

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;
 - 8-3-79 f) des spores viables de *Bacillus thuringiensis Berliner*; ou
 - 22-3-05 g) du kaolin.
- 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 4d) 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 0,02 0,01 0,005	Céleri, laitue pommée Agrumes, fraises, poires, pommes Poivrons, tomates Amandes, concombres, noix
		<p>(<i>sec-butyl-(S)</i>)-6' [[didésoxy-2.6 <i>O</i>-(didésoxy-2,6 <i>O</i>-méthyl-3[∞]-<i>L-arabino</i>-hexopyrannosyl)-4 <i>O</i>-méthyl-3[∞]-<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[∞]-<i>L-arabino</i>-hexopyrannosyl)-4 <i>O</i>-méthyl-3[∞]-<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 8-4-97	A.001	acéphate	5,0 2,0 1,5 1,0 0,5	Céleri Choux-fleurs, poivrons Choux de Bruxelles Laitue, haricots Canneberges, soja, maïs, pommes de terre
23-11-95			0,3 0,05	Choux 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	aziphos-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					1,0	Brocoli, canneberges, cerises, choux, choux de Bruxelles, fraises, groseilles, oignons (vert), prunes, tomates.
13-9-79					0,5	Artichauts, céleri, choux-fleurs, concombres, oignons (bulbes secs).
					0,4 0,2	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	
		0,03	Huile d'arachide			
		0,01	Arachides, pacanes, viande et sous-produits de viande 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	
26-10-04				0,1 0,05	Blé, oignons, orge, poireaux Arachides, bleuets, lin, maïs, riz, soja	

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.6.1	chlorimuron-éthyl	2-(4-Chloro-6-méthoxy-pyrimidin-2-ylcarbamoyl-sulfamoyl) benzoate d'éthyle	0,05	Soja
5-4-05	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	C.9	chlorothalonil	Tétrachloro-isophthalonitrile, y compris le métabolite Hydroxy-4 trichloro-2,5,6 dicarbonitrile-1,3 de benzène	15 5 2 1 0,6 0,5 0,3	Céleri Brocoli, choux, choux de Bruxelles, choux-fleurs, citrouilles, concombres, courges, haricots, melons, oignons, tomates, wasabi Canneberges Carottes, champignons, panais Bleuets Cerises, pêches/nectarines Arachides
23-5-02 13-4-00	C.10	chloroprophame	N-(Chloro-3 phényl) carbamate d'isopropyle	15,0	Pommes de terre.
21-10-99	C.10.1	chlorpyrifos	O,O-Diéthyl-O-(3,5,6-trichloro-2-pyridyl) phosphorothioate	0,01	Pommes, raisins, tomates
31-8-05 23-5-02 28-7-99 9-8-78			O,O-Diéthyl-O-(3,5,6-trichloro-2-pyridyl) phosphorothioate, y compris le métabolite	2 1 (calculé selon la teneur en gras)	Kiwis Viande et sous-produits de viande de bovin
2-6-94			3,5,6-Trichloro-2-pyridinol	1	Agrumes; foie, gras et rognons 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
5-4-05 13-4-00	C.10.4	clopyralid	Acide dichloro-3,6 pyridinecarboxylique-2	7 2 1 0,36 0,2 0,05	Fractions de mouture d'avoine, de blé et d'orge, sauf la farine Avoine, blé, orge Brocoli, brocoli chinois, choux, choux-fleurs, choux gai-choï, choux pé-tsaï, choux-raves, fraises Rognons de bovin, de cheval, de chèvre et de mouton Lin, rognons de volaille Gras, viande et sous-produits de viande de bovin, de cheval, de chèvre, de mouton, de porc et de volaille; œufs; rognons de porc
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 0,01	Lait Soja

TABLEAU II -- (suite)
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

	I	II	III	IV
21-10-99	Article			
22-3-05	C.10.6	clothianidine	(E)-1-(2-chloro-1,3-thiazol-5-ylméthyl)-3-méthyl-2-nitroguanidine	0,01 Colza (canola), épis épluchés de maïs sucré, grains de maïs à éclater, grains de maïs de grande culture, lait
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, 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 O-(chloro-3 méthyl-4 oxo-2 chroményle-7) et de O,O-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 Germe de Mungo.
13-4-00	C.13.01	cyfluthrine	(Dichloro-2,2 vinyl)-3 diméthyl-2,2 cyclopropanecarboxylate-(1RS,3RS)-(1RS,3SR)de cyano(fluoro-4 phénoxy-3 phényl)méthyle-(RS)	15 5 0,5 0,4 Viande et sous-produits de viande de bovin, de cheval, de chèvre, de mouton, de porc et de volaille Oeufs
16-11-04	C.13.1	cyhalothrine-lambda	(Z)-(1R,3R)-3-(2-Chloro-3,3,3-trifluoroprop-1-ényl)-2,2-diméthylcyclopropane-carboxylate de (S)-α-cyano-3-phénoxybenzyle et (Z)-(1S,3S)-3-(2-Chloro-3,3,3-trifluoroprop-1-ényl)-2,2-diméthylcyclopropane-carboxylate de (R)-α-cyano-3-phénoxybenzyle	0,01 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, poireaux Tomates Maïs

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					
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
30-1-86 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, choux, choux de Bruxelles, choux-fleurs, haricots, poires, raisins. Tomates. Fraises, pêches/nectarines.
23-5-02					
23-6-99	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
5-4-05	D.2.1	daminozide	Acide N-diméthylaminosuccinamique, y compris le métabolite 1,1-Diméthylhydrazine	0,02	Toutes les cultures vivrières
	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.
6-8-75					
27-4-78					
13-9-79					

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				
13-4-00				
23-5-02				
23-5-02				
23-5-02	D.9	Dichloro-2,3 naphtoquinone-1,4	0,7	Agrumes, pêches/nectarines
21-10-99			0,5	
23-5-02	D.10	2,6-dichloro-4-nitroaniline	0,25	Choux de Bruxelles, concombres, haricots, navets Canneberges, cantaloups, choux-rosettes, courges d'été, courges d'hiver, fèves de Lima, figues, houblon, melons brodés, panais, pastèques, persil, bettes à cardes, radis
21-10-99				
23-5-02				
21-10-99				
15-11-84				
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
21-10-99			15	
15-11-84			10	
			5	
			0,5	
				Carottes, oignons, patates douces, prunes, rhubarbe, tomates
				Ail, concombres

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. Beurre, fromage, lait et autres produits laitiers, viande et sous-produits de viande de bovin, de chèvre, de mouton, de porc et de volaille.
21-10-99				0,1 (calculé selon la teneur en gras)	
13-9-79					
27-4-78					
17-11-77	D.13	dieldrine voir aldrine			
5-4-05	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; œufs; viande et sous-produits de viande de bovin, de chèvre, de mouton, de porc et de volaille Colza (canola) Épis épluchés de maïs sucré, grains de maïs de grande culture, lait, orge
23-3-04					
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
5-4-05	D.14.2	diméthénamide	(RS)-2-Chloro-N-(2,4-diméthyl-3-thiényl)-N-(2-méthoxy-1-méthyléthyl)acétamide	0,01	Oignons (bulbes secs)

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.15	diméthoate	<i>O,O</i> -diméthyl S -(N -méthylcarbamoyle-méthyl)	2,0	Pommes, fanes de betterave, brocoli, choux, choux-fleurs, cerises, choux frisés, laitue, poires, épinards, bettes à cardes, fanes de navet.
11-10-84			Phosphorodithioate et son métabolite ométhoate	1,5	Agrumes.
23-5-02				1,0	Haricots, bleuets, céleri, fraises.
				0,5	Pois, poivrons, tomates.
5-4-05	D.16	diméthomorphe	(<i>E,Z</i>)-4-[3-(4-Chlorophényl)-3-(3,4-diméthoxyphényl)acryloyl]morpholine	0,01	Pommes de terre
17-11-77	D.17	diphénamide	acétamide diphényl-2 de <i>N,N</i> -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-diazoniaphenantrène	0,5	Lin, solin
8-4-97				0,2	Lentilles
				0,05	Lait, oeufs, viande et sous-produits de viande, viande de volaille et sous-produits de viande de volaille
21-10-99	D.19	disulfoton	<i>O,O</i> -diéthyl S -2-(éthylthio)-éthyl phosphorodithioate	0,2	Pommes de terre.
4-3-75				0,5	Brocoli, choux de Bruxelles, choux, choux-fleurs, haricots, laitue, pois, épinards, tomates.
21-10-99	D.21	diuron	3-(3,4-dichlorophényl)-1,1-diméthylurée	1	Agrumes, maïs, raisins, ananas, pommes de terre, blé.
4-3-75				7	Asperges
27-4-78	D.22	dodine	acétate de-η dodécylguanidine	5,0	Pommes, poires, fraises.
				2,0	Cerises.
21-10-99	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	Abricots, brocoli, cerises, choux, choux de Bruxelles, épinards, laitue, pêches/nectarines, poires, pommes, prunes.
13-9-79				1,0	Artichauts, aubergines, céleri, choux-fleurs, citrouilles, concombres, courges, cresson, fraises, haricots, melons, poivrons, raisins, tomates.
23-5-02				0,5	Pois.
27-4-78				0,1	Beurre, fromage, lait et autres produits laitiers, viande et sous-produits de viande de bovin, de chèvre, de mouton, de porc et de volaille.
21-10-99				(calculé selon la teneur en gras)	

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-diméthanonaphthalène	0,02 (calculé selon la teneur en gras)	Beurre, fromage, lait et autres produits laitiers.
13-9-79					
27-4-78	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
21-10-99					
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	Viande, sous-produits de viande et gras de bovin.
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	Aubergines, brocoli, champignons, choux, choux de Bruxelles, choux-fleurs, endives, laitue, oignons (verts), poires, poivrons, pommes, raisins
14-6-01					
5-4-05	F.01	famoxadone	3-anilino-5-méthyl-5-(4-phénoxyphényl)-1,3-oxazolidine-2,4-dione	1 0,06 0,05 0,02	Tomates Gras de lait Foie de bovin, de cheval, de chèvre et de mouton Gras de bovin, de cheval, de chèvre et de mouton; pommes de terre
5-4-05	F.02	fénamidone	(S)-1-Anilino-4-méthyl-2-méthylthio-4-phénylimidazolin-5-one	0,02	Pommes de terre

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>
21-10-99	F.03	fenbuconazole	(RS)-4-(4-Chlorophényl)-2-phényl-2-(1H-1,2,4-triazol-1-ylméthyl)butyronitrile, y compris les métabolites (3S,5S)-5-(4-Chlorophényl)-3-phényl-3-(1H-1,2,4-triazol-1-ylméthyl)dihydro-2(3H)-furanone et (3S,5R)-5-(4-Chlorophényl)-3-phényl-3-(1H-1,2,4-triazol-1-ylméthyl)dihydro-2(3H)-furanone	0,8 0,5 0,3 0,1	Cerises douces, cerises sûres Pêches/nectarines, prunes à pruneaux secs Abricots Prunes, prunes à pruneaux
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	Framboises, mûres, ronces-framboises
25-10-01				6	Abricots, cerises, pêches/nectarines, raisins secs
				4	Raisins
				3	Fraises
				0,5	Prunes
				0,02	Amandes

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 21-10-99	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
23-5-02	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) 0,1 (calculé en acide) 0,05 (calculé en acide) 0,01 (calculé en acide)	Fraises, soja Moutarde Lin, solin Bleuets Gras, viande et sous-produits de viande de bovin, de cheval, de chèvre, de mouton, de porc et de volaille; oeufs Lait
16-11-04 23-5-02 28-8-97 13-4-00					

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
13-9-00	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
20-9-01	F.1.1.3	flucarbazone sodique	N-(2-Trifluorométhoxyphénylsulfonyl)-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	7 2 1 0,2 0,05 0,02 0,01	Oignons (verts) Abricots, fraises, pêches/nectarines, prunes Raisins Oignons (bulbes secs) Foie, gras et rognons de bovin, de cheval, de chèvre, de mouton et de porc; moutarde Pommes de terre Colza (canola); lait; viande de bovin, de cheval, de chèvre, de mouton et de porc
16-11-04 24-10-02	F.1.3	flusilazole	[[bis(fluoro-4 phényl)méthylsilyl]méthyl]-1 1H-triazole-1,2,4	1 0,5 0,2 0,1 0,01*	Raisins secs Raisins Pommes Bananes Lait; viande et sous-produits de viande de bovin
23-5-02 21-10-99	F.2	folpet	N-[(Trichlorométhyl)thio]-phthalimide	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.

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

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 résidue p.p.m.</i>	<i>Aliments</i>
24-10-02 22-11-01	F.2.1 fomésafène	5-[2-Chloro-4-(trifluorométhyl)-phénoxy]-N-(méthylsulfonyl)-2-nitrobenzamide	0,05	Haricots de Lima, haricots mange-tout, haricots secs, soja
23-11-04	F.2.1.1 foramsulfuron	1-(4,6-Diméthoxyimidin-2-yl)-3-(2-diméthylcarbamoyl-5-formamidophényl-sulfonyl) urée	0,01	Grains de maïs de grande culture
13-5-75 23-5-02 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.
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)
28-11-05 16-2-94	G.1 glufosinate-ammonium	4-[Hydroxy(méthyl)phosphinoyl]-DL-homoalaninate d'ammonium, y compris le métabolite Acide 3-(méthylephosphinico)propionique	6 3,5 3 2 1 0,5 0,4 0,2 0,1 0,04	Lentilles Huile de coton Colza (canola), pois secs Soja Foie et rognons de bovin, de chèvre, de mouton, de porc et de volaille; riz Haricots blancs secs Pommes de terre Blé, maïs Gras, viande et sous-produits de viande de bovin, de chèvre, de mouton, de porc et de volaille; œufs Lait

TABLEAU II -- (suite)
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

	Article	I	II	III	IV
		Appellation chimique courante	Nom chimique de la substance	Limite maximale de résidue p.p.m.	Aliments
21-10-99	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
24-10-02	H.1	heptachlore	heptachloro-1,4,5,6,7,8,8-heptachloro-3a,4,7,7a-tétrahydro-4,7-méthanoinène, comprenant le métabolite heptachlore époxide	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.
23-5-02	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
27-4-78	I.1	iprodone	(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 15 10 5 3 2 1 0,5 0,3	Raisins secs Laitue Framboises, pêches/nectarines, raisins Carottes, cerises, fraises, vin Abricots Pruneaux, prunes Colza (canola) Concombres, kiwis (portion comestible), tomates Haricots
21-10-99 4-3-75	I.2	imazalil	(β -allyloxy dichloro-2,4 phénéthyl)-1 imidazole	5,0	Agrumes
28-8-01 21-10-99	I.2.01	imazamox	Acide (<i>RS</i>)-2-(4-isopropyl-4-méthyl-5-oxo-2-imidazolin-2-yl)-5-méthoxyméthylnicotinique	0,1 0,05 0,01	Soja Blé, colza (canola), pois Lait, oeufs, viande et sous-produits de viande de bovin, de cheval, de chèvre, de mouton 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	
21-10-99					
28-6-05	I.2.02	imazethapyr	Acide éthyl-5(isopropyl-4 méthyl-4 oxo-5 dihydro-4,5 1H-imidazolyl-2)-2 nicotinique, exprimé sous forme de sel d'ammonium	0,1	Haricots blancs, haricots communs, haricots de Lima, haricots d'Espagne, haricots jaunes, haricots mange-tout, haricots pinto, haricots tépary, soja
5-4-05	I.2.1	imidaclopride	1-(6-Chloro-3-pyridylméthyl)-N-nitroimidazolidin-2-ylidèneamine, y compris les métabolites	6	Pâte de tomates
29-5-03			renfermant le groupe 6-chloropicolyl	3,5	Cultures de brassica, laitue
20-9-01				3	Cerises douces, cerises sûres, purée de tomates
23-6-99				1,5	Raisins
19-11-96				1	Agrumes, bleuets, poivrons, tomates
4-1-96				0,6	Poires
				0,5	Concombres, pommes
		0,3	Pommes de terre		
		0,2	Mangues		
		0,08	Aubergines		
		0,05	Colza (canola), épis épluchés de maïs sucré, graines de moutarde, grains de maïs de grande culture, huile de coton, pacanes		
5-4-05	I.2.11	iodosulfuron-méthyl de sodium	sel sodique du 4-iodo-2-[3-(4-méthoxy-6-méthyl-1,3,5-triazin-2-yl)uréido-sulfonyl] benzoate de méthyle	0,025	Grains de maïs de grande culture
22-3-05	I.2.2	iprovalicarbe	2-Méthyl-1-[(1-p-tolyléthyl)carbamoyle]-(S)-propylcarbamate d'isopropyle	2	Raisins
23-5-02	I.3	isophenphos	<u>N</u> -isopropyl thiophosphoramidate de <u>O</u> -éthyle et de <u>O</u> -(isopropoxy carbonyl-2) phényle, y compris les métabolites <u>N</u> -isopropyl oxyphosphoramidate de <u>O</u> -éthyle et de <u>O</u> -(isopropoxy carbonyl-2) phényle,	0,01	Lait
25-5-93			thiophosphoramidate de <u>O</u> -éthyle et de <u>O</u> -(isopropoxy carbonyl-2) phényle et oxyphosphoramidate de <u>O</u> -éthyle et de <u>O</u> -(isopropoxy carbonyl-2) phényle	0,02	Colza (canola), oeufs
22-3-05	I.3.1	isoxadifen-éthyl	4,5-Dihydro-5,5-diphényl-1, 2-oxazole-3-carboxylate d'éthyle	0,08	Grains de maïs de grande culture

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 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
25-10-01	L.1	lindane	isomère gamma d'hexachlorure de benzène (BHC)	0,004	
27-4-78				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.
13-9-79					
21-10-99					
23-5-02					

TABLEAU II -- (suite)
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

Article	I	II	III	IV		
	Appellation chimique courante	Nom chimique de la substance	Limite maximale de résidue p.p.m.	Aliments		
21-10-99						
5-4-05	M.2.1	mésotrione	2-(4-Mésyl-2-nitrobenzoyl)cyclohexane-1,3-dione	0,01	Épis épluchés de maïs sucré; grains de maïs de grande culture; lait; œufs; viande et sous-produits de viande de bovin, de cheval, de chèvre, de mouton, de porc et de volaille	
19-11-03	M.3	métalaxyl	[N-(Méthoxy-2 acétyl) N-xylyl-2,6 amino]-2	10	Épinards, oignons (verts) Asperges Agrumes, endives, laitue Avocats Ginseng, oignons (secs) Bleuets, brocoli, choux, choux-fleurs, raisins secs Abricots, betteraves à sucre, cantaloups, cerises, concombres, courges, pastèques, pêches/nectarines, poivrons, prunes, raisins, soja, tomates Amandes, carottes, noix, pommes de terre, radis Fraises Arachides, blé, framboises, haricots, pois Orge	
23-5-02			propionate de méthyle, y compris les métabolites renfermant la partie 2,6-diméthylaniline	7		
11-1-95				5		
23-1-96						4
						3
						2
23-5-02			1			
21-10-99			0,5			
13-4-00			0,4			
			0,2			
			0,05			
23-5-02	M.4	méthamidophos	O,S-Diméthyl phosphoramidothioate	1,0	Brocoli, chou de Bruxelles, laitue, poivrons Choux, choux-fleurs, céleri, concombres, aubergines, tomates Haricots	
8-4-97						0,5
23-11-95						0,3
	M.5	méthidathion	Dithiophosphate de S-(méthoxy-5 oxo-2 dihydro-2,3 thiazazole-1,3,4 yl-3 méthyle) et de 0,0-diméthyle	2,0	Agrumes. Poirs, pommes. Cerises, pêches/nectarines, prunes, raisins.	
21-10-99						0,5
23-5-02						0,2
8-4-97	M.6	méthomyl	N-Méthylcarbamate de (méthylthio-1 éthylidène-amine)	6,0	Bleuets Choux Raisins Laitue Agrumes, fraises Céleri, pommes	
21-10-99						5,0
						4,0
9-8-78						2,0
						1,0
			0,5			
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	
	<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.7	méthoxychlore	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				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.
13-9-79					
23-5-02					
21-10-99					
23-5-02					
1-5-03	M.7.1	méthoxyfénazole	<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 <i>N-tert-Butyl-N'-(3-gluco-<i>o</i>-toluoyl)-3,5-xylohydrazide</i></i>	0,1	Foie et rognons de bovin, de cheval, de chèvre, de mouton et de porc
28-11-05	M.7.1.1	cyclopropène-1-méthyle	Cyclopropène-1-méthyle	0,01	Pommes

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	
19-11-03	M.7.2	S-métolachlore	(aRS,1S)-2-Chloro-N-(6-éthyl-o-tolyl)-N-(2-méthoxy-1-méthyléthyl)acétamide et (aRS,1R)-2-Chloro-N-(6-éthyl-o-tolyl)-N-(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 0,2 0,1 0,05 0,02	Haricots de Lima, haricots mange-tout, haricots secs, pois Pommes de terre, rognons de bovin, soja Abricots, betteraves à sucre, cerises, maïs, pêches/nectarines, poires, pommes, prunes, rutabagas, tomates Foie de bovin et de volaille Lait, oeufs, viande de bovin, de chèvre, de mouton, de porc et de volaille
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
	<i>Appellation chimique courante</i>	<i>Nom chimique de la substance</i>	<i>Limite maximale de résidu p.p.m.</i>	<i>Aliments</i>
5-4-05	P.4.1.1 piclorame	Acide amino-4 trichloro-3,5,6 pyridinecarboxylate-2	0,4 0,2 0,1 0,05	Rognons et sous-produits de viande de bovin, de cheval, de chèvre, de mouton et de porc Blé; rognons et sous-produits de viande de volaille Orge Foie, gras et viande de bovin, de cheval, de chèvre, de mouton, de porc et de volaille; lait; œufs
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, pommets, 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-diméthyl-cyclopropane-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 Amandes, viande de bovin, de cheval, de chèvre et de mouton
20-9-01				0,01	Lait
18-5-00					
01-2-00	P.8.1	pyriméthanil	N-(4,6-Diméthylpyrimidin-2-yl)aniline	8 5 0,05	Raisins sec Raisins Bananes
26-10-04					
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-diméthylbenzohydrazide	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.
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

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>				
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
4-5-93					
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
5-4-05	T.7.2	triflumizole	(Chloro-4 trifluorométhyl-2 phényl) N-(imidazolyl-1 propoxy-2 éthylène) amine-(E), y compris les métabolites contenant la partie 4- Chloro-2- (trifluorométhyl) aniline, exprimés sous forme de triflumizole	2,5 1,5 0,5	Raisins Cerises douces, cerises sûres Poires, pommes
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
16-11-04 24-10-02 5-2-98	T.9	cation triméthyl- sulfonium	cation triméthyl- sulfonium	15 13 10 3 1,5 1 0,5 0,1 0,05 0,02	Fractions de mouture d'avoine, sauf la farine, orge Soja Avoine, colza (canola) Blé, lin, pois Lentilles Haricots; rognons de bovin, de cheval, de chèvre, de mouton et de porc Foie de bovin, de chèvre, de mouton et de porc; lait, viande et sous-produits de viande de bovin, de cheval, de chèvre, de mouton et de porc Foie et rognons de volaille Viande de volaille Oeufs

TABLEAU II -- (Fin)
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

	<i>I</i>	<i>II</i>	<i>III</i>	<i>IV</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	Article				
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
23-6-95 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
23-5-02					
4-3-75 21-10-99	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.
23-5-02					
24-10-02	Z.3	zoxamide	3,5-Dichloro-N-(3-chloro-1-éthyl-1-méthylacétonyl)-p-toluamide 3,5-Dichloro-N-(3-chloro-1-éthyl-1-méthylacétonyl)-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 VÉTÉRAIRE**

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 arsannique	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
28-11-05	C.01	ceftiofur	desfuroyl-ceftiofur (DFC)	0,1 1,0 2,0 5,0 6,0	Lait Muscles de bovin, de mouton et de porc Foie et gras de bovin, de mouton et de porc Rognons de porc Rognons de bovin et de mouton
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

TABLEAU III
DROGUES POUR USAGE VÉTÉRINAIRE -- (suite)

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>
	D.2	dihydrostreptomycine	dihydrostreptomycine	0,125	Lait
	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	chlorhydrate 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
28-11-05	M.1	monensin	monensin	0,05	Tissus comestibles de bovin, de dinde et de poulet
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 VÉTÉRIINAIRE -- (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	Article				
	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
31-11-02	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
28-11-05	P.1.1	pirlimycine	pirlimycine	0,3 0,4 0,5	Muscles de bovin Lait Foie de bovin
	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

TABLEAU III -- (Fin)
DROGUES POUR USAGE VÉTÉRINAIRE

	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	Article				
	S.4	sulfadiméthoxine	sulfadiméthoxine	0,01 0,1	Lait Tissus comestibles de bovin
	S.5	sulfaéthoxy- pyridazine	sulfaéthoxypyridazine	0,1	Tissus comestibles de bovin
31-1-02	S.6	sulfaméthazine	sulfaméthazine	0,01 0,1	Lait Tissus comestibles de bovin, de dinde, de porc, de poulet et de veau
	S.7	sulfathiazole	sulfathiazole	0,1	Tissus comestibles de porc
28-11-05	T.01	teflubenzuron	teflubenzuron	0,3 3,2	Muscle de salmonidé Peau de salmonidé
	T.1	tétracycline	tétracycline	0,25	Tissus comestibles de veau, de porc, de mouton, de poulet et de dinde
	T.2	thiabendazole	thiabendazole et tous ses métabolites hydroxy-5 thiabendazole (libres, conjugués glucuronides et conjugués sulfates)	0,05 0,1	Lait Tissus comestibles de bovin, de chèvre et de mouton
11-4-91	T.3	tiamuline	hydroxy-8-alpha- mutiline	0,4	Foie de porc
31-1-02	T.3.1	tilmicosine	tilmicosine	1,6	Foie de bovin
31-1-02	T.3.2	triméthoprime	triméthoprime	0,1	Muscle de salmonidé
	T.4	tylosine	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:

<i>No de TABLEAU</i>	<i>TITRE</i>	<i>PAGE(S)</i>
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 276
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 13-9-79	Silicate double d'aluminium et 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.% conformément aux exigences de alinéas B.07.020b) et B.07.027b) respectivement (3) Bonnes pratiques industrielles
C.2 13-9-79	Phosphate tricalcique	(1) Sel (2) Sel d'ail; sel d'oignon (3) Mélanges de salaison à sec (4) Mélanges secs non normalisés (5) Rocou soluble dans l'huile (6) 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) Bonnes pratiques industrielles (5) Bonnes pratiques industrielles (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%
12-12-71			
C.3 13-9-79	Silicate de calcium	(1) Sel (2) sel d'ail; sel d'oignon (3) Poudre à pâte (4) Mélange de salaison à sec (5) Mélanges secs non normalisés (6) 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) 5.0% (4) Bonnes pratiques industrielles (5) Bonnes pratiques industrielles (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			
23-9-93			
28-4-94		(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 %

TABLEAU I - (Suite)

	<i>Colonne I Additifs</i>	<i>Colonne II Permis dans ou sur</i>	<i>Colonne III Limites de tolérance</i>
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>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94			
5-4-05	A.1 Peroxyde d'acétone	(1) Farine; farine de blé entier; pain (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
5-4-05 15-6-68	A.2A Acide ascorbique	(1) Farine; farine de blé entier; pain (2) Produits de boulangerie non normalisés	(1) 200 ppm de farine (2) 200 ppm de farine
5-4-05	A.4 Azodi-carbonamide	Farine; farine de blé entier; pain	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
5-4-05 6-11-87 15-5-68 5-10-92	C.6 Chlorhydrate de L-cystéine	(1) Farine; farine de blé entier; pain (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 bette-rave 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.	
6-4-89	B- <i>apo-8'</i> -Caroténal			
17-11-77	Ester éthylique de l'acide B- <i>apo-8'</i> -caroténoïque			
3-12-98				
13-8-75				(2) 35 p.p.m
18-10-79			(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	
25-7-84			(4) 35 p.p.m	

TABLEAU III - (Suite)

	<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>
	2	(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	(1) Bonnes pratiques industrielles
25-8-76			
6-4-89			
3-12-98			
25-7-84		(2) Aliments non normalisés	(2) Bonnes pratiques industrielles
		(3) Mélange de poisson et de viande préparés visé à l'alinéa B.21.006n)	(3) Bonnes pratiques industrielles
13-4-00		(4) Boyaux de saucisse	(4) 15 % (les résidus de caramel dans les saucisses préparées avec ces boyaux ne doivent pas dépasser 0,15 %)

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	5 Rouge citrin n° 2	Écorce des oranges entières	2 ppm			
10-2-00						
28-9-67				6 Ponceau SX	Écorce de fruits; fruits glacés; cerises glacées; marasques	150 ppm
30-8-95						

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			
11-5-06	A.1 Gomme arabique	(1) achards (<i>relish</i>); cornichons à la moutarde; crème; lait (indication de l'arôme); lait écrémé (indication de l'arôme); lait écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait; lait partiellement écrémé (indication de l'arôme); lait partiellement écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait; sauce à salade; sauce française	(1) Bonnes pratiques industrielles
23-11-67		(2) 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
13-9-79		(6) Asperges en conserve; haricots jaunes en conserve; haricots verts en conserve; pois en conserve	(6) 1.0% selon les exigences de la disposition B.11.022d)(viii)(C)
	A.2	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
	A.3	(1) Pain	(1) 6,000 p.p.m. de farine
1-4-82	Esters tartriques des mono- et di-glycérides acétylés	(2) Aliments non normalisés	(2) Bonnes pratiques industrielles
28-11-05		(3) Préparations pour nourrissons à base d'acides aminés cristallisés	(3) 240 p.p.m. prête à consommer
19-11-96			

TABLEAU IV -- (Suite)

	<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>
	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; (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	(1) Bonnes pratiques industrielles
13-5-75	Agar-agar		(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

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 consommer. Si l'on emploie aussi la carraghénine ou la gomme de guar, ou les deux, le total ne doit pas dépasser 0,03 %
28-11-05		(3) Fromage cottage; fromage cottage en crème; crème glacée; mélange pour crème glacée; lait glacé; mélange pour lait glacé	(3) 0,5 %
10-11-76		(4) Sorbet laitier	(4) 0,75%
18-10-79		(5) Aliments non normalisés	(5) Bonnes pratiques industrielles
23-11-67		(6) Margarine réduite en calories	(6) 0,5% selon les exigences de l'article B.09.017
3-12-98		(7) Crème sure	(7) 0,5% selon les exigences de la disposition B.08.077b(vii)(A)
17-11-77		(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)
16-11-78		(9) Préparations pour nourrissons à base d'acides aminés isolés ou d'hydrolysats de protéines, ou des deux	(9) 0,1 % de la préparation pour nourrissons prête à consommer. Si l'on emploie aussi la carraghénine ou la gomme de guar, ou les deux, le total ne doit pas dépasser 0,1 %
13-9-79		(10) Préparations pour nourrissons sans lactose, à base de protéines du lait	(10) 0,05 % de la préparation pour nourrissons prête à consommer. Si l'on emploie aussi la carraghénine ou la gomme de guar, ou les deux, le total ne doit pas dépasser 0,05 %
28-11-05			

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>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	C.9	(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
27-4-78	Phosphate dicalcique		
18-10-79			
	C.10	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
3-12-98	C.11	(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	Sulfate de calcium		
	C.12	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
	C.13	Mêmes aliments que pour la carboxyméthylcellulose sodique	Mêmes limites de tolérance que pour la carboxyméthylcellulose sodique

TABLEAU IV -- (Suite)

	<i>Colonne I</i> <i>Articles</i>	<i>Colonne II</i> <i>Permis dans ou sur</i>	<i>Colonne III</i> <i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	C.14	<p>(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 d l'arôme) additionné de solides du lait.</p> <p>(2) Fromage cottage; fromage cottage en crème; crème glacée; mélange pour crème glacée; lait glacé; mélange pour lait glacé</p> <p>(3) Margarine hypocalorique</p> <p>(4) Sorbet laitier</p> <p>(5) Crème sure</p> <p>(6) Aliments non normalisés</p> <p>(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)</p>	<p>(1) Bonnes pratiques industrielles</p> <p>(2) 0.5%</p> <p>(3) 0.5% selon les exigences de l'alinéa B.09.017b)</p> <p>(4) 0.75%</p> <p>(5) 0.5% selon les exigences de la disposition B.08.077b)(vii)(A)</p> <p>(6) Bonnes pratiques industrielles</p> <p>(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</p>
13-5-75			
18-10-79			
3-12-98			
2-12-82			
27-4-78	C.15	<p>(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;</p>	<p>(1) Bonnes pratiques industrielles</p>

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 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	(3) 0.015%
		(4) Sorbet laitier	(4) 0.75%
		(5) Lait évaporé partiellement écrémé; lait concentré partiellement écrémé	(5) 0.01%
28-11-05		(6) Préparations pour nourrissons à base d'acides aminés isolés ou d'hydrolysats de protéines, ou les deux	(6) 0.1% de la préparation pour nourrissons prête à consommer. Si l'on emploie aussi l'algine ou la gomme de guar, ou les deux, le total ne doit pas dépasser 0.1%
		(7) Préparations pour nourrissons	(7) 0.03% de la préparation pour nourrissons prête à consommer. Si l'on emploie aussi l'algine ou la gomme de guar, ou les deux, le total ne doit pas dépasser 0.03%
10-11-76		(8) Aliments non normalisés	(8) Bonnes pratiques industrielles
		(9) Margarine réduite en calories	(9) 0.5% selon les exigences de l'article B.09.017
		(10) Crème sure	(10) 0.5% selon les exigences de la disposition B.08.077b)(vii)(A)
17-11-77		(11) Asperges en conserve; haricots jaunes en conserve; haricots verts en conserve; pois en conserve	(11) 1.0% selon les exigences de la disposition B.11.002d)(viii)(C)
16-11-78		(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); préparation de fromage conditionné à froid (avec indication des ingrédients ajoutés); 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
13-9-79		(13) Préparations pour nourrissons sans lactose, à base de protéines du lait	(13) 0,05 % de la préparation pour nourrissons prête à consommer. Si l'on emploie aussi l'algine ou la gomme de guar, ou les deux, le total ne doit pas dépasser 0,05 %
2-12-82			
28-11-05			

TABLEAU IV--(Suite)

	<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	<i>Colonne III</i>
Article	Additifs	Permis dans ou sur	Limites de tolérance
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)
3-12-83			(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
13-1-94	G.2	Gomme Gellan	<p>(1) Produits de confiserie; produits de givrage; (sauf pour l'un de ces produits visé par une norme dans le présent règlement)</p> <p>(2) Tartinades de fruits; aspics; produits de fruits transformés; (sauf pour l'un de ces produits visé par une norme dans le présent règlement)</p> <p>(3) Margarine réduite en calories; tartinades réduites en matière grasse</p> <p>(4) Produits laitiers (sauf pour l'un de ces produits visé par une norme dans le présent règlement)</p> <p>(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</p> <p>(6) Mélanges pour pâtisseries; produits de boulangerie; (sauf pour l'un de ces produits visé par une norme dans le présent règlement)</p> <p>(7) Sauces; glaçages; sirops de table; (sauf pour l'un de ces produits visé par une norme dans le présent règlement)</p> <p>(8) Boissons (sauf pour l'un de ces produits visé par une norme dans le présent règlement)</p> <p>(9) Grignotines (sauf pour l'un de ces produits visé par une norme dans le présent règlement)</p>
19-12-96			<p>(1) 0,5 %</p> <p>(2) 0,3 %</p> <p>(3) 0,25 %</p> <p>(4) 0,15 %</p> <p>(5) 0,1 %</p> <p>(6) 0,1 % du mélange sec</p> <p>(7) 0,05 %</p> <p>(8) 0,08 %</p> <p>(9) 0,1 %</p>

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); mincemeat; 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 consommer. Si l'on emploie aussi l'algine ou la carraghénine ou les deux, le total ne doit pas dépasser 0,03%
28-11-05		(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)
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
28-11-05		(10) Préparations pour nourrissons à base d'acides aminés isolés ou d'hydrolysats de protéines, ou des deux	(10) 0,1 % de la préparation pour nourrissons prête à consommer. Si l'on emploie aussi l'algine ou la carraghénine, ou les deux, le total ne doit pas dépasser 0,1 %
		(11) Préparations pour nourrissons sans lactose, à base de protéines du lait	(11) 0,05 % de la préparation pour nourrissons prête à consommer. Si l'on emploie aussi l'algine ou la carraghénine, ou les deux, le total ne doit pas dépasser 0,05 %

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>		
27-4-78	G.4 Gomme sénégal	Mêmes aliments que pour la gomme arabique	Mêmes limites de tolérance que pour la gomme arabique
20-5-97 23-6-71	H.1 Hydroxylécithine	(1) Produits de chocolat; produits du cacao (2) Aliments non normalisés	(1) 1,0 % (2) Bonnes pratiques industrielles
26-11-69	H.1A Hydroxypropyl cellulose	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
	H.2 Hydroxypropyl méthylcellulose	(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 (2) Aliments non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
27-4-78	I.I Gélose de mousse d'Irlande	Mêmes aliments que pour la carraghénine	Mêmes limites de tolérance que pour la carraghénine
18-10-79	K.I Gomme Sterculia (Karaya)	(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 (2) Fromage cottage; fromage cottage en crème; crème glacée; mélange pour crème glacée; lait glacé; mélange pour lait glacé (3) Sorbet laitier (4) Aliments non normalisés (5) Margarine réduite en calories	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) 0.5% (3) 0.75% (4) Bonnes pratiques industrielles (5) 0.5% selon les exigences de l'article B.09.017
3-12-98 17-11-77	L.1 Mono et diglycerides lactylés	(1) Shortening (2) Aliments non normalisés	(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) 8.0% de la teneur en gras
25-3-65	L.1A Esters lactyliques d'acides gras	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU IV -- (Suite)

	<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>
	<i>Additifs</i>		
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; (2) Crème glacée; mélange pour crème glacée; lait glacé; mélange pour lait glacé (3) Préparations pour nourrissons (4) Sorbet laitier (5) Aliments non normalisés (6) Margarine (7) Margarine réduite en calories (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) (9) Poudre de lait (10) Produits de chocolat; produits du cacao	(1) Bonnes pratiques industrielles
20-5-97			(2) 0,5 %, seul ou en combinaison avec d'autres agents émulsifiants
28-11-05			(3) 0.03% de la préparation pour nourrissons prête à consommer
3-12-98			(4) 0.75%
10-11-76			(5) Bonnes pratiques industrielles
			(6) 0.2%
			(7) 0.5%
17-11-77			(8) 0.2%
18-10-79			
20-5-97			(9) 0.5%
		(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>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	
			<i>Limites de tolérance</i>	
1-11-94	M.1	Chlorure de magnésium	Tofu	0,3 %, calculé en sel anhydre
9-7-81	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
16-11-71 9-7-81 18-10-79	M.3	Cellulose méthyl-éthylque	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
9-7-81 20-5-97 28-11-05 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 consommer (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
28-11-05		(5) Préparations pour nourrissons	(5) 0,25 % de la préparation pour nourrissons prête à consommer
		(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 Monostéarate polyoxyéthylénique (20) de sorbitan (Polysorbate 60) (<i>Fin</i>)		(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		(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%.
23-1-74		(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.
23-11-67		(6) Poudings; garnitures à tarte	(6) 0.5% du poids à l'état sec.
1-10-68		(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
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%
13-8-69		(10) Base de matière grasse pour l'auto-arrosage de la volaille par injection	(10) 0.25%
27-3-73		(11) Garnitures à sandwich et trempettes non normalisées	(11) 0.2%
28-11-05		(12) Bases ou mélanges secs pour soupes	(12) 250 ppm de soupe prête à consommer
23-1-74		(13) Mélange sec de pâte à frire d'enrobage	(13) 0.5% du mélange sec
17-11-77		(14) Cocktails alcoolisés préparés	(14) 120 p.p.m. dans la boisson prête à consommer
12-11-81			
28-11-05			

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	Alginate de propylèneglycol		(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%
28-11-05		(4) Sorbet laitier	(3) 0.05% de la préparation pour nourrissons prête à consommer (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

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 (8) Sauce à salade; sauce vinaigrette (9) Soupes	(1) 0.4% du poids des ingrédients secs (2) 0.5% du poids des ingrédients secs (3) 0,2 % du produit fini (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 (8) 0,4 % du produit fini (9) 0,2 % du produit fini
25-10-05			
5-11-74			
18-1-90			
25-10-05			
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 Triphosphate 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 Monostéarate de sorbitan	(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
28-11-05		(6) Bases ou mélanges secs pour soupes	(6) 250 ppm de soupe prête à consommer
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>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>	
1-11-94				
12-11-81	S.18A	Boyaux de saucisse	0.35% de boyaux	
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%
11-5-06	T.2	Abrogé par le décret C.P. 2006-370 du 11 mai 2006.		
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
3-12-98				(2) 0.5%
17-11-77				(3) 0.75%
				(4) 1.0%
2-12-82				(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

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		(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%
18-10-79		(3) Margarine réduite en calories	(3) 0.5% selon les exigences de l'article B.09.017
17-11-77		(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%
11-8-88		(7) Mélange pour lait glacé	(7) 0.1%. Si l'on emploie aussi d'autres stabilisants, le total ne doit pas dépasser 0.5%
3-12-98		(8) Sorbet laitier	(8) 0.1%. Si l'on emploie aussi d'autres stabilisants, le total ne doit pas dépasser 0.75%
			(9) Crème à fouetter thermisée à une chaleur supérieure à 100°C

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>1-11-94</i>	<i>Article</i>	<i>Source permise</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
<i>7-1-97</i>	A.01	<i>Bacillus subtilis</i> ToC46 (pUW235)	(1) Moût de bière (2) Moût de distillerie	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
<i>23-8-00</i>	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
<i>5-4-05</i>	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) Farine; farine de blé entier; pain (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
<i>18-1-90</i>				
<i>27-4-78</i>				

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>
38683	A.1 Amylase (cont'd)	<i>Aspergillus niger</i> Stz18-9 (pHUda7)	(1) Ale; bière; bière légère; liqueur de malt; porter; stout (2) Moût de distillerie (3) Amidon utilisé dans la production des dextrines, du glucose (sirop de glucose) ou de solides de glucose (sirop de glucose déshydraté), du maltose	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles
28-11-05		<i>Bacillus</i> <i>amyloliquefaciens</i> EBA 20 (pUBH2); <i>Bacillus</i> <i>licheniformis</i> ; <i>Bacillus</i> <i>licheniformis</i> BML 592 (pAmyAmp); <i>Bacillus</i> <i>licheniformis</i> BML 730 (pAmyAmp); <i>Bacillus</i> <i>licheniformis</i> LA 57 (pDN1981); <i>Bacillus</i> <i>licheniformis</i> LAT8 (pLAT3); <i>Bacillus</i> <i>licheniformis</i> LiH 1159 (pLiH1108); <i>Bacillus</i> <i>licheniformis</i> LiH 1464 (pLiH1346); <i>Bacillus</i> <i>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

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>
	A.1	<i>Bacillus stearo-thermophilus</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 dés-hydraté)	(1) Bonnes pratiques industrielles
11-10-84			(2) Moût de distillerie	(2) Bonnes pratiques industrielles
27-8-92			(3) Moût de bière	(3) Bonnes pratiques industrielles
			(4) Farine; farine de blé entier; pain	(4) Bonnes pratiques industrielles
			(5) Produits de boulangerie non normalisés	(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
30-4-92		<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
			(2) Moût de distillerie	(2) Bonnes pratiques industrielles
			(3) Moût de bière	(3) Bonnes pratiques industrielles
			(4) Produits de boulangerie	(4) Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU V -- (Suite)
ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉ 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				
28-11-05 13-1-94 5-4-05	A.2 Amylase maltogène	<i>Bacillus subtilis</i> DN1413 (pDN1413); <i>Bacillus subtilis</i> LFA 63 (pLFA63)	(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) (2) Farine; farine de blé entier; pain (3) Produits de boulangerie non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles
26-6-80	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
5-4-05 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) Farine; farine de blé entier; pain (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 13-9-79 2-12-82 15-9-98	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) (2) Albumen d'oeuf (3) Petit-lait liquide traité au peroxyde d'hydrogène conformément à l'article H.1, du tableau VIII	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) 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	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	Cellulase			
20-11-97		<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
7-11-95	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		<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>
1-11-94	<i>Article</i>	<i>Source permise</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
12-11-81	F.1 Ficine	Latex de figuier (<i>ficus</i> sp)	(1) Ale; bière; bière légère; liqueur de malt; porter; stout (2) Boyaux de saucisse (3) Protéine hydrolysée d'origine animale, végétale ou provenant du lait (4) Pièces de viande (5) Produits pour attendrir la viande (6) Marinade employée dans la salaison de parties de boeuf	(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)
5-4-05	G.1 Glucoamylase (Amyloglucosidase; maltase)	<i>Apergillus niger</i> var.; <i>Aspergillus oryzae</i> var.; <i>Rhizopus oryzae</i> var.;	(1) Ale; bière; bière légère; liqueur de malt; porter; stout (2) Farine; farine de blé entier; pain (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) 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
27-4-78				
26-6-80				
38683		<i>Aspergillus niger</i> Stz18-9 (pHUda7)	(1) Ale; bière; bière légère; liqueur de malt; porter; stout (2) Moût de distillerie (3) Amidon utilisé dans la production des dextrines, du dextrose, du glucose (sirop de glucose) ou de solides de glucose (sirop de glucose déshydraté), du maltose	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles

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

34638

<i>Article</i>	<i>Colonne I Additifs</i>	<i>Colonne II Source permise</i>	<i>Colonne III Permis dans ou sur</i>	<i>Colonne IV Limites de tolérance</i>
G.1 (cont'd)		<i>Rhizopus niveus</i> var. <i>Rhizopus delemar</i> var.; <i>Multiplici</i> <i>sporus</i>	(1) Moût de distillerie (2) Moût servant à la fabrication du vinaigre (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 (1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles (4) Bonnes pratiques industrielles
G.2	Glucanase	<i>Aspergillus niger</i> var.; <i>Bacillus subtilis</i> var. <i>Humicola insolens</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) Ale; bière; bière légère; liqueur de malt; porter; stout (2) Moût de distillerie	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles (4) Bonnes pratiques industrielles (5) Bonnes pratiques industrielles (1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles

20-11-97

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				
13-9-79	G.3	<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; farine de blé entier; 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				
5-4-05				
18-2-97				
28-11-05	G.4	<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; <i>Streptomyces rubiginosus</i> SYS 5406 (pSYC5239)	(1) Glucose (sirop de glucose) à être partiellement ou complètement transformé en fructose par isomérisation	(1) Bonnes pratiques industrielles
13-9-79				
26-6-80				
12-5-88				
2-4-92				
	H.1	<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	<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>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Source permise</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	I.1 Invertase	<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
5-4-05	L.1 Lactase	<i>Aspergillus niger</i> var.; <i>Aspergillus oryzae</i> var.; <i>Kluyveromyces fragilis</i> (<i>Kluyveromyces marxianus</i> var. <i>marxianus</i>); <i>Kluyveromyces lactis</i> (<i>Kluyveromyces marxianus</i> var. <i>lactis</i>); <i>Saccharomyces</i> sp.	(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>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Source permise</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94				
5-4-05 9-12-97 27-4-78 12-9-84 3-6-82 9-12-97 9-12-97 23-8-00 7-11-95 5-4-05 23-8-00 7-10-96	L.2 Lipase	<i>Aspergillus niger</i> var.; <i>Aspergillus oryzae</i> var.; <i>Rhizopus oryzae</i> var.; Tissus comestibles des préestomacs d'agneaux, de chevreaux ou de veaux; Tissus pancréatiques d'animaux	(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; farine de blé entier; pain (5) Produits de boulangerie non normalisés (6) 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 (5) Bonnes pratiques industrielles (6) Bonnes pratiques industrielles
		<i>Aspergillus oryzae</i> (MLT-2) (pRML 787) (p3SR2); <i>Rhizomucor miehei</i> (Cooney et Emerson) (précédemment nommé <i>Mucor miehei</i> (Cooney et Emerson)); <i>Rhizopus niveus</i>	(1) Graisses et huiles modifiées (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
		<i>Penicillium camembertii</i>	(1) Graisses et huiles comestibles	(1) Bonnes pratiques industrielles
38446	L.3 Lipoxydase	Grumeaux ou farine de fine Soja	(1) Farine; farine de blé entier; pain	(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>
5-4-05 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>Rhizomucor miehei</i> (Cooney et Emerson) (précédemment nommé <i>Mucor</i> <i>miehei</i> (Cooney et Emerson)) ou <i>Mucor</i> <i>pusillus Lindt</i> par fermentation de culture pure ou <i>Aspergillus oryzae</i> RET-1 (pBoel777)	(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) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles
		<i>Endothia parasitica</i> par fermentation de culture pure	(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 (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
20-11-97	38683	<i>Aspergillus oryzae</i> Km-1-1(pA2PEI)	(3) Jus de fruits non concentrés	(3) Bonnes pratiques industrielles
11-1-95			(4) Préparations naturelles aromatisantes et colorants	(4) Bonnes pratiques industrielles
23-1-92	P.4 Pentosanase	<i>Aspergillus niger</i> var.; <i>Bacillus subtilis</i> var.	(5) Pelures d'agrumes destinées à la fabrication de confiture, de marmelade et de fruits confits	(5) Bonnes pratiques industrielles
11-1-95			(6) Bouillon de légume employé dans les soupes	(6) Bonnes pratiques industrielles
23-1-92	P.4 Pentosanase	<i>Trichoderma reesei</i> (QM9414)	(7) Feuilles de thé destinées à la production de solides de thé	(7) Bonnes pratiques industrielles
11-1-95			(1) Cidre; vin	(1) Bonnes pratiques industrielles
23-1-92	P.4 Pentosanase	<i>Aspergillus niger</i> var.; <i>Bacillus subtilis</i> var.	(2) Jus de fruits non concentrés	(2) Bonnes pratiques industrielles
11-1-95			(3) Produits à base de fruits et de légumes non normalisés	(3) Bonnes pratiques industrielles
11-1-95	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
23-1-92			(2) Maïs pour égrenage	(2) Bonnes pratiques industrielles
11-1-95	P.4 Pentosanase	<i>Aspergillus niger</i> var.; <i>Bacillus subtilis</i> var.	(3) Moût de distillerie	(3) Bonnes pratiques industrielles
23-1-92			(4) Moût destiné à la fabrication du vinaigre	(4) Bonnes pratiques industrielles
11-1-95	P.4 Pentosanase	<i>Aspergillus niger</i> var.; <i>Bacillus subtilis</i> var.	(5) Produits de boulangerie non normalisés	(5) Bonnes pratiques industrielles
23-1-92			(6) Farine; farine de blé entier, pain	(6) Bonnes pratiques industrielles
11-1-95	P.4 Pentosanase	<i>Trichoderma reesei</i> (QM9414)	(1) Farine; farine de blé entier, pain	(1) Bonnes pratiques industrielles
23-1-92			(2) Moût de distillerie	(2) Bonnes pratiques industrielles
23-1-92	P.4 Pentosanase	<i>Trichoderma reesei</i> (QM9414)	(3) Produits de boulangerie non normalisés	(3) 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.5	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) (3) Farine de soja dégraissée (4) Céréales précuites (instantanées) (5) Protéines hydrolysées d'origine animale ou végétale ou provenant du lait	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles (4) Bonnes pratiques industrielles (5) Bonnes pratiques industrielles
27-4-78				
14-12-89	P.6	<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) Farine; farine de blé entier; pain (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
5-4-05				
10-1-86				
1-11-94				
27-7-90				

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>Permise dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94				
31421	P.6 Protéase (cont'd)	<i>Micrococcus caseolyticus</i> var.	(1) Fromage de spécialité à pâte ferme ou demi-ferme, pressée et molle	(1) Bonnes pratiques industrielles
34380		<i>Bacillus licheniformis</i> (Cx)	(1) Protéines hydrolysées d'origine animale, végétale ou provenant du lait	(1) Bonnes pratiques industrielles
38683	P.7 Pullulanase	<i>Bacillus acidopullulyticus</i> NCIB 11647; <i>Bacillus licheniformis</i> SE2-Pul-int211 (pUBCDEBRA11DNSI)	(1) Farine; farine de blé entier; pain (2) Amidon utilisé dans la production de dextrines, du dextrose, du glucose (sirop de glucose), de solides de glucose (sirop de glucose déshydraté) ou de sirops et de solides de fructose, du maltose (3) Produits de boulangerie non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles
		<i>Bacillus licheniformis</i> BMP 139 (pR11Amp)	(1) Farine; farine de blé entier; pain (2) Moût de bière (3) Amidon utilisé dans la production des dextrines, du dextrose, du glucose (sirop de glucose), de solides de glucose (sirop de glucose déshydraté) ou de sirops et de solides de fructose, du maltose (4) Produits de boulangerie non normalisés	(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)

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>Source permise</i>	<i>Permise dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
P.7	Pullulanase (cont'd)	<i>Bacillus subtilis</i> B1-163 (pEB301)	(1) Farine; farine de blé entier; pain (2) Moût de bière (3) Moût de distillerie (4) Amidon utilisé dans la production des dextrines, du dextrose, du glucose (sirop de glucose), de solides de glucose (sirop de glucose déshydraté) ou de sirops et de solides de fructose, du maltose (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
R.1	Présure	Extrait aqueux de 4 ^e (véritable) estomac de veaux, de chevreaux ou d'agneaux	(1) Fromage; fromage cottage; fromage à la crème; fromage à la crème avec (nom des ingrédients ajoutés); fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner avec (nom des ingrédients ajoutés); crème sure (2) Produits pour desserts à base de lait non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles

16-11-78

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>
34638 38098	T.01 Transglutaminase	<i>Streptovercillium mobarraense</i> souche S-8112	(1) Produits de poisson préparé (sauf pour l'un de ces produits visés par une norme dans le présent règlement) (2) Simili-produits de viande (3) Produits de fromage (sauf pour l'un de ces produits visés par une norme dans le présent règlement) (4) Produits de fromage fondu (sauf pour l'un de ces produits visés par une norme dans le présent règlement) (5) Produits de fromage à la crème (sauf pour l'un de ces produits visés par une norme dans le présent règlement) (6) Yogourt (7) Desserts laitiers congelés (sauf pour l'un de ces produits visés par une norme dans le présent règlement)	(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
14-12-89	T.1 Trypsine	Pancreas de porc (<i>Sus scrofa</i>)	(1) Protéines hydrolysées d'origine animale ou végétale ou provenant du lait	(1) Bonnes pratiques industrielles
37713	X.1 Xylanase	<i>Aspergillus oryzae</i> Fa 1-1 (pA2X1T1)	Farine; farine de blé entier; pain	Bonnes pratiques industrielles

TABLEAU VI
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	Article		
	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.11.101c)(vii) (2) 0.035% calculé en calcium
13-9-79			
	C.4	Phosphate bicalcique Aliments non normalisé	Bonnes pratiques industrielles
	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
17-11-77			

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

	<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>
	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>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				
11-5-06	A.01 Gomme arabique	Ale; bière; bière légère; liqueur de malt; porter; stout; vin	Agent de collage	Bonnes pratiques industrielles
	A.1 Mono-Glycérides acétylés	Aliments non normalisés	Couverture; Agent anti-collant	Bonnes pratiques industrielles
11-5-06	A.1.01 Agar-agar	Vin	Agent de collage	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>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 Cellulose micro-cristalline	(1) Mélange pour lait glacé	(1) Agent épaississant	(1) 1.5%
1-10-68		(2) Sorbet laitier	(2) Agent épaississant	(2) 0.5%
3-12-98		(3) Aliments diététiques dont la teneur en calories ou en glucides est réduite	(3) Agent de remplissage	(3) Bonnes pratiques industrielles
25-2-69		(4) Garniture fouettée à l'huile végétale	(4) Agent épaississant	(4) 1.5%
27-3-73		(5) Desserts congelés non normalisés	(5) Agent épaississant	(5) 0.5%
		(6) Garnitures à sandwich et trempettes non normalisés	(6) Agent épaississant	(6) 3.0%
23-1-74		(7) Aliments non normalisés autres que les aliments non normalisés mentionnés dans cet article	(7) Agent épaississant	(7) 2.0%
18-12-75		(8) Mélange pour crème glacée	(8) Agent épaississant	(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
5-5-83		(9) Édulcorant de table sous forme de comprimés, contenant de l'aspartame	(9) Désagrégation des comprimés	(9) 2.2%
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 Chloropenta-fluoréthane	Aliments non normalisés	Agent pulseur et agent d'aération	Bonnes pratiques industrielles
	C.15 Acide citrique	(1) Sang de boeuf (2) Aliments non normalisés	(1) Anticoagulant (2) Nourrir les cultures	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques Industrielles
23-1-74	C.16 Gluconate de cuivre	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>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>But de l'emploi</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	<i>Article</i>			
3-6-82	D.1 (cont'd)	(4) Aliments non normalisés (5) Moût utilisé dans la fabrication d'ale, de bière, de bière légère, de liqueur de malt; de porter et de stout	(4) Agent anti-mousse (5) Agent anti-mousse	(4) 10 p.p.m. de diméthyl-polysiloxane (5) 10 p.p.m. de diméthyl-polysiloxane
31-1-66 7-10-96	D.3 Dioctyl 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
11-5-06	G.1 Gélatine	Bière; cidre; vin	Agent de collage	Bonnes pratiques industrielles
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 casserolles 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	<i>Article</i>			
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 forme de comprimé	Lubrifiant utilisé dans la fabrication des comprimés	3% du poids du comprimé
38649	M.1 Silicate d'aluminium et de magnésium	Gommes à mâcher	Agent de saupoudrage	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)
38649	M.3 Silicate de magnésium	(1) Bonbons et autres produits de confiserie (2) Gomme à mâcher (3) Riz	(1) Agent anticollant (2) Agent de saupoudrage (3) Enrober	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (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 2-12-82	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%.
25-11-75			(2) Fruits et légumes frais	(2) Badigeonner	(2) 0.3% conformément à l'article B.01.047
12-11-81			(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.)
15-12-83			(4) Succédané de sel	(4) Agent liant et enrobage protecteur	(4) 0.6%, conformément à l'alinéa B.01.047(h)

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>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	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
11-5-06 5-5-83 4-12-86	P.3 Polyvinyl-pyrrolidone	(1) Ale; bière; bière légère; cidre; 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) Agent de collage (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>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>But de l'emploi</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	Article			
1-3-94 31-7-80	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)
11-5-06	P.4.1 Ferrocyanure de potassium	Vin	Agent de collage	Bonnes pratiques industrielles
14-5-96	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 %
4-10-65	P.6 Propane	Aliments non normalisés	Agent pulseur et agent d'aération	Bonnes pratiques industrielles
	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
31-1-66	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
20-11-97	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
17-10-88 14-2-91 31-1-91	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%
31-7-80	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)
	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 Décyanure 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 (2) Champignons congelés	(1) Empêcher l'éclatement de la glace (2) Empêcher la décoloration	(1) Bonnes pratiques industrielles (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 (2) Blanc d'oeuf en poudre (3) Garnitures à l'huile ou mélanges pour garnitures (4) Pommes de terre déshydratées	(1) Faire monter en neige (2) Faire monter en neige (3) Faire mousser (4) Agent de conditionnement	(1) 0.05% (2) 0.5% (3) 0.3% (4) 0.2% du poids à l'état sec
23-1-74					
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	(1) Enrobage	(1) Bonnes pratiques industrielles
25-10-05	Talc	(2) Base de gomme à mâcher	(2) Remplissage	(2) Bonnes pratiques industrielles
		(3) Gomme à mâcher	(3) Agent de saupoudrage	(3) Bonnes pratiques industrielles
11-5-06	T.2	(1) Gomme à mâcher	(1) Pour diminuer l'adhérence	(1) Bonnes pratiques industrielles
	Acide tannique	(2) Cidre; vin; vin de miel	(2) Agent de collage	(2) 200 p.p.m.
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>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>
1-11-94	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	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

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 38313	E.1 Érythritol	(1) Édulcorants de table (2) Boissons diététiques (3) Garnitures et glaçages à la crème faits à base de gras (4) Biscuits et gaufrettes diététiques (5) Bonbons mous (6) Bonbons durs (7) Gomme à mâcher	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) 3,5 % (3) 60 % (4) 7 % (5) 40 % (6) 50 % (7) 60 %
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
	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
34113	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)	(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

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)	(5) Gomme à mâcher; rafraîchisseurs d'haleine	(5) 0,15 %		
25-5-93		(6) Tartinades de fruit (sauf pour l'un de ces produits visés par une norme dans le présent règlement)	(6) 0,045 %		
		(7) Sauces à salade; condiments; (sauf pour l'un de ces produits visés par une norme dans le présent règlement)	(7) 0,04 %		
		(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 %		
		(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	(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 (indica- tion 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 ingréd- ients 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 conformé- ment 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 conformé- ment 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				
10-11-76	C.4	Citrate de calcium	(1) Préparations pour nourrissons (2) Aliments non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
	C.5	Fumarate de calcium	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
	C.6	Gluconate de calcium	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
16-11-71	C.7	Hydroxyde de calcium	(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	Lactate de calcium	(1) Poudre à pâte (2) Aliments non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
13-5-76	C.9	Oxyde de calcium	(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	Phosphate bicalcique	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
16-11-71	C.11	Phosphate monocalcique	(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	Phosphate tricalcique	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
16-11-71	C.13	Sulfate de calcium	Ale; bière; bière légère; liqueur de malt; porter; stout; vin	Bonnes pratiques industrielles
1-3-01	C.13A	Dioxyde de carbone	Fromage (indication de la variété)	Bonnes pratiques industrielles
13-9-79 30-8-95	C.14	Acide citrique	(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;	
13-9-79		olives; piments forts en conserve; poires en conserve; porter; sauce à salade; sauce vinaigrette; sorbet laitier; stout; tomates; vin; vin de miel	
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	(3) Bonnes pratiques industrielles
		(4) Margarine	(4) Bonnes pratiques industrielles
		(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)	(5) Bonnes pratiques industrielles
18-10-79		(6) Aliments non normalisés	(6) Bonnes pratiques industrielles
20-5-97		(7) Produits du cacao	(7) 1,0 %, seul ou en combinaison avec de l'acide tartarique, sans matières grasses
	C.15	Mêmes aliments que le tartrate acide de potassium	Mêmes limites de tolérance que pour le tartre acide de potassium

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	M.2 Carbonate de magnésium	(1) Produits du cacao (2) Mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé (3) Aliments non normalisés	(1) En quantité suffisante pour traiter les produits du cacao conformément à l'article B.04.005 (2) Bonnes pratiques industrielles (3) Bonnes pratiques industrielles
13-9-79	M.3 Citrate de magnésium	<<Liqueurs douces>>	Bonnes pratiques industrielles
	M.4 Fumarate de magnésium	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
20-5-97	M.5 Hydroxyde de magnésium	(1) Pois en conserve (2) Produits du cacao (3) Gélatine; mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé (4) Cultures bactériennes	(1) 0.05% (2) En quantité suffisante pour traiter les produits du cacao conformément à l'article B.04.005 (3) Bonnes pratiques industrielles (4) Bonnes pratiques industrielles
26-6-80			
13-6-95	M.6 Oxyde de magnésium	Mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé	Bonnes pratiques industrielles
13-6-95	M.6A Phosphate de magnésium	Cultures bactériennes	Bonnes pratiques industrielles
13-6-95	M.7 Sulfate de magnésium	(1) Ale; bière; bière légère; liqueur de malt; porter; stout (2) Cultures bactériennes	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
30-8-95	M.8 Acide malique	(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'agrumes); marmelade de (nom de l'agrumes) avec pectine; marmelade de figues; marmelade de figues avec pectine; nectar d'abricot; nectar de pêche; nectar de poires (2) Compote de pommes en conserve; poires en conserves; fraises en conserve	(1) Bonnes pratiques industrielles (2) En quantité suffisante pour maintenir le pH entre 4.2 et 4.5
13-9-79			
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 (5) Vin	(4) Bonnes pratiques industrielles (5) Bonnes pratiques industrielles
11-5-06	M.8A	Cultures bactériennes	Bonnes pratiques industrielles
13-6-95	M.9	Vin	0,01%
11-5-06	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
20-5-97		(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
17-11-77		(3) Protéines de poisson (4) Aliments non normalisés (5) Produits du cacao	(3) Bonnes pratiques industrielles (4) Bonnes pratiques industrielles (5) 0,5 %, en P ₂ O ₅ , sans matières grasses
16-9-70			
18-10-79			
20-5-97			

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 (3) Vin
11-5-06			(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles (3) 0,42 %
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
13-9-79			(1) Bonnes pratiques industrielles (2) En quantité suffisante pour traiter les produits du cacao conformément à l'article B.04.005 (3) Bonnes pratiques industrielles
18-10-79			(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)
11-5-06			(4) Préparations pour nourrissons (5) Margarine (6) Aliments non normalisés (7) Vin
			(4) Bonnes pratiques industrielles (5) Bonnes pratiques industrielles (6) Bonnes pratiques industrielles (7) 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>	
1-11-94	<i>Article</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>	
	S.6	(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 (2) Produits du cacao (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) (4) Préparation pour nourrissons (5) Margarine (6) Aliments non normalisés	(1) Bonnes pratiques industrielles	
6-2-92	Bicarbonat de sodium			
13-9-79				
20-5-97				(2) En quantité suffisante pour traiter les produits du cacao conformément à l'article B.04.005
				(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	Article		
16-11-71	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
25-3-65	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
	S.21 Pyrophosphate tétrasodique	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
	S.22 Polyphosphate trisodique	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
16-11-71	S.23 Acide sulfurique	Ale; bière; bière légère; liqueur de malt; porter; stout	Bonnes pratiques industrielles
17-11-77	S.24 Acide sulfureux	Gélatine	Bonnes pratiques industrielles, pourvu que le produit fini contienne au plus 500 ppm exprimées en anhydride sulfureux

TABLEAU X -- (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>	
	T.1	<p>(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</p> <p>(2) Poires en conserve, fraises en conserve</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>(6) Produits du cacao</p>	(1) Bonnes pratiques industrielles	
<i>13-9-79</i>				
<i>17-11-77</i>				
<i>3-12-98</i>				(2) En quantité suffisante pour maintenir le pH entre 4.2 et 4.5
				(3) Bonnes pratiques industrielles
<i>18-10-79</i>				
<i>20-5-97</i>			(4) Bonnes pratiques industrielles (5) Bonnes pratiques industrielles (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			
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>Additifs</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
38649	S.2 Erythorbate de sodium	(1) Mêmes aliments que pour l'acide érythorbique (2) Clams en conserve	(1) Mêmes limites de tolérance que pour l'acide érythorbique (2) 350 p.p.m.
	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	S.4	(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 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.
3-2-77		(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, empaqueté à vide	(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	(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>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	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)	(1) Bonnes pratiques industrielles
31-1-66			
18-10-79		(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	(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>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	Article		
19-3-97	M.1	(1) Confiture de pommes (ou de rhubarbe) et de (nom du fruit); marmelade de figes 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 (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) 1,000 p.p.m.
6-4-89			(2) 1,000 p.p.m.
	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 10-1-86	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 8-4-75	P.4	Mêmes limites de tolérance que pour l'acide sorbique	Mêmes limites de tolérance que pour l'acide sorbique

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			
19-3-97	S.10	(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>
1-11-94	<i>Article</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
	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			
38649	C.1 Propionate de calcium	(1) Mêmes aliments que pour l'acide propionique (2) Tortillas molles	(1) 2 000 p.p.m., calculé sous forme d'acide propionique (2) 4 000 p.p.m.
24798	C.2 Sorbate de calcium	Mêmes aliments que pour l'acide sorbique	Mêmes limites de tolérance que pour l'acide sorbique
1-4-82 8-4-97	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) 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
38649	P.1 Sorbate de potassium	(1) Mêmes aliments que pour l'acide sorbique (2) Tortillas molles	(1) Mêmes limites de tolérance que pour l'acide sorbique (2) 5 000 p.p.m.
18-10-79	P.2 Acide propionique	(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>
	<i>Articles</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	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
18-10-79			
	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
	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
25-3-65			
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-hydroxyanisole 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 (suite)	(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	B.2	(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.
15-5-68	Hydroxytoluène butylé--(Fin)		
28-4-77	C.1	(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
12-11-81	Acide citrique		
37741	C.1.1	Suppléments nutritifs conformes à l'article B.24.201	Bonnes pratiques industrielles
30-4-92 5-10-92	C.2	Formules de remplacement des sulfites pour les fruits et les légumes préparés	Bonnes pratiques industrielles
	Chlorhydrate de L-cystéine		

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>
Article	Additifs	Permis dans ou sur	Limites de tolérance
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>
<i>Article</i>	<i>Additifs</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	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 (12) Pommes de terre pasteurisées sous vide	(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 (12) 100 p.p.m., seul ou en association avec l'EDTA disodique, calculé sous forme d'EDTA disodique anhydre
25-10-05	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

TABLEAU XII -- (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		
15-5-68	C.7	(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	(1) Bonnes pratiques industrielles
9-12-97		(2) Aliments non normalisés (3) Filets de poisson congelés; poisson haché congelé; poisson haché menu congelé	(2) Bonnes pratiques industrielles (3) 0,1 %
10-11-76	D.1	(1) Sauces et condiments (2) Garnitures à sandwichs (3) Haricots à hile noir; haricots nains rouges en conserve; pois chiches (Garbanzos) en conserve	(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)
31-1-66		(4) Produits à base de bananes séchées	(4) 265 p.p.m.
26-6-80		(5) Préparation de colorant laque en suspension aqueuse pour utilisation dans l'enrobage de tablettes de confiseries	(5) 1 % de la préparation de colorant
13-9-79		(6) Pommes de terre pasteurisées sous vide	(6) 100 p.p.m., seul ou en association avec l'EDTA de calcium disodique, calculé sous forme d'EDTA disodique anhydre
25-10-05			
	D.2	Mêmes aliments que pour le versenate disodique	Mêmes limites de tolérance que pour le versenate disodique
	G.1	Mono-et diglycérides	0.02%
	P.1	Mono-et diglycérides	0.02%
	P.2	(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
3-12-98			
24-3-94			
	P.3	(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			

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			
34416	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
25-10-05	S.1 Pyrophosphate acide de sodium	(1) Fruits de mer en conserve	(1) Si employé seul ou en association avec le hexamétophosphate de sodium ou le tripolyphosphate de sodium, ou les deux, la quantité totale de phosphate ajouté, calculé sous forme de phosphate dibasique de sodium, ne doit pas dépasser 0,5 %
26-2-76			(2) Bonnes pratiques industrielles
10-6-82		(2) Mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé	(2) Bonnes pratiques industrielles
		(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)
24-3-94		(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
		(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	S.2 Citrate 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
15-5-68		(2) Aliments non normalisés	(2) Bonnes pratiques industrielles

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			
26-2-76 3-12-98	S.5 Phosphate monosodique	(1) Mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé; sorbet laitier	(1) Bonnes pratiques industrielles
10-6-82		(2) Solution d'injection ou d'immersion servant à la salaison de la volaille ou de la viande de volaille	(2) Bonnes pratiques industrielles et conformément à B.22.021e)
		(3) Marinade servant à la salaison de coupes de porc, de boeuf ou d'agneau	(3) Bonnes pratiques industrielles, conformément à B.14.009f) et B.14.031h)
		(4) Aliments non normalisés	(4) Bonnes pratiques industrielles
24-3-94		(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
3-12-98	S.6 Pyrophosphate tétrasodique	(1) Mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé; sorbet laitier	(1) Bonnes pratiques industrielles
		(2) Produits pour attendrir la viande	(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 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

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>
26-2-76	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)
10-6-82		(2) Produits pour attendrir la viande	(2) Bonnes pratiques industrielles
		(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
25-10-05		(6) Fruits de mer en conserve	(6) Si employé seul ou en association avec le pyrophosphate acide de sodium ou le hexamétophosphate de sodium, ou les deux, la quantité totale de phosphate ajouté, calculé sous forme de phosphate dibasique de sodium, ne doit pas dépasser 0,5 %
17-11-77	S.8 Citrate 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		(1) Bonnes pratiques industrielles (2) Bonnes pratiques industrielles
1-11-94			(4) Poudre de cacao		(3) Bonnes pratiques industrielles (4) Bonnes pratiques industrielles
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	(1) 25 p.p.m.	
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%	
30-1-86		(3) Graisses et huiles végétales	(3) 10 p.p.m.	
		(4) Farine de graines végétales oléagineuses	(4) 10 p.p.m.	
		(5) Extrait de houblon pré-isomérisé, conformément au sous-alinéa B.02.134(1)a)(i) et au paragraphe B.02.134(2)	(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.	
1-4-82	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 normalisés (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>Articles</i>	<i>Permis dans ou sur</i>	<i>Résidu maximal</i>	<i>Limites de tolérance</i>
1-11-94	14.	(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) Encres à marquer la viande et les oeufs	(1) 50 p.p.m. (2) 2.2%	(3) Bonnes pratiques industrielles
1-11-94				
1-4-82	14.1	Extraits d'épices; extractifs naturels	50 p.p.m.	
7-10-82				
10-8-77 1-11-94	15.	(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) Grains de café vert et feuilles de thé devant être décaféinés	(1) 30 p.p.m. (2) 2.2% dans l'extrait de houblon (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	
12-7-84				
10-11-76	16.	(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.			

