	du fruit); gelée de (nom du fruit) avec pectine; germes de haricots en conserve; jus de raisin; liqueur de malt; maquereau de printemps en conserve; marmelade	
18-10-79	Acide citrique Fin	d'ananas; marmelade d'ananas avec pectine; marmelade de (nom de l'agrumes); marmelade de (nom de l'agrumes) avec pectine; marmelade de figues; marmelade de figues avec pectine;	
17-11-77		mayonnaise; mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé; mincemeat; mollusques en conserve; nectar d'abricot; nectar de pêche; nectar de poire; oeuf entier à l'état liquide, en poudre ou congelé; oignons en conserve; olives; piments forts en conserve; poires en conserve; porter; sauce à salade; sauce vinaigrette; sorbet laitier; stout; tomates; vin; vin de miel	
13-9-79 9-12-97		(2) Compote de pommes en conserve; pamplemousse en conserve; mandarines en conserve; poires en conserve; ananas en conserve; fraises en conserve	(2) En quantité suffisante pour maintenir le pH entre 4.2 et 4.5
3-12-98		(3) Préparations pour nourrissons (4) Margarine (5) Fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu (indication de la variété); fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage conditionné à froid (indication de la variété); fromage conditionné à froid (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage conditionné à froid; préparation de fromage conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage de petit-lait (indication de la variété)	(3) Bonnes pratiques industrielles (4) Bonnes pratiques industrielles (5) Bonnes pratiques industrielles
18-10-79		(6) Aliments non normalisés (7) Produits du cacao	(6) Bonnes pratiques industrielles (7) 1,0 %, seul ou en combinaison avec de l'acide tartarique, sans matières grasses
20-5-97			
	C.15	Mêmes aliments que le tartrate acide de potassium	Mêmes limites de tolérance que pour le tartre acide de potassium
	F.1	(1) Gélatine (2) Aliments non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
17-11-77	Acide fumarique		

TABLEAU X -- (suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	
	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>	
1-11-94	Article			
	G.1	Acide gluconique	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
	G.2	Glucono-delta-lactone	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
17-11-77	H.1	Acide chlorhydrique	(1) Ale; bière; gélatine; bière légère; liqueur de malt; porter; stout	(1) Bonnes pratiques industrielles
10-11-76			(2) Préparations pour nourrissons	(2) Bonnes pratiques industrielles
28-4-77	L.I	Acide lactique	(1) Ale; poudre à pâte; bière; pain; cidre; fromage cottage; fromage cottage à la crème; blanc d'oeuf (albumen) et jaune d'oeuf; oeuf entier liquide ou congelé, poudre d'oeuf entier; sauce vinaigrette; mélange pour crème glacée; mélange à lait glacé; bière légère; liqueur de malt; mayonnaise; olives, cornichons et achards (<i>relish</i>); porter; sauce à salade; sorbet laitier; stout	(1) Bonnes pratiques industrielles
3-12-98			(2) Poires en conserve; fraises en conserve	(2) En quantité suffisante pour maintenir le pH entre 4.2 et 4.5
17-11-77			(3) Margarine	(3) Bonnes pratiques industrielles
			(4) Fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu (indication de la variété); fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage fondu; préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage conditionné à froid (indication de la variété); fromage conditionné à froid (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage conditionné à froid; préparation de fromage conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage de petit-lait (indication de la variété)	(4) Bonnes Pratiques industrielles
18-10-79			(5) Aliments non normalisés	(5) Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU X -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	<i>Article</i>		
20-5-97	M.2	(1) Produits du cacao	(1) En quantité suffisante pour traiter les produits du cacao conformément à l'article B.04.005
13-9-79		(2) Mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé	(2) Bonnes pratiques industrielles
		(3) Aliments non normalisés	(3) Bonnes pratiques industrielles
	M.3	<<Liqueurs douces>>	Bonnes pratiques industrielles
	M.4	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
20-5-97	M.5	(1) Pois en conserve	(1) 0.05%
		(2) Produits du cacao	(2) En quantité suffisante pour traiter les produits du cacao conformément à l'article B.04.005
26-6-80		(3) Gélatine; mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé	(3) Bonnes pratiques industrielles
13-6-95		(4) Cultures bactériennes	(4) Bonnes pratiques industrielles
	M.6	Mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé	Bonnes pratiques industrielles
13-6-95	M.6A	Cultures bactériennes	Bonnes pratiques industrielles
13-6-95	M.7	(1) Ale; bière; bière légère; liqueur de malt; porter; stout	(1) Bonnes pratiques industrielles
		(2) Cultures bactériennes	(2) Bonnes pratiques industrielles
30-8-95	M.8	(1) Asperges en conserve; confiture de (nom du fruit); confiture de (nom du fruit) avec pectine; confiture de pommes (ou de rhubarbe) et de (nom du fruit); (nom du fruit) congelé; gelée de (nom du fruit); gelée de (nom du fruit) avec pectine; marmelade d'ananas; marmelade d'ananas avec pectine; marmelade de (nom de l'agrume); marmelade de (nom de l'agrume) avec pectine; marmelade de figues; marmelade de figues avec pectine; nectar d'abricot; nectar de pêche; nectar de poires	(1) Bonnes pratiques industrielles
13-9-79		(2) Compote de pommes en conserve; poires en conserves; fraises en conserve	(2) En quantité suffisante pour maintenir le pH entre 4.2 et 4.5
17-11-77			

TABLEAU X -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
	<i>Article</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	M.8	(3) Fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu (indication de la variété); fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage fondu; préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage conditionné à froid (indication de la variété); fromage conditionné à froid (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage conditionné à froid; préparation de fromage conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage de petit-lait (indication de la variété)	(3) Bonnes pratiques industrielles
18-10-79		(4) Aliments non normalisés	(4) Bonnes pratiques industrielles
13-6-95	M.8A	Cultures bactériennes	Bonnes pratiques industrielles
20-5-97	P.1	(1) Ale; bière; bière légère; fromage cottage; fromage cottage en crème, gélatine; liqueur de malt; monoglycérides et mono- et diglycérides; porter; stout	(1) Bonnes pratiques industrielles
17-11-77		(2) Fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu (indication de la variété); fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage fondu; préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage conditionné à froid (indication de la variété); fromage conditionné à froid (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage conditionné à froid; préparation de fromage conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage de petit-lait (indication de la variété)	(2) Bonnes pratiques industrielles
16-9-70		(3) Protéines de poisson	(3) Bonnes pratiques industrielles
18-10-79		(4) Aliments non normalisés	(4) Bonnes pratiques industrielles
20-5-97		(5) Produits du cacao	(5) 0,5 %, en P ₂ O ₅ , sans matières grasses

TABLEAU X -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94			
23-1-74	P.2 Tartrate acide de potassium	(1) Poudre à pâte, hydromel vineux (2) Aliments non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
16-11-71	P.3 Sulfate double d'aluminium et de potassium	(1) Ale; poudre à pâte; bière; bière légère; liqueur de malt; rocou soluble dans l'huile; porter; stout (2) Aliments non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
20-5-97	P.4 Bicarbonate de potassium	(1) Lait malté; poudre à pâte; poudre de lait malté (2) Produits du cacao	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) En quantité suffisante pour traiter les produits du cacao conformément à l'article B.04.005
13-9-79		(3) Fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu (indication de la variété); fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage fondu; préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage conditionné à froid (indication de la variété); fromage conditionné à froid (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage conditionné à froid; préparation de fromage conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage de petit-lait (indication de la variété)	(3) Bonnes pratiques industrielles
18-10-79		(4) Préparations pour nourrissons (5) Margarine (6) Aliments non normalisés	(4) Bonnes pratiques industrielles (5) Bonnes pratiques industrielles (6) Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU X -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94			
10-11-76 20-5-97	P.9 Hydroxyde de potassium	(1) Rocou soluble dans d'huile (2) Produits du cacao (3) Marinade; mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé; saumure et mélange de salaison à sec employés dans le conditionnement des viandes de salaison ou des sous-produits de la viande de salaison; (titre 14 seulement) (4) Préparations pour nourrissons (5) Margarine (6) Jus de raisin (7) Aliments non normalisés	(1) 1.0% (2) En quantité suffisante pour traiter les produits du cacao conformément à l'article B.04.005 (3) Bonnes pratiques industrielles
13-9-79			(4) Bonnes pratiques industrielles (5) Bonnes pratiques industrielles (6) Bonnes pratiques industrielles (7) Bonnes pratiques inudstrielles
4-12-86			
17-11-77	P9A Lactate de potassium	Margarine	Bonnes pratiques industrielles
25-3-65	P.10 Phosphate bipotassique	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
16-11-71	P.11 Sulfate de potassium	Ale; bière; bière légère; liqueur de malt; porter; boissons non alcoolisées; stout	Bonnes pratiques industrielles
25-8-76	P.12 Tartrate de potassium	Cidre	Bonnes pratiques industrielles
	S.1 Acétate de sodium	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
	S.2 Pyrophosphate acide de sodium	(1) Poudre à pâte (2) Aliments non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
	S.3 Tartrate acide de sodium	Poudre à pâte	Bonnes pratiques industrielles
4-10-65	S.4 Phosphate d'aluminium et de sodium	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
	S.5 Sulfate double d'aluminium et de sodium	(1) Poudre à pâte (2) Aliments non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU -- X (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	
	<i>Articles</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>	
1-11-94	S.6	<p>(1) Blanc d'oeuf (albumen) et jaune d'oeuf; confiture de (nom du fruit); confiture de (nom du fruit) avec pectine; confiture de pommes (ou de rhubarbe) et de (nom du fruit); gelée de (nom du fruit); gelée de (nom du fruit) avec pectine; marinade; marmelade d'ananas ou de figues; marmelade d'ananas ou de figues avec pectine; marmelade de (nom de l'agrumes); marmelade de (nom de l'agrumes) avec pectine; mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé; oeuf entier liquide, en poudre ou congelé; poudre à pâte; poudre de lait malté; rocou soluble dans l'huile; saumure et mélange de salaison à sec employés dans le conditionnement des viandes de salaison (titre 14) ou des sous-produits de la viande de salaison</p> <p>(2) Produits du cacao</p> <p>(3) Fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu (indication de la variété); fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage fondu; préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage conditionné à froid (indication de la variété); fromage conditionné à froid (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage conditionné à froid; préparation de fromage conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage de petit-lait (indication de la variété)</p> <p>(4) Préparation pour nourrissons</p> <p>(5) Margarine</p> <p>(6) Aliments non normalisés</p>	(1) Bonnes pratiques industrielles	
6-2-92	Bicarbonate de sodium			
13-9-79				(2) En quantité suffisante pour traiter les produits du cacao conformément à l'article B.04.005
20-5-97				(3) Bonnes pratiques industrielles
18-10-79				(4) Bonnes pratiques industrielles
				(5) Bonnes pratiques industrielles
			(6) Bonnes pratiques industrielles	

TABLEAUX X -- (Suite)

1-11-94 <i>Article</i>	<i>Colonne I</i> <i>Additifs</i>	<i>Colonne II</i> <i>Permis dans ou sur</i>	<i>Colonne III</i> <i>Limites de tolérance</i>
16-11-71	S.7 Bisulfate de sodium	Ale; bière; bière légère; liqueur de malt; porter; stout	Bonnes pratiques industrielles
17-11-77 13-9-79 20-5-97 18-10-79	S.8 Carbonate de sodium	<p>(1) Blanc d'oeuf (albumen) et jaune d'oeuf; confiture de (nom du fruit); confiture de (nom du fruit) avec pectine; confiture de pommes (ou de rhubarbe) et de (nom du fruit); gélatine; gelée de (nom du fruit); gelée de (nom du fruit) avec pectine; liant à viande pour la viande de salaison et les sous-produits de la viande de salaison (titre 14 seulement); marmelade d'ananas ou de figues; marmelade d'ananas ou de figues avec pectine; marmelade de (nom de l'agrumes); marmelade de (nom de l'agrumes) avec pectine; mélange pour crème glacé; mélange pour lait glacé; oeuf entier liquide, en poudre ou congelé</p> <p>(2) Produits du cacao</p> <p>(3) Fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu (indication de la variété); fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage fondu; préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage conditionné à froid (indication de la variété); fromage conditionné à froid (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage conditionné à froid; préparation de fromage conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage de petit-lait (indication de la variété)</p> <p>(4) Margarine</p> <p>(5) Aliments non normalisés</p>	<p>(1) Bonnes pratiques industrielles</p> <p>(2) En quantité suffisante pour traiter les produits du cacao conformément à l'article B.04.005</p> <p>(3) Bonnes pratiques industrielles</p> <p>(4) Bonnes pratiques industrielles</p> <p>(5) Bonnes pratiques industrielles</p>

TABLEAU X -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	S.9 Citrate de sodium	(1) Confitures de (nom du fruit); confitures de (nom du fruit) avec pectine; confitures de pommes (ou rhubarbe) et de (nom du fruit); crème; fromage cottage; fromage cottage à la crème; gelée de (nom du fruit); gelée de (nom du fruit) avec pectine; marmelade d'ananas ou de figues; marmelade d'ananas ou de figues avec pectine; marmelade de (nom des agrumes); marmelade de (nom des agrumes) avec pectine; mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé; sorbet laitier	(1) Bonnes pratiques industrielles
10-11-76		(2) Préparations pour nourrissons	(2) Bonnes pratiques industrielles
3-12-98		(3) Aliments non normalisés	(3) Bonnes pratiques industrielles
17-11-77		(4) Margarine	(4) Bonnes pratiques industrielles
	S.12 Furmarate de sodium	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
	S.13 Gluconate de sodium	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
	S.14 Hexamétaphosphate de sodium	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
20-5-97	S.15 Hydroxyde de sodium	(1) Produits du cacao	(1) En quantité suffisante pour traiter les produits du cacao conformément à l'article B.04.005
13-9-79		(2) Gélatine; lait écrémé (indication de l'arôme); lait partiellement écrémé (indication de l'arôme); marinade; mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé; saumure et mélange de salaison à sec employés dans le conditionnement des viandes de salaison ou des sous-produits de la viande de salaison (titre 14 seulement)	(2) Bonnes pratiques industrielles
17-11-77		(3) Préparations pour nourrissons	(3) Bonnes pratiques industrielles
		(4) Margarine	(4) Bonnes pratiques industrielles
		(5) Aliments non normalisés	(5) Bonnes pratiques industrielles
17-11-77	S.16 Lactate de sodium	(1) Margarine	(1) Bonnes pratiques industrielles
		(2) Aliments non normalisés	(2) Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU X - (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	
	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>	
1-11-94	<i>Article</i>			
	S.17	Phosphate disodique	(1) Ale; culture bactérienne; bière; crème; bière légère; liqueur de malt; porter; stout (2) Aliments non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
16-11-71				
	S.18	Phosphate monosodique	(1) Ale; bière; bière légère; liqueur de malt; porter; stout (2) Aliments non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
16-11-71				
	S.19	Phosphate trisodique	(1) Ale; bière; bière légère; liqueur de malt; porter; stout (2) Aliments non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
16-11-71				
	S.20	Tartrate double de sodium et de potassium	(1) Confitures de pommes (ou de rhubarbe) et de (nom du fruit); confitures de (nom du fruit) avec pectine; gelée de (nom du fruit); gelée de (nom du fruit) avec pectine; marmelade de (nom des agrumes); marmelade de (nom des agrumes) avec pectine; marmelade d'ananas ou de figues; marmelade d'ananas ou de figues avec pectine (2) Aliments non normalisés (3) Margarine	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles
25-3-65				
	S.21	Pyrophosphate tétrasodique	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
17-11-77				
	S.22	Polyphosphate trisodique	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
	S.23	Acide sulfurique	Ale; bière; bière légère; liqueur de malt; porter; stout	Bonnes pratiques industrielles
16-11-71				
	S.24	Acide sulfureux	Gélatine	Bonnes pratiques industrielles, pourvu que le produit fini contienne au plus 500 ppm exprimées en anhydride sulfureux
17-11-77				

TABLEAU X -- (Fin)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
1-11-94	<i>Article</i> <i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
	T.1 Acide tartrique	(1) Ale; asperges en conserve; bière; bière légère; cidre; confiture de (nom du fruit); confiture de (nom du fruit) avec pectine; confiture de pommes (ou de rhubarbe) et de (nom du fruit); gelée de (nom du fruit); gelée de (nom du fruit) avec pectine; liqueur de malt; marmelade d'ananas; marmelade d'ananas avec pectine; marmelade de (nom de l'agrumes); marmelade de (nom de l'agrumes) avec pectine; marmelade de figues; marmelade de figues avec pectine; mayonnaise; mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé; porter; poudre à pâte; sauce à salade; sauce vinaigrette; sorbet laitier; stout; vin; vin de miel	(1) Bonnes pratiques industrielles
13-9-79		(2) Poires en conserve, fraises en conserve	(2) En quantité suffisante pour maintenir le pH entre 4.2 et 4.5
17-11-77		(3) Fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu (indication de la variété); fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage fondu; préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage conditionné à froid (indication de la variété); fromage conditionné à froid (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage conditionné à froid; préparation de fromage conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage de petit-lait (indication de la variété)	(3) Bonnes pratiques industrielles
3-12-98		(4) Margarine	(4) Bonnes pratiques industrielles
18-10-79		(5) Aliments non normalisés	(5) Bonnes pratiques industrielles
20-5-97		(6) Produits du cacao	(6) 1,0 %, seul ou en combinaison avec de l'acide citrique, sans matières grasses

**TABLEAU XI -- (suite)
PARTIE I**

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	E.1	<p>(1) Ale; bière; cidre; fruit congelés; tête en fromage ou tête fromagée; bière légère; liqueur de malt; liant à viande pour viandes de salaison et sous-produits de la viande de salaison (titre 14 seulement); porter; poisson de salaison; poisson haché congelé; poisson décheté congelé; glaçage pour poisson congelé; viande de salaison; sous-produits de la viande de salaison; viande de volaille de salaison; sous-produits de la viande de volaille de salaison; marinade; saumure et mélange de salaison à sec employés dans le conditionnement des viandes ou des sous-produits de la viande de salaison; stout; vin</p> <p>(2) Compote de pommes en conserve</p> <p>(3) Aliments non normalisés</p>	<p>(1) Bonnes pratiques industrielles</p> <p>(2) S'il est utilisé seul ou en combinaison avec l'acide ascorbique, la quantité total n'excède pas 150 p.p.m.</p> <p>(3) Bonnes pratiques industrielles</p>
26-6-80	Acide érythorbique		
25-8-76			
17-11-77	I.1	Même aliments que pour l'acide érythorbique	Mêmes limites de tolérance que pour l'acide érythorbique
22-3-79	P.1	(1) Liant à viande pour saucisse séchée, saucisse semi-séchée, viande conservé et sous-produits de viande conservée, préparés selon des méthodes de salaison lente (Titre 14)	(1) Si le liant à viande est utilisé selon le mode d'emploi donné sur l'étiquette, que le nitrate de potassium soit ajouté seul ou avec du nitrate de sodium, la quantité totale de tels nitrates ainsi ajoutée à chaque lot de saucisse séchée, de saucisse semi-séchée, de viande conservée, ou de sous-produits de viande conservée ne doit pas excéder 0.32 once par 100 livres ou 200 parties par million, calculée avant que le produit ne soit fumé, cuit ou fermenté

TABLEAU XI -- (Suite)

PARTIE I

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
1-11-94	<i>Article</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
8-4-75	P.1	(2) Saumure et mélange de salaison à sec employés dans le marinage des viandes conservées et des sous-produits de viande conservée, préparés selon des méthodes de salaison lente (Titre 14)	(2) Si la saumure ou le mélange de salaison à sec est utilisé selon le mode d'emploi donné sur l'étiquette, que le nitrate de potassium soit ajouté seul ou avec du nitrate de sodium, la quantité totale de tels nitrates ainsi ajoutée à chaque lot de viande conservée ou de sous-produits de viande conservée ne doit pas excéder 0.32 once par 100 livres ou 200 parties par million, calculée avant que le produit ne soit fumé, cuit ou fermenté
22-3-79		(3) Saucisse séchée, saucisse semi-séchée, viande conservée et sous-produits de viande conservée, préparés selon des méthodes de salaison lente (Titre 14)	(3) Si le nitrate de potassium est ajouté seul ou avec du nitrate de sodium, la quantité totale de tels nitrates ajoutée à chaque lot de saucisse séchée, de saucisse semi-séchée, de viande conservée, ou de sous-produits de viande conservée ne doit pas excéder 0.32 once par 100 livres ou 200 parties par million, calculée avant que le produit ne soit fumé, cuit ou fermenté
		(4) Fromage mûri, ne contenant pas plus de 68% d'humidité calculés sur la matière non-grasse, et dans la fabrication duquel la fermentation de l'acide lactique et le salage sont complétés plus de 12 heures après la coagulation de la caillebotte par des enzymes alimentaires, et à l'extérieur duquel on applique du sel, soit à l'état sec ou sous forme de saumure	(4) S'il est utilisé seul ou avec du nitrate de sodium, le produit contiendra une quantité maximale de 200 ppm (basée sur le lait). Le résidu dans le fromage fini ne devra pas excéder 50 ppm.
3-2-77		(5) Fromage mûri, moulé, emballé à vide	(5) S'il est utilisé seul ou avec du nitrate de sodium, le produit contiendra une quantité maximale de 200 ppm (basée sur le lait). Le résidu dans le fromage fini ne devra pas excéder 50 ppm.

TABLEAU XI -- (Suite)

PARTIE I

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>1-11-94</i>	<i>Article</i> <i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
	P.2 Nitrite de potassium	(1) Liant à viande, marinade, saumure et mélange de salaison à sec, utilisés dans le marinage de la viande conservée et des sous-produits de viande conservée (Titre 14)	(1) Si le liant à viande, la marinade, la saumure ou le mélange de salaison à sec est utilisé selon le mode d'emploi donné sur l'étiquette, que le nitrite de potassium soit ajouté seul ou avec du nitrite de sodium, la quantité totale de tels nitrites ajoutée à chaque lot de viande conservée ou de sous-produits de viande conservée ne doit pas excéder 0.32 once par 100 livres ou 200 parties par million, calculée avant que le produit ne soit fumé, cuit ou fermenté.
<i>8-4-75</i>		(2) Viande conservée, sauf le bacon de flanc, et sous-produits de viande conservée (Titre 14)	(2) Si le nitrite de potassium est ajouté seul ou avec du nitrite de sodium, la quantité totale de tels nitrites ajoutée à chaque lot de viande conservée, sauf le bacon de flanc, ou de sous-produits de viande conservée ne doit pas excéder 0.32 once par 100 livres ou 200 parties par million, calculée avant que le produit ne soit fumé, cuit ou fermenté.
<i>22-3-79</i>		(3) Bacon de flanc	(3) Si le nitrite de potassium est ajouté seul ou avec du nitrite de sodium, la quantité totale de tels nitrites ajoutée à chaque lot de bacon de flanc ne doit pas excéder 0,19 once par 100 livres ou 120 parties par million, calculée avant que le produit ne soit fumé, cuit ou fermenté.
<i>22-3-79</i>		(4) Viande de volaille conservée et sous-produits de viande de volaille conservée (Titre 22)	(4) Si le nitrite de potassium est ajouté seul ou avec du nitrite de sodium, la quantité totale de tels nitrites ajoutée à chaque lot de viande de volaille conservée et de sous-produits de viande de volaille conservée ne doit pas excéder 0.32 once par 100 livres ou 200 parties par million, calculée avant que le produit ne soit fumé, cuit ou fermenté.
<i>5-3-87</i>			

TABLEAU XI -- (suite)

PARTIE I

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
	<i>Article</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	S.1 Ascorbate de sodium	Mêmes aliments que pour l'acide ascorbique	Mêmes limites de tolérance que pour l'acide ascorbique
17-7-75	S.2 Erythorbate de sodium	Mêmes aliments que pour l'acide érythorbique	Mêmes limites de tolérance que pour l'acide érythorbique
	S.3 Iso-ascorbate de sodium	Mêmes aliments que pour l'acide érythorbique	Mêmes limites de tolérance que pour l'acide érythorbique
8-4-75 22-3-79 22-3-79	S.4 Nitrate de sodium	(1) Liant à viande pour saucisse séchée, saucisse semi-séchée, viande conservée et sous-produits de viande conservée, préparés selon des méthodes de salaison lente (Titre 14) (2) Saumure et mélange de salaison à sec utilisés dans le marinage de viande conservée et de sous-produits de viande conservée, préparés selon des méthodes de salaison lente (Titre 14)	(1) Si le liant à viande est utilisé selon le mode d'emploi donné sur l'étiquette, que le nitrate de sodium soit ajouté seul ou avec du nitrate de potassium, la quantité totale de tels nitrates ainsi ajoutée à chaque lot de saucisse séchée, de saucisse semi-séchée, de viande conservée ou de sous-produits de viande conservée, ne doit pas excéder 0.32 once par 100 livres ou 200 parties par million, calculée avant que le produit ne soit fumé, cuit ou fermenté. (2) Si la saumure ou le mélange de salaison à sec est utilisé selon le mode d'emploi donné sur l'étiquette, que le nitrate de sodium soit ajouté seul ou avec du nitrate de potassium, la quantité totale de tels nitrates ainsi ajoutée à chaque lot de viande conservée ou de sous-produits de viande conservée ne doit pas excéder 0.32 once par 100 livres ou 200 parties par million, calculée avant que le produit ne soit fumé, cuit ou fermenté

TABLEAU XI -- (suite)

PARTIE I

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94 8-4-75 3-2-77	S.4 Nitrate de sodium (Fin)	(3) Saucisse séchée, saucisse semi-séchée, viande conservée et sous-produits de viande conservée, préparés selon des méthodes de salaison lente (Titre 14) (4) Fromage mûri, ne contenant pas plus de 68% d'humidité, calculés sur la matière non-grasse, et dans la fabrication duquel la fermentation de l'acide lactique et le salage sont complétés plus de 12 heures après la coagulation de la caillebotte par des enzymes alimentaires et à l'extérieur duquel on applique du sel, soit à l'état sec ou sous forme de saumure (5) Fromage mûri, moulé, emballé à vide	(3) Si le nitrate de sodium est ajouté seul ou avec du nitrate de potassium, la quantité totale de tels nitrates ajoutée à chaque lot de saucisse séchée, de saucisse semi-séchée, de viande conservée ou de sous-produits de viande conservée ne doit pas excéder 0.32 once par 100 livres ou 200 parties par million, calculée avant que le produit ne soit fumé, cuit ou fermenté. (4) S'il est utilisé seul ou avec du nitrate de potassium, le produit contiendra une quantité maximale de 200 ppm (basée sur le lait). Le résidu dans le fromage fini ne devra pas excéder 50 ppm. (5) S'il est utilisé seul ou avec du nitrate de potassium, le produit contiendra une quantité maximale de 200 ppm (basée sur le lait). Le résidu dans le fromage fini ne devra pas excéder 50 ppm.
22-3-79	S.5 Nitrite de sodium	(1) Liant à viande, marinade, saumure et mélange de salaison à sec utilisés pour le marinage de viande conservée et de sous-produits de viande conservée (Titre 14)	(1) Si le liant à viande, la marinade, la saumure ou le mélange de salaison à sec est utilisé selon le mode d'emploi donné sur l'étiquette, que le nitrite de sodium soit ajouté seul ou avec du nitrite de potassium, la quantité totale de tels nitrites ainsi ajoutée à chaque lot de viande conservée ou de sous-produits de viande conservée ne doit pas excéder 0.32 once par 100 livres ou 200 parties par million, calculée avant que le produit ne soit fumé, cuit ou fermenté.

TABLEAU XI -- (suite)

PARTIE I

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	S.5	(2) Viande conservée, sauf le bacon, et sous-produits de viande conservée (Titre 14)	(2) Si le nitrite de sodium est ajouté seul ou avec du nitrite de potassium, la quantité totale de tels nitrites ajoutée à chaque lot de viande conservée, sauf le bacon de flanc, ou de sous-produits de viande conservée, ne doit pas excéder 0.32 once par 100 livres ou 200 parties par million, calculée avant que le produit ne soit fumé, cuit ou fermenté.
		(3) Bacon de flanc	(3) Si le nitrite de sodium est ajouté seul ou avec du nitrite de potassium, la quantité totale de tels nitrites ajoutée à chaque lot de bacon de flanc ne doit pas excéder 0,19 once par 100 livres ou 120 parties par million, calculée avant que le produit ne soit fumé, cuit ou fermenté.
5-3-87		(4) Viande de volaille conservée et sous-produits de viande de volaille conservée (Titre 22)	(4) Si le nitrite de sodium est ajouté seul ou avec du nitrite de potassium, la quantité totale de tels nitrites ajoutée à chaque lot de viande de volaille conservée et de sous-produits de viande de volaille conservée ne doit pas excéder 0.32 once par 100 livres ou 200 parties par million, calculée avant que le produit ne soit fumé, cuit ou fermenté.

TABLEAU XI -- (suite)

PARTIE I -- (fin)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
1-11-94	<i>Article</i> <i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
	W.1	(1) Fromage (indication de la variété); fromage fondu (indication de la variété); fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage fondu; préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage conditionné à froid (indication de la variété); fromage conditionné à froid (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage conditionné à froid; préparation de fromage conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés) (2) Poisson conservé; viande conservée (titres 14 et 21); sous-produits de viande conservés (titres 14 et 21); viande de volaille conservée; sous-produits de viande de volaille conservés; saucisses (3) Aliments non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles
31-1-66	Fumée de bois		(1) Bonnes pratiques industrielles
18-10-79			(2) Bonnes pratiques industrielles
			(3) Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU XI -- (Suite)
PARTIE II

**ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME AGENTS DE CONSERVATION
DE LA CATÉGORIE II**

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94			
19-3-97	B.1	(1) Confiture de pommes (ou de rhubarbe) et de (nom du fruit); marmelade de figes avec pectine; jus de fruit sauf le jus d'orange concentré congelé; confiture de (nom du fruit); confiture de (nom du fruit) avec pectine; gelée de (nom du fruit) avec pectine; poisson et viande emballés, marinés ou conditionnés à froid par une autre méthode analogue (Titre 21); marmelade de (nom de l'agrumes) avec pectine; mincemeat; cornichons et achards (relish); marmelade d'ananas avec pectine; ketchup de tomates; pâte de tomates; pulpe de tomates; purée de tomates	(1) 1,000 p.p.m.
6-4-89			
19-3-97			(2) Aliments non normalisés, [à l'exception des préparations non normalisées de a) viande et sous-produits de viande (Titres 14 et 21); b) poisson; et c) viande de volaille et sous-produits de viande de volaille]
17-11-77		(3) Margarine	(3) Si utilisé seul ou en association avec de l'acide sorbique, la quantité totale ne doit pas excéder 1,000 p.p.m.
31-1-91	C.1	Mêmes aliments que pour l'acide sorbique	Mêmes limites de tolérance que pour l'acide sorbique
15-9-98	H.1	Crustacés	Bonnes pratiques industrielles. Les résidus dans la partie comestible du produit non cuit ne doivent pas dépasser 1,0 p.p.m.

TABLEAU XI -- (Suite)

PARTIE II

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
	<i>Articles</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	M.1	(1) Confiture de pommes (ou de rhubarbe) et de (nom du fruit); marmelade de figues avec pectine; jus de fruits sauf le jus d'orange concentré congelé; confiture de (nom du fruit); confiture de (nom du fruit) avec pectine; gelée de (nom du fruit) avec pectine; poisson et viandes emballés, marinés ou conditionnés à froid par une autre méthode analogue (Titre 21); marmelade de (nom de l'agrumes) avec pectine; mincemeat; cornichons et achards (relish); marmelade d'ananas avec pectine; ketchup de tomates; pâte de tomates; pulpe de tomates; purée de tomates	(1) 1,000 p.p.m.
19-3-97		(2) Aliments non normalisés, [à l'exception des préparations non normalisées de	(2) 1,000 p.p.m.
6-4-89		a) viande et sous-produits de viande (Titres 14 et 21); b) poisson; et c) viande de volaille et sous-produits de viande de volaille]	
	M.2	Mêmes aliments que pour le benzoate de p -hydroxyméthyle	Mêmes limites de tolérance que pour le benzoate de p -hydroxyméthyle
19-3-97	P.1	Mêmes aliments que pour l'acide benzoïque	1,000 p.p.m., calculé en acide benzoïque
10-1-86	P.2	Mêmes aliments que pour l'anhydride sulfureux	Mêmes limites de tolérance que pour l'anhydride sulfureux
10-1-86	P.3	Mêmes aliments que pour l'anhydride sulfureux	Mêmes limites de tolérance que pour l'anhydride sulfureux
31-1-91	P.4	Mêmes limites de tolérance que pour l'acide sorbique	Mêmes limites de tolérance que pour l'acide sorbique
8-4-75			

TABLEAU XI -- (Suite)

PARTIE II

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
1-11-94	<i>Article</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
19-3-97	S.10 Anhydride sulfureux (suite)	(3) Confiture de pommes (ou de rhubarbe) et de (nom du fruit); mélasse qualité fantaisie; marmelade de figues avec pectine; pommes tranchées et congelées; jus de fruit sauf le jus d'orange concentré congelé; gélatine; confiture de (nom du fruit); confiture de (nom du fruit) avec pectine; gelée de (nom du fruit) avec pectine; marmelade de (nom de l'agrumes) avec pectine; mincemeat; cornichons et achards (relish); marmelade d'ananas avec pectine; sirop (nom de la source de glucose); mélasse de raffinerie; mélasse de table; ketchup de tomates; pâte de tomates; pulpe de tomates; purée de tomates	(3) 500 p.p.m., calculé en anhydride sulfureux
17-11-77			
6-4-89			

TABLEAU XI -- (Suite)

PARTIE II

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	S.10	(4) Boissons	(4) 100 p.p.m., calculé en anhydride sulfureux
19-3-97	Anhydride sulfureux - (Fin)	(5) Fruits et légumes desséchés	(5) 2,500 p.p.m., calculé en anhydride sulfureux
		(6) Aliments non normalisés, [à l'exception des aliments reconnus comme sources de thiamine et des préparations non normalisées de a) viande et sous-produits de viande (Titres 14 et 21); b) poisson; et c) viande de volaille et sous-produits de viande de volaille]	(6) 500 p.p.m., calculé en anhydride sulfureux
		(7) Champignons congelés	(7) 90 p.p.m., calculées en anhydride sulfureux
9-9-70		(8) Dextrose anhydre; Mono-hydrate de dextrose	(8) 20 p.p.m., calculé en anhydride sulfureux
		(9) Glucose ou sirop de glucose	(9) 40 p.p.m., sauf pour le glucose ou le sirop de glucose utilisés pour la fabrication des confiseries, pas plus de 400 p.p.m. calculé en anhydride sulfureux
26-2-76		(10) Solides de glucose ou sirop de glucose déshydraté	(10) 40 p.p.m., sauf pour les solides de glucose ou le sirop de glucose déshydraté utilisés pour la fabrication des confiseries pas plus de 150 p.p.m. calculé en anhydride sulfureux,
9-10-86		(11) Crustacés	(11) Bonnes pratiques industrielles. Les résidus dans la partie comestible du produit non cuit ne doivent pas dépasser 100 p.p.m., calculé en anhydride sulfureux

TABLEAU XI -- (suite)

PARTIE III
ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME AGENTS DE CONSERVATION DE LA CATÉGORIE III

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
	<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>
			<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	C.1	Propionate de calcium	Mêmes aliments que pour l'acide propionique
	C.2	Sorbate de calcium	Mêmes limites de tolérance que pour l'acide sorbique
23-11-67	N.1	Natamycine	(1) La surface du fromage (indication de la variété) et du fromage cheddar (2) La surface du fromage râpé fin ou en filaments (indication de la variété) et du fromage cheddar râpé fin ou en filaments
1-4-82 8-4-97			(1) 20 p.p.m., conformément aux exigences des articles B.08.033 et B.08.034 (2) 10 p.p.m., conformément aux exigences des articles B.08.033 et B.08.034
	P.1	Sorbate de potassium	Mêmes aliments que pour l'acide sorbique
	P.2	Acide propionique	Mêmes limites de tolérance que pour l'acide sorbique
18-10-79		(1) Pain (2) Fromage (indication de la variété); fromage cheddar; fromage à la crème; fromage à la crème (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage à crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu (indication de la variété); fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage fondu; préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage conditionné à froid (indication de la variété); fromage conditionné à froid (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage conditionné à froid; préparation de fromage conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés) (3) Aliments non normalisés, [à l'exception des préparations non normalisées a) de viande et de sous-produits de viande (titres 14 et 21); b) de poisson; et c) de viande de volaille et de sous-produits de viande de volaille]	(1) 2,000 p.p.m. (2) 2,000 p.p.m. ou 3,000 p.p.m, suivant le cas, conformément aux exigences des articles B.08.033, B.08.034, B.08.035, B.08.037, B.08.038, B.08.039, B.08.040, B.08.041, B.08.041.1, B.08.041.2, B.08.041.3, B.08.041.4, B.08.041.5, B.08.041.6, B.08.041.7 et B.08.041.8 (3) 2,000 p.p.m.

TABLEAU XI - (Suite)

**PARTIE III
ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME AGENTS DE CONSERVATION DE LA CATÉGORIE III**

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
1-11-94	<i>Article</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
18-10-79	S.1 Diacétate de sodium	(1) Pain (2) Aliments non normalisés, [à l'exception des préparations non normalisés de a) viande et sous-produits de viande (Titres 14 et 21); b) poisson; et c) viande de volaille et sous-produits de viande de volaille]	(1) 3,000 ppm (2) 3,000 ppm
	S.2 Propionate de sodium	Mêmes aliments que pour l'acide propionique	2,000 ppm, calculé en acide propionique
23-11-67	S.3 Sorbate de sodium	Mêmes aliments que pour l'acide sorbique	Mêmes limites de tolérance que pour l'acide sorbique
25-3-65	S.4 Acide sorbique	(1) Pain (2) Fromage (indication de la variété); fromage cheddar; fromage à la crème; fromage à la crème (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu (indication de la variété); fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage fondu; préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage fondu à tartiner; fromage fondu à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés); fromage conditionné à froid (indication de la variété); fromage conditionné à froid (indication de la variété) (avec indication des ingrédients ajoutés); préparation de fromage conditionné à froid; préparation de fromage conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés)	(1) 1,000 p.p.m. (2) 3,000 p.p.m., conformément aux exigences des articles B.08.033, B.08.034, B.08.035, B.08.037, B.08.038, B.08.039, B.08.040, B.08.041, B.08.041.1, B.08.041.2, B.08.041.3, B.08.041.4, B.08.041.5, B.08.041.6, B.08.041.7 et B.08.041.8
25-8-76			
30-4-96		(3) Cidre; vin; vin de miel	(3) 500 p.p.m.
18-10-79		(4) Aliments non normalisés, [à l'exception des préparations non normalisées a) de viande et de sous-produits de viande (titres 14 et 21) b) de poisson; et c) de viande de volaille et de sous-produits de viande de volaille]	(4) 1,000 p.p.m.
9-7-81			

TABLEAU XI - (Suite)

PARTIE IV
ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME AGENTS DE CONSERVATION DE LA CATÉGORIE IV

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	A.1 Acide ascorbique	(1) Huiles et graisses; saindoux; monoglycérides et diglycérides; <i>shortening</i> (2) Aliments non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
15-5-68	A.2 Palmitate d'ascorbyle	(1) Huiles et graisses; saindoux; monoglycérides et diglycérides; <i>shortening</i> (2) Aliments non normalisés, [à l'exception des préparations non normalisées de a) viande et sous-produits de viande (Titres 14 et 21); b) poisson; et c) viande de volaille et sous-produits de viande de volaille] (3) Margarine	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) 0,02% de la teneur en gras. Si on emploie aussi le stéarate d'ascorbyle, la quantité totale ne doit pas excéder 0,02% la teneur en gras
17-11-77			
25-8-76	A.3 Stéarate d'ascorbyle	(1) Graisses et huiles; saindoux; mono-glycérides et diglycérides; <i>shortening</i> (2) Margarine	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) 0,02% de la teneur en gras. Si on emploie aussi le palmitate d'ascorbyle, la quantité totale ne doit pas excéder 0,02% de la teneur en gras
17-11-77			

TABLEAU XI - (Suite)

**PARTIE IV
ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME AGENTS DE CONSERVATION DE LA CATÉGORIE IV**

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94			
23-6-99	B.1 Hydroxyanisole butylé (mélange de 2-tertiobutyl-4-hydroxy anisole et de 3-tertiobutyl-4-hydroxyanisole	(1) Graisses et huiles, saindoux, shortening (2) Céréales à déjeuner sèches; produits déshydratés de pommes de terre (3) Gomme à mâcher (4) Huiles essentielles; Essences à base d'huile d'agrumes; substances aromatiques sèches (5) Huiles d'agrumes (6) Tissus gras de porc ou de boeuf partiellement dégraissés	(1) 0,02 %. Si on emploie aussi l'hydroxytoluène butylé, l'hydroquinone de butyle tertiaire ou le gallate de propyle, la quantité totale ne doit pas dépasser 0,02 %. (2) 0,005%. Si on emploie aussi l'hydroxytoluène butylé ou le gallate de propyle, la quantité ne doit pas en dépasser 0,005% (3) 0,02%. Si on emploie aussi l'hydroxytoluène butylé ou le gallate de propyle, la quantité ne doit pas en dépasser 0,02% (4) 0,125%. Si on emploie aussi l'hydroxytoluène butylé ou le gallate de propyle, la quantité ne doit pas en dépasser 0,125% (5) 0,5%. Si on emploie aussi l'hydroxytoluène butylé ou le gallate de propyle, la quantité ne doit pas en dépasser 0,5% (6) 0,0065%. Si on emploie aussi l'hydroxytoluène butylé, la quantité ne doit pas en dépasser 0,0065%

TABLEAU XI -- (Suite)

PARTIE IV
ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME AGENTS DE CONSERVATION DE LA CATÉGORIE IV

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	B.1	(7) Liquides renfermant de la vitamine A et devant servir d'additifs alimentaires	(7) 5 mg/1,000,000 unités internationales
28-4-77	Hydroxyanisole butylé (<i>suite</i>)	(8) Mélanges en poudre pour boissons; mélanges en poudre pour desserts et sucreries	(8) 0.009%
		(9) Levure active séchée	(9) 0.1%
		(10) Autres aliments non normalisés, [à l'exception des préparations non normalisées de a) viande et sous-produits de viande (Titres 14 et 21); b) poisson; et c) viande de volaille et sous-produits de viande de volaille]	(10) 0.02% de la teneur de l'aliment en gras ou en huile. Si on emploie aussi l'hydroxytoluène butylé ou le gallate de propyle, la quantité ne doit pas dépasser 0.02% de la teneur de l'aliment en gras ou en huile
		(11) Préparations sèches de vitamine D devant être ajoutées aux aliments	(11) 10 mg/1,000,000 unités internationales
28-4-77		(12) Margarine	(12) 0,01% de la teneur en gras. Si on emploie aussi l'hydroxytoluène butylé ou le gallate de propyle ou les deux, la quantité totale ne doit pas excéder 0,01% de la teneur en gras.
		(13) Viande de volaille cuite et séchée	(13) 0.015% de la teneur en gras. Si on emploie aussi le gallate de propyle ou l'acide citrique, ou les deux, la quantité totale ne doit pas excéder 0.015% de la teneur en gras
17-11-77			
12-11-81			

TABLEAU XI -- (Suite)

**PARTIE IV
ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME AGENTS DE CONSERVATION DE LA CATÉGORIE IV**

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94			
23-6-99	B.2 Hydroxytoluène butylé (3,5-ditertiobutyl-4-hydroxytoluène)	(1) Graisses et huiles, saindoux, shortening (2) Céréales à déjeuner sèches; produits de pommes de terre déshydratés (3) Gomme à mâcher (4) Huiles essentielles; essences à base d'huiles d'agrumes; substances aromatiques sèches (5) Huiles d'agrumes	(1) 0,02 %. Si on emploie aussi l'hydroxyanisole butylé, l'hydroquinone de butyle tertiaire ou le gallate de propyle, la quantité totale ne doit pas dépasser 0,02 %. (2) 0.005%. Si on emploie aussi l'hydroxyanisole butylé ou le gallate de propyle, la quantité ne doit pas en dépasser 0.005% (3) 0.02%. Si on emploie aussi l'hydroxyanisole butylé ou le gallate de propyle, la quantité ne doit pas en dépasser 0.02% (4) 0.125%. Si on emploie aussi l'hydroxyanisole butylé ou le gallate de propyle, la quantité ne doit pas en dépasser 0.125% (5) 0.5%. Si on emploie aussi l'hydroxyanisole butylé ou le gallate de propyle, la quantité ne doit pas en dépasser 0.5%
28-4-77		(6) Tissus gras de porc ou de boeuf, partiellement dégraissés (7) Liquides renfermant de la vitamine A et devant servir d'additifs alimentaires	(6) 0.0065%. Si on emploie aussi l'hydroxyanisole butylé, la quantité ne doit pas en dépasser 0.0065% (7) 5 mg/1,000,000 unités internationales

TABLEAU XI -- (Suite)

PARTIE IV
ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME AGENTS DE CONSERVATION DE LA CATÉGORIE IV

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94			
15-5-68	B.2 Hydroxytoluène butylé--(Fin)	(8) Riz à demi cuit (9) Autres aliments non normalisés, [à l'exception des préparations non normalisées de a) viande et de sous-produits de viande (Titres 14 et 21); b) poisson; et c) viande de volaille et sous-produits de viande de volaille] (10) Préparations sèches de vitamine D à ajouter aux aliments (11) Margarine	(8) 0.0035% (9) 0.02% de la teneur des aliments en gras ou en huile. Si on emploie aussi l'hydroxyanisole butylé ou le gallate de propyle, la quantité ne doit pas en dépasser 0.02% de la teneur de l'aliment en gras ou en huile (10) 10 mg/1,000,000 unités internationales. (11) 0,01% de la teneur en gras. Si on emploie aussi l'hydroxyanisole butylé ou le gallate de propyle ou les deux, la quantité totale ne doit pas excéder 0,01% de la teneur en gras.
28-4-77			
12-11-81	C.1 Acide citrique	(1) Graisses et huiles; saindoux; monoglycérides et diglycérides; <i>shortening</i> (2) Aliments non normalisés [à l'exception des préparations non normalisés de a) viande et sous-produits de viande (Titres 14 et 21); b) poisson; et c) viande de volaille et sous-produits de viande de volaille] (3) Viande de volaille cuite et séchée	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) 0.015% de la teneur en gras. Si on emploie aussi l'hydroxyanisole butylé ou le gallate de propyle, ou les deux, la quantité totale ne doit pas excéder 0.015% de la teneur en gras
1-5-03	C.1.1 L-cystéine	Suppléments nutritifs conformes à l'article B.24.201	Bonnes pratiques industrielles
30-4-92 5-10-92	C.2 Chlorhydrate de L-cystéine	Formules de remplacement des sulfites pour les fruits et les légumes préparés	Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU XI -- (Suite)

PARTIE IV
ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME AGENTS DE CONSERVATION DE LA CATÉGORIE IV

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	G.1 Résine de gaïac	(1) Graisse et huiles; saindoux; monoglycérides et diglycérides; <i>shortening</i> (2) Aliments non normalisés, [à l'exception des préparations non normalisées de a) viande et sous-produits de viande (Titres 14 et 21); b) poisson; et c) viande de volaille et sous-produits de viande de volaille]	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
15-5-68	L.1 Lécithine	(1) Graisse et huiles; saindoux; monoglycérides et diglycérides; <i>shortening</i> (2) Aliments non normalisés, [à l'exception des préparations non normalisées de a) viande et sous-produits de viande (Titres 14 et 21); b) poisson; et c) viande de volaille et sous-produits de viande de volaille]	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
	L.2 Citrates de lécithine	(1) Graisse et huiles; saindoux; monoglycérides et diglycérides; <i>shortening</i> (2) Aliments non normalisés, [à l'exception des préparations non normalisées de a) viande et sous-produits de viande (Titres 14 et 21); b) poisson; et c) viande de volaille et sous-produits de viande de volaille]	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU XI--(Suite)

PARTIE IV
ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME AGENTS DE CONSERVATION DE LA CATÉGORIE IV

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	M.1 Citrates de monoglycéride	(1) Graisses et huiles; saindoux; monoglycérides et diglycérides; <i>shortening</i> (2) Aliments non normalisés, [à l'exception des préparations non normalisées de a) viande et sous-produits de viande (Titres 14 et 21); b) poisson; et c) viande de volaille et sous-produits de viande de volaille] (3) Margarine	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) 0,01% de la teneur en gras. Si on emploie aussi le citrate de mono-isopropyle ou le citrate de stéaryle ou les deux, la quantité totale ne doit pas excéder 0,01% de la teneur en gras.
17-11-77			

TABLEAU XI-- (Suite)

Partie IV
ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME AGENTS DE CONSERVATION DE LA CATÉGORIE IV

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
	<i>Articles</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	M.2 Citrates de monoisopropyle	(1) Graisses et huiles; saindoux; monoglycérides et diglycérides; <i>shortening</i> (2) Aliments non normalisés, [à l'exception des préparations non normalisées de a) viande et sous-produits de viande (Titres 14 et 21); b) poisson; et c) viande de volaille et sous-produits de viande de volaille] (3) Margarine	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) 0,01% de la teneur en gras. Si on emploie aussi le citrate de monoglycéride ou le citrate de stéaryle ou les deux, la quantité totale ne doit pas excéder 0,01% de la teneur en gras.
17-11-77			
23-6-99 15-5-68	P.1 Gallate de propyle	(1) Graisses et huiles, saindoux, <i>shortening</i> (2) Céréales à déjeuner sèches; produits déshydratés de pommes de terre (3) Gomme à mâcher (4) Huiles essentielles; substances aromatiques sèches (5) Huiles d'agrumes	(1) 0,02 %. Si on emploie aussi l'hydroxyanisole butylé, l'hydroxytoluène butylé, l'hydroquinone de butyle tertiaire, la quantité totale ne doit pas dépasser 0,02 % (2) 0.005%. Si on emploie aussi l'hydroxyanisole butylé ou l'hydroxytoluène butylé, la quantité ne doit pas en dépasser 0.005% (3) 0.02%. Si on emploie aussi l'hydroxyanisole butylé ou l'hydroxytoluène butylé, la quantité ne doit pas en dépasser 0.02% (4) 0.125%. Si on emploie aussi l'hydroxyanisole butylé ou l'hydroxytoluène butylé, la quantité ne doit pas en dépasser 0.125% (5) 0.5%. Si on emploie aussi l'hydroxyanisole butylé ou l'hydroxytoluène butylé, la quantité ne doit pas en dépasser 0.5%

TABLEAU XI -- (Fin)

PARTIE IV
ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME AGENTS DE CONSERVATION DE LA CATÉGORIE IV

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
1-11-94	<i>Article</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
	P.1 Gallate de propyle--(Fin)	(6) Autres aliments non normalisés, [à l'exception des préparations non normalisées de a) viande et sous-produits de viande (Titres 14 et 21); b) poisson; et c) viande de volaille et sous produits de viande de volaille] (7) Margarine	(6) 0.02% de la teneur de l'aliment en gras ou en huile. Si on emploie aussi l'hydroxyanisole butylé ou l'hydroxytoluène butylé, la quantité ne doit pas en dépasser 0.02% de la teneur de l'aliment en gras ou en huile (7) 0,01% de la teneur en gras. Si on emploie aussi l'hydroxyanisole butylé ou l'hydroxytoluène butylé ou les deux, la quantité totale ne doit pas excéder 0,01% de la teneur en gras.
17-11-77		(8) Viande de volaille cuite et séchée	(8) 0.015% de la teneur en gras. Si on emploie aussi l'hydroxyanisole butylé ou l'acide citrique, ou les deux, la quantité totale ne doit pas excéder 0.015% de la teneur en gras.
12-11-81			
15-5-68	T.1 Acide tartrique	(1) Grasses et huiles; saindoux; monoglycérides et diglycérides; <i>shortening</i> (2) Aliments non normalisés, [à l'exception des préparations non normalisées de a) viande et sous-produits de viande (Titres 14 et 21); b) poisson; et c) viande de volaille et sous-produits de viande de volaille]	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
23-6-99	T.1A Hydroquinone de butyle tertiaire	Graisses et huiles, saindoux, <i>shortening</i>	0,02 %. Si on emploie aussi l'hydroxyanisole butylée, l'hydroxytoluène butylé ou le gallate de propyle, la quantité totale ne doit pas dépasser 0,02 %
28-4-77	T.2 Tocophérols (alpha-tocophérol; concentré de tocophérols mixtes)	(1) Grasses et huiles; saindoux; monoglycérides et diglycérides; <i>shortening</i> (2) Aliments non normalisés, [à l'exception des préparations non normalisées de a) viande et sous-produits de viande (Titres 14 et 21); b) poisson; et c) viande de volaille et sous-produits de viande de volaille]	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU XII
ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME CHÉLATEURS OU AGENTS SÉQUESTRANTS

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	
	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>	
1-11-94	Article			
	A.1	Citrate diammonique	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
	A.2	Citrate monoammonique	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
	C.1	Citrate de calcium	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
19-12-96	C.2	Versenate (Éthylènediamin e-tétracétate, ou EDTA) de calcium disodique	(1) Ale; bière; bière légère; liqueur de malt; porter; stout (2) Sauce vinaigrette; mayonnaise; sauce à salade; sauces et mayonnaises non normalisées (3) Salade de pommes de terre; garnitures à sandwichs (4) Crevettes en conserve; thon en conserve (5) Crabe en conserve; homard en conserve; saumon en conserve (6) Margarine (7) Palourdes en conserve (8) Haricots de Lima mûrs (haricots beurre) en conserve; haricots pinto en conserve (9) Escargots en conserve; escargots de mer en conserve (10) Fèves gourganes en conserve (11) Boissons gazeuses; thés prêts à boire	(1) 25 p.p.m., sous forme anhydre (2) 75 p.p.m., sous forme anhydre (3) 100 p.p.m., sous forme anhydre (4) 250 p.p.m., sous forme anhydre (5) 275 p.p.m., sous forme anhydre (6) 75 p.p.m., sous forme anhydre (7) 340 p.p.m., sous forme anhydre (8) 130 p.p.m., sous forme anhydre et conformément aux exigences du sous-alinéa B.11.002d)(vi) (9) 300 p.p.m., sous forme anhydre (10) 365 p.p.m., sous forme anhydre et conformément aux exigences du sous-alinéa B.11.002d)(vi.1) (11) 33 p.p.m., sous forme anhydre
	C.3	EDTA de calcium disodique	Mêmes aliments que pour le versenate (éthylènediamine tétracétate) de calcium disodique.	Mêmes limites de tolérance que pour le versenate (Éthylènediamine tétracétate) de calcium disodique
3-12-98	C.4	Phosphate monocalcique	(1) Mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé; sorbet laitier (2) Produits laitiers non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
	C.5	Phosphate tricalcique	Mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé	Bonnes pratiques industrielles
	C.6	Phytate de calcium	Fruits glacés ou confits	Bonnes pratiques industrielles
15-5-68	C.7	Acide citrique	(1) La marinade, la saumure et le mélange de salaison à sec, employés dans le marinage des viandes ou des sous-produits de viande conservés (2) Aliments non normalisés (3) Filets de poisson congelés; poisson haché congelé; poisson haché menu congelé	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) 0,1 %
9-12-97				

TABLEAU XII -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94			
10-11-76 31-1-66 26-6-80 13-9-79	D.1 Versenate (éthylène- diamine tétracétate) disodique	(1) Sauces et condiments (2) Garnitures à sandwichs (3) Haricots à hile noir; haricots nains rouges en conserve; pois chiches (Garbanzos) en conserve (4) Produits à base de bananes séchées	(1) 70 p.p.m. (2) 90 p.p.m. (3) 150 p.p.m. conformément aux exigences du sous-alinéa B.11.002d(vii) (4) 265 p.p.m.
	D.2 EDTA disodique	Mêmes aliments que pour le versenate disodique	Mêmes limites de tolérance que pour le versenate disodique
	G.1 Glycine	Mono-et diglycérides	0.02%
	P.1 Acide phosphorique	Mono-et diglycérides	0.02%
3-12-98 24-3-94	P.2 Phosphate mono- potassique	(1) Mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé; sorbet laitier (2) Aliments non normalisés (3) Viande coupée solide; viande préparée; sous-produit de viande préparée; viande de volaille coupée solide; viande de volaille préparée; sous- produit de viande de volaille préparée	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) 0,5 % en phosphates totaux ajoutés, calculés en phosphate disodique
24-3-94	P.3 Pyrophosphate tétrapotassique	(1) Produits pour attendrir la viande (2) Viande coupée solide; viande préparée; sous-produit de viande préparée; viande de volaille coupée solide; viande de volaille préparée; sous- produit de viande de volaille préparée	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) 0,5 % en phosphates totaux ajoutés, calculés en phosphate disodique
24-3-94	P.4 Phosphate dipotassique	(1) Viande coupée solide; viande préparée; sous-produit de viande préparée; viande de volaille coupée solide; viande de volaille préparée; sous- produit de viande de volaille préparée	(1) 0,5 % en phosphates totaux ajoutés, calculés en phosphate disodique

TABLEAU XII -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne III</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	S.1 Pyrophosphate acide de sodium	(1) Fruits de mer en conserve	(1) 0,5 % en phosphate totaux ajoutés, calculés en phosphate disodique
		(2) Mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé	(2) Bonnes pratiques industrielles
26-2-76		(3) Solution d'injection ou d'immersion servant à la salaison de la volaille ou de la viande de volaille	(3) Bonnes pratiques industrielles et conformément à B.22.021e)
10-6-82		(4) Marinade servant à la salaison de coupes de porc, de boeuf ou d'agneau	(4) Bonnes pratiques industrielles et conformément à B.14.009f) et B.14.031h)
		(5) Aliments non normalisés	(5) Bonnes pratiques industrielles
24-3-94		(6) Viande coupée solide; viande préparée; sous-produit de viande préparée; viande de volaille coupée solide; viande de volaille préparée; sous-produit de viande de volaille préparée	(6) 0,5 % en phosphates totaux ajoutés, calculés en phosphate disodique
3-12-98 15-5-68	S.2 Citrates de sodium	(1) Mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé; sorbet laitier; marinade, saumure et mélange de salaison à sec, employés dans le marinage des viandes ou des sous-produits de viande conservés	(1) Bonnes pratiques industrielles
		(2) Aliments non normalisés	(2) Bonnes pratiques industrielles
26-2-76	S.3 Hexamétophosphate de sodium	(1) Fruits de mer en conserve	(1) 0,1 %
		(2) Mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé	(2) Bonnes pratiques industrielles
10-6-82		(3) Solution d'injection ou d'immersion servant à la salaison de la volaille ou de la viande de volaille	(3) Bonnes pratiques industrielles et conformément à B.22.021e)
		(4) Marinade servant à salaison de coupes de porc, de boeuf ou d'agneau	(4) Bonnes pratiques industrielles et conformément à B.14.009 f) et B.14.031 h)
		(5) Aliments non normalisés	(5) Bonnes pratiques industrielles
24-3-94		(6) Viande coupée solide; viande préparée; sous-produit de viande préparée; viande de volaille coupée solide; viande de volaille préparée; sous-produit de viande de volaille préparée	(6) 0,5 % en phosphates totaux ajoutés, calculés en phosphate disodique

TABLEAU XII -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne III</i>	<i>Colonne III</i>
	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	Article		
3-12-98 26-2-76	S.4 Phosphate disodique	(1) Mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé; sorbet laitier (2) Solution d'injection ou d'immersion servant à la salaison de la volaille ou de la viande de volaille (3) Marinade servant à la salaison de coupes de porc, de boeuf ou d'agneau (4) Aliments non normalisés (5) Viande coupée solide; viande préparée; sous-produit de viande préparée; viande de volaille coupée solide; viande de volaille préparée; sous-produit de viande de volaille préparée	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles et conformément à B.22.021e) (3) Bonnes pratiques industrielles conformément à B.14.009f) et B.14.031h) (4) Bonnes pratiques industrielles (5) 0,5 % en phosphates totaux ajoutés, calculés en phosphate disodique
10-6-82			
24-3-94			
26-2-76 3-12-98	S.5 Phosphate monosodique	(1) Mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé; sorbet laitier (2) Solution d'injection ou d'immersion servant à la salaison de la volaille ou de la viande de volaille (3) Marinade servant à la salaison de coupes de porc, de boeuf ou d'agneau (4) Aliments non normalisés (5) Viande coupée solide; viande préparée; sous-produit de viande préparée; viande de volaille coupée solide; viande de volaille préparée; sous-produit de viande de volaille préparée	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles et conformément à B.22.021e) (3) Bonnes pratiques industrielles, conformément à B.14.009f) et B.14.031h) (4) Bonnes pratiques industrielles (5) 0,5 % en phosphates totaux ajoutés, calculés en phosphate disodique
10-6-82			
24-3-94			
3-12-98	S.6 Pyrophosphate tétrasodique	(1) Mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé; sorbet laitier (2) Produits pour attendrir la viande (3) Solution d'injection ou d'immersion servant à la salaison de la volaille ou de la viande de volaille (4) Marinade servant à la salaison de coupes de porc, de boeuf ou d'agneau (5) Aliments non normalisés (6) Viande coupée solide; viande préparée; sous-produit de viande préparée; viande de volaille coupée solide; viande de volaille préparée; sous-produit de viande de volaille préparée	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles et conformément à B.22.021e) (4) Bonnes pratiques industrielles, et conformément à B.14.009f) et B.14.031h) (5) Bonnes pratiques industrielles (6) 0,5 % en phosphates totaux ajoutés, calculés en phosphate disodique
10-6-82			
24-3-94			

TABLEAU XII -- (Fin)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	S.7 Triphosphosphate de sodium	(1) Solution d'injection ou d'immersion servant à la salaison de la volaille ou de la viande de volaille	(1) Bonnes pratiques industrielles et conformément à B.22.021e)
26-2-76		(2) Produits pour attendrir la viande	(2) Bonnes pratiques industrielles
10-6-82		(3) Marinade servant à la salaison de coupes de porc, de boeuf ou d'agneau	(3) Bonnes pratiques industrielles et conformément à B.14.009f) et B.14.031h)
24-3-94		(4) Aliments non normalisés	(4) Bonnes pratiques industrielles
		(5) Viande coupée solide; viande préparée; sous-produit de viande préparée; viande de volaille coupée solide; viande de volaille préparée; sous-produit de viande de volaille préparée	(5) 0,5 % en phosphates totaux ajoutés, calculés en phosphate disodique
17-11-77	S.8 Citrates de stéaryle	Margarine	0,01% de la teneur en gras. Si on emploie aussi le citrate de monoglycéride ou le citrate de monoisopropyle ou les deux, la quantité totale ne doit pas excéder 0,01% de la teneur en gras

TABLEAU XIII

ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME AGENTS MODIFIANTS DE L'AMIDON

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	
	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>	
1-11-94	A.1	Anhydride acétique	Amidon	Bonnes pratiques industrielles
	A.2	Acide adipique	Amidon	Bonnes pratiques industrielles
3-9-64	A.3	Sulfate d'aluminium	Amidon	Bonnes pratiques industrielles
	E.1	Épichlorhydrine	Amidon	Bonnes pratiques industrielles
	H.1	Acide chlorhydrique	Amidon	Bonnes pratiques industrielles
	H.2	Peroxyde d'hydrogène	Amidon	Bonnes pratiques industrielles
17-12-69	M.1	Sulfate de magnésium	Amidon	0.4%
	N.1	Acide nitrique	Amidon	Bonnes pratiques industrielles
	O.1	Anhydride octényl-succinique	Amidon	Bonnes pratiques industrielles
	P.1	Peracide acétique	Amidon	Bonnes pratiques industrielles
	P.2	Oxychlorure de phosphore	Amidon	Bonnes pratiques industrielles
	P.3	Permanganate de potassium	Amidon	50 ppm de sulfate de manganèse, calculé en manganèse
3-9-64	P.4	Oxyde de propylène	Amidon	25%
	S.1	Acétate de sodium	Amidon	Bonnes pratiques industrielles
	S.2	Bicarbonate de sodium	Amidon	Bonnes pratiques industrielles
	S.3	Carbonate de sodium	Amidon	Bonnes pratiques industrielles
	S.4	Chlorite de sodium	Amidon	Bonnes pratiques industrielles
	S.5	Hydroxyde de sodium	Amidon	Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU XIII -- (Fin)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	S.6 Hypochlorite de sodium	Amidon	Bonnes pratiques industrielles
	S.7 Triméta-phosphate de sodium	Amidon	400 ppm, calculé en phosphore
24-8-72	S.7A Tripoly-phosphate de sodium	Amidon	Phosphate résiduel total ne devant pas dépasser 0.4% (Calculé en phosphore)
	S.8 Anhydride succinique	Amidon	Bonnes pratiques industrielles
	S.9 Acide sulfurique	Amidon	Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU XIV

ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME NOURRITURE DE LEVURES

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	
	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>	
1-11-94	A.1	Chlorure d'ammonium	(1) Farine; farine de blé entier (2) Pain (3) Aliments non normalisés	(1) 2,000 ppm de farine (2) 2,500 ppm de farine. Pour les mélanges, voir l'article B.13.021m (3) Bonnes pratiques industrielles
25-8-76	A.2	Phosphate diammonique	(1) Pain (2) Cidre; vin de miel; vin (3) Produits de boulangerie non normalisés	(1) 2,500 ppm de farine. Pour les mélanges, voir l'article B.13.021m (2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles
25-8-76	A.3	Phosphate monoammonique	(1) Pain (2) Ale; bière; cidre; vin de miel; bière légère; liqueur de malt; porter; stout; vin (3) Produits de boulangerie non normalisés	(1) 2,500 ppm de farine. Pour les mélanges, voir l'article B.13.021m (2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles
25-8-76	A.4	Sulfate d'ammonium	(1) Pain (2) Cidre; vin de miel; vin (3) Produits de boulangerie non normalisés	(1) 2,500 ppm de farine. Pour les mélanges, voir l'article B.13.021m (2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles
	C.1	Carbonate de calcium	(1) Pain (2) Produits de boulangerie non normalisés	(1) 2,500 ppm de farine. Pour les mélanges, voir l'article B.13.021m (2) Bonnes pratiques industrielles
	C.2	Chlorure de calcium	Produits de boulangerie non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
	C.3	Citrate de calcium	Produits de boulangerie non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
	C.4	Lactate de calcium	(1) Pain (2) Produits de boulangerie non normalisés	(1) 2,500 ppm de farine. Pour les mélanges, voir l'article B.13.021m (2) Bonnes pratiques industrielles
	C.5	Phosphate bicalcique	(1) Pain (2) Produits de boulangerie non normalisés	(1) 2,500 ppm de farine. Pour les mélanges, voir l'article B.13.021m (2) Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU XIV - (Fin)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	Article		
	C.6	Phosphate monocalcique	(1) Pain (2) Farine (3) Produits de boulangerie non normalisés
10-3-70			(1) 7,500 ppm de farine. Pour les mélanges, voir l'article B.13.021m) (2) 7,500 ppm de farine (3) Bonnes pratiques industrielles
	C.7	Phosphate tricalcique	Produits de boulangerie non normalisés
			Bonnes pratiques industrielles
23-11-67	C.8	Sulfate de calcium	(1) Pain (2) Produits de boulangerie non normalisés
			(1) 5,000 ppm de farine (2) Bonnes pratiques industrielles
13-6-95	F.1	Sulfate ferreux	Cultures bactériennes
			Bonnes pratiques industrielles
16-11-71	M.1	Sulfate de manganèse	Ale; bière, bière légère; liqueur de malt; porter; stout
			Bonnes pratiques industrielles
16-11-71	P.1	Acide phosphorique	Ale; bière; bière légère; liqueur de malt; porter; stout
			Bonnes pratiques industrielles
16-11-71	P.2	Chlorure de potassium	(1) Ale; bière; bière légère; liqueur de malt; porter; stout (2) Produits de boulangerie non normalisés
			(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
25-8-76	P.4	Phosphate bipotassique	(1) Ale; bière; cidre; vin de miel; bière légère; liqueur de malt; porter; stout; vin (2) Produits de boulangerie non normalisés
			(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
25-8-76	P.5	Phosphate monopotassique	Ale; bière; cidre; vin de miel; bière légère; liqueur de malt; porter; stout; vin
			Bonnes pratiques industrielles
	S.1	Sulfate de sodium	Produits de boulangerie non normalisés
			Bonnes pratiques industrielles
	U.1	Abrogé par le décret C.P 1986-2842 du 18 décembre 1986	
13-6-95	Z.1	Sulfate de zinc	(1) Ale; bière; bière légère; liqueur de malt; porter; stout (2) Cultures bactériennes
			(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU XV

ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS COMME SOLVANTS DE SUPPORT OU D'EXTRACTION

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	<i>Colonne IV</i>	
	<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Résidue maximale</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	1.	Acetone	(1) Extraits d'épices; extractifs naturels (2) Encres à marquer la viande et les oeufs	(1) 30 p.p.m.	(2) Bonnes pratiques industrielles
1-4-82	2.	Alcool benzylrique	(1) Préparation aromatisante de (nom de l'arôme) (Titre 10) (2) Préparations aromatisantes non normalisées		(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
23-1-75	3.	1. 3-Butylène-glycol	(1) Préparation aromatisante de (nom de l'arôme) (Titre 10) (2) Préparations aromatisantes non normalisées		(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
4-12-86	3.1	Dioxyde de carbone	(1) Graines de café vertes et feuilles de thé destinées à la décaféination (2) Extraits d'épices; extractifs naturels; préparation aromatisante de (nom de l'arôme) (titre 10); extrait de houblon; conformément au sous-alinéa B.02.130b)(v) et à l'alinéa B.02.133b); extrait de houblon pré-isomérisé, conformément au sous-alinéa B.02.134(1)a)(ii) (3) Produits des oeufs (4) Poudre de cacao		(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles (4) Bonnes pratiques industrielles
1-11-94					
14-5-96					
7-10-96					
	4.	Huile de ricin	Rocou soluble dans l'huile; Rocou, colorant pour le beurre; Rocou colorant pour la margarine		Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU XV -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	<i>Colonne IV</i>				
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Résidu maximal</i>	<i>Limites de tolérance</i>				
1-11-94	5. Acétate d'éthyle	(1) Extraits d'épices; extractifs naturels; préparation aromatisante de (nom de l'arôme) (Titre 10) (2) Préparation aromatisantes non normalisées (3) Graines de café vertes destinées à la décaféination	(3) 10 p.p.m. dans les cafés faits de graines rôties et les cafés décaféinés soubles (instantanés)	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles				
2-12-82								
27-9-90					(4) Feuilles de thé destinées à la décaféination	(4) 50 p.p.m.		
1-4-82 10-11-76 1-11-94	6. Alcool éthylique (éthanol)	(1) Extraits d'épices; extractifs naturels; préparation aromatisante de (nom de l'arôme) (Titre 10) (2) Préparations aromatisantes non normalisées (3) Mélanges colorants et préparations colorantes (Titre 6) (4) Encres à marquer la viande et les oeufs (5) Préparations d'additifs alimentaires (6) Extrait de houblon; conformément au sous-alinéa B.02.130b(v) et à l'alinéa B.02.133b); extrait de houblon pré-isomérisé, conformément au sous-alinéa B.02.134(1)a(iii)		(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles (4) Bonnes pratiques industrielles (5) Bonnes pratiques industrielles (6) Bonnes pratiques industrielles				
27-4-78					6.A Alcool éthylique dénaturé avec méthanol	Farine de graines végétales oléagineuses	10 p.p.m. de méthanol	
7.					Abrogé par le décret C.P. 1982-1091 du 8 avril 1982			

TABLEAU XV -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	<i>Colonne IV</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Résidu maximal</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	8. Glycérol (glycérine)	(1) Extrait de (nom de l'arôme); essence de (nom de l'arôme); préparation aromatisante de (nom de l'arôme) (Titre 10)		(1) Bonnes pratiques industrielles
23-1-75		(2) Préparations aromatisantes non normalisées		(2) Bonnes pratiques industrielles
10-11-76	9. Diacétate de glycéryle	(3) Mélanges colorants et préparations colorantes (Titre 6)		(3) Bonnes pratiques industrielles
		(4) Préparations d'additifs alimentaires		(4) Bonnes pratiques industrielles
		(1) Préparation aromatisante de (nom de l'arôme) (Titre 10)		(1) Bonnes pratiques industrielles
		(2) Préparations aromatisantes non normalisées		(2) Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU XV -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	<i>Colonne IV</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Résidu maximal</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	10. Triacétate de glycéryle (triacétine)	(1) Préparation aromatisante de (nom de l'arôme) (Titre 10) (2) Préparations aromatisantes non normalisées		(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
	11. Tributyrate de glycéryle (tributyryne)	(1) Préparation aromatisante de (nom de l'arôme) (Titre 10) (2) Préparations aromatisantes non normalisées		(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
1-11-94	12. Hexane	(1) Extraits d'épices; extractifs naturels (2) Extrait de houblon, conformément au sous-alinéa B.02.130b)(v) et à l'alinéa B.02.133a) (3) Graisses et huiles végétales (4) Farine de graines végétales oléagineuses (5) Extrait de houblon pré-isomérisé, conformément au sous-alinéa B.02.134(1)a)(i) et au paragraphe B.02.134(2)	(1) 25 p.p.m. (2) 2.2% (3) 10 p.p.m. (4) 10 p.p.m. (5) 1.5 p.p.m., par rapport à la teneur, exprimée en pourcentage, d'acide iso-alpha dans l'extrait de houblon pré-isomérisé.	
1-11-94				
30-1-86				
1-4-82	13. Alcool isopropylique (Isopropanol)	(1) Extraits d'épices; extractifs naturels (2) Protéines de poisson (3) Préparation aromatisante de (nom de l'arôme) (Titre 10) (4) Préparations aromatisantes non normalisées (5) Encres à marquer la viande et les oeufs	(1) 50 p.p.m. (2) 0.15%	(3) Bonnes pratiques industrielles (4) Bonnes pratiques industrielles (5) Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU XV -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	<i>Colonne IV</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Résidu maximal</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	14. Alcool méthylique (Méthanol)	(1) Extraits d'épices; extractifs naturels	(1) 50 p.p.m.	(3) Bonnes pratiques industrielles
1-11-94		(2) Extrait de houblon, conformément au sous-alinéa B.02.130b)(v) et à l'alinéa B.02.133a)	(2) 2.2%	
1-4-82		(3) Encres à marquer la viande et les oeufs		
7-10-82	14.1 Méthyléthyl-cétone (2-Butanone)	Extraits d'épices; extractifs naturels	50 p.p.m.	
10-8-77 1-11-94	15. Chlorure de méthylène (Dichlorométhane)	(1) Extraits d'épices; extractifs naturels	(1) 30 p.p.m.	
12-7-84		(2) Extrait de houblon, conformément au sous-alinéa B.02.130b)(v) et à l'alinéa B.02.133a)	(2) 2.2% dans l'extrait de houblon	
		(3) Grains de café vert et feuilles de thé devant être décaféinés	(3) 10 p.p.m. dans le café décaféiné torréfié, le café soluble instantané décaféiné, les feuilles de thé décaféiné et le thé instantané décaféiné	
10-11-76	16. Monoglycérides et diglycérides	(1) Préparation aromatisante de (nom de l'arôme) (Titre 10) (2) Rocou soluble dans l'huile; Rocou, colorant pour le beurre; Rocou, pour la margarine (3) Préparations aromatisantes non normalisées (4) Préparations d'additifs alimentaires		(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles (4) Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU XV -- (Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	<i>Colonne IV</i>
	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Résidu maximal</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	17. Citrate de monoglycérides	(1) Extraits d'épices; extractifs naturels (2) Préparations aromatisantes non normalisées		(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
23-1-75	18. 2-Nitropropane	Huiles végétales	0.5 p.p.m.	
10-11-76	19. 1,2-Propylène-glycol (1,2-propanédiol)	(1) Extrait de (nom de l'arôme); essence de (nom de l'arôme); préparation aromatisante de (nom de l'arôme); (Titre 10) (2) Rocou soluble dans l'huile; Rocou, colorant pour le beurre; Rocou, colorant pour la margarine (3) Préparations aromatisantes non normalisées (4) Mélanges colorants et préparations colorantes (Titre 6) (5) Préparations d'additifs alimentaires		(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles (4) Bonnes pratiques industrielles (5) Bonnes pratiques industrielles
	20. Mono et diesters de propylène-glycol et d'acides gras lipogènes	Rocou soluble dans l'huile; Rocou, colorant pour le beurre; Rocou, colorant pour la margarine		Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU XV -- (Fin)

1-11-94

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>	<i>Colonne IV</i>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Résidu maximal</i>	<i>Limites de tolérance</i>
21.	Citrate de triéthyle	(1) Préparation aromatisante de (nom de l'arôme) (Titre 10) (2) Préparations aromatisantes non normalisées		(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
22.	Abrogé par le décret C.P. 1977-204 du 3 février 1977.			

