



# Proposition de Santé Canada visant à réviser certaines utilisations autorisées des additifs alimentaires contenant de l'aluminium

Avis de proposition - Listes des additifs alimentaires autorisés

Numéro de référence: NOP/ADP-0040

9 mars, 2023



## Résumé

Au Canada, les additifs alimentaires sont régis en vertu des [autorisations de mise en marché](#) (AM) délivrées par la ministre de la Santé et du *Règlement sur les aliments et drogues* (Règlement). Les additifs alimentaires autorisés et les conditions d'utilisation acceptées sont établis dans les [Listes des additifs alimentaires autorisés](#), lesquelles sont incorporées par renvoi dans les AM et publiées sur le site Web Canada.ca.

L'aluminium est un élément naturel et, par conséquent, on peut le trouver à de faibles concentrations dans bon nombre des aliments consommés. Il peut également être présent dans les aliments à partir d'utilisations autorisées d'additifs alimentaires contenant de l'aluminium, dont un certain nombre ont une longue histoire d'utilisation alimentaire.

La Direction des aliments de Santé Canada s'était précédemment engagée à examiner les additifs alimentaires contenant de l'aluminium afin de s'assurer que l'exposition alimentaire des Canadiens à cet élément demeure dans les limites acceptables. Le Ministère a également fait part de son intention : déterminer une limite de tolérance maximale numérique appropriée pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium qui sont actuellement autorisés au Canada à des limites conformes aux bonnes pratiques industrielles (BPI) et vérifier si les limites de tolérance maximales actuelles sont toujours appropriées. De plus, cette réévaluation vise à s'assurer que les utilisations approuvées d'additifs alimentaires contenant de l'aluminium tiennent compte des utilisations réelles par l'industrie alimentaire au Canada et à tenir à jour les entrées dans les Listes des additifs alimentaires autorisés. Pour éclairer son examen, le Ministère a également consulté l'industrie alimentaire afin de confirmer lequel de ces additifs est encore utilisé dans les aliments vendus au Canada.

Santé Canada a effectué une évaluation de l'exposition alimentaire à l'aluminium dans les aliments au Canada, fondée sur des données de surveillance recueillies par le Ministère et l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Ces données tiennent compte de la teneur totale en aluminium des aliments provenant de toutes les sources, y compris les additifs alimentaires. Même si l'on s'attend à ce que les additifs alimentaires contenant de l'aluminium soient la principale source d'exposition des Canadiens à cet élément dans l'alimentation, l'évaluation de Santé Canada n'a relevé aucune préoccupation pour la santé humaine.

Par conséquent, le Ministère a l'intention de mettre à jour les utilisations permises en modifiant les entrées dans certaines Listes d'additifs alimentaires autorisés, comme il est décrit ci-dessous et dans les listes de l'annexe.

### Modification proposée à la [Liste des agents antiagglomérants autorisés](#)

1. Retirer de la liste toutes les utilisations autorisées du silicate double d'aluminium et de calcium (article C.1). Ce serait de retirer de la liste l'utilisation du silicate double d'aluminium et de calcium permis dans ou sur : (1) Sel; (2) Sel d'ail; sel d'oignon; et (3) Mélanges secs non normalisés.
2. Retirer certaines utilisations autorisées du silicate double d'aluminium et de sodium figurant dans la colonne 3 des paragraphes (2), (3) et (5) de l'article S.2. Ce serait de retirer de la liste l'utilisation du silicate double d'aluminium et de sodium dans ou sur : (2) Sucre à glacer; (3) Mélange de poudre de jaunes d'œufs; mélange de poudre d'œufs entiers; poudre de blanc d'œuf (poudre d'albumen); poudre de jaune d'œuf; poudre d'œuf; (4) Sel d'ail; sel d'oignon; et (5) Mélanges secs non normalisés.
3. Réviser la limite de tolérance du silicate double d'aluminium et de sodium figurant dans la colonne 3 des paragraphes S.2(1) et S.2(4):
  - a. La limite de tolérance du silicate double d'aluminium et de sodium dans le sel sera changée de « 1,0 %, sauf pour le sel à grains fins 2,0 %, conformément aux exigences de l'alinéa B.17.001(1)a) » à « S'il est utilisé seul, la quantité n'excède pas 5 000 p.p.m. S'il est utilisé en

combinaison avec d'autres agents antiagglomérants, quelle que soit la combinaison, la quantité totale combinée n'excède pas 5 000 p.p.m. ».

- b. La limite de tolérance du silicate double d'aluminium et de sodium dans le sel d'ail et le sel d'oignon sera changée de « 2,0 % conformément aux exigences des alinéas B.07.020b) et B.07.027b) respectivement » à « S'il est utilisé seul, la quantité n'excède pas 5 000 p.p.m.<sup>1</sup> S'il est utilisé en combinaison avec d'autres agents antiagglomérants, quelle que soit la combinaison, la quantité totale combinée n'excède pas 5 000 p.p.m. ».
4. En conséquence au retrait de la liste du silicate double d'aluminium et de sodium, retirer les références au silicate double d'aluminium et de sodium figurant dans la colonne 3 des paragraphes C.2(6), C.3(6), M.1(4), M.3(4), M.4(4), et S.1(4).

### Modification proposée à la Liste des colorants autorisés

1. Retirer de la liste les utilisations autorisées de l'aluminium métallique figurant dans la colonne 2 de l'article n° 1. Ce serait de retirer de la liste l'utilisation autorisée de l'aluminium métallique dans ou sur (1) Achards (relish); beurre; catsup de tomates; confiture de (nom du fruit) avec pectine; confiture de pommes (ou de rhubarbe) et de (nom du fruit); cornichons; gelée de (nom du fruit) avec pectine; jus de (nom du fruit) concentré sauf le jus d'orange concentré congelé; lait écrémé (indication de l'arôme); lait écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait; lait (indication de l'arôme); lait partiellement écrémé (indication de l'arôme); lait partiellement écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait; liqueur; marmelade d'ananas avec pectine; marmelade de figues avec pectine; mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé; œufs de poisson (caviar); pain; pâte de homard; poisson fumé; sorbet laitier; sucre à glacer; (2) Aliments non normalisés; et (3) Mélange de poisson et de chair préparés visé à l'alinéa B.21.006n).
2. Malgré la proposition susmentionnée pour le retrait de la liste de l'utilisation autorisée de l'aluminium métallique dans ou sur les "Aliments non normalisés", retenir une utilisation autorisée de l'aluminium métallique dans ou sur les confiseries non normalisées, à l'exception de la gomme à mâcher en ajoutant une nouvelle entrée pour les « Confiseries non normalisées, à l'exception de la gomme à mâcher » et en modifiant la limite de tolérance de "Bonnes pratiques industrielles" à 670 parties par millions (p.p.m.).
3. Réviser la limite de tolérance de l'oxyde de fer sur support de silicate de potassium et d'aluminium, du dioxyde de titane sur support de silicate de potassium et d'aluminium et du dioxyde de titane et oxyde de fer sur support de silicate de potassium et d'aluminium figurant dans la colonne 3 des articles n° 10, 11 et 12, respectivement :
  - a. La limite de tolérance de ces additifs dans les confiseries non normalisées sera changée de « 1.25 % » à « 2 500 p.p.m., calculée en aluminium ».
  - b. La limite de tolérance de ces additifs dans les boissons alcooliques non normalisées sera changée de « 0,5 % » à « 1 000 p.p.m., calculée en aluminium ».
  - c. La limite de tolérance de ces additifs dans les desserts à base de gélatine et les produits de boulangerie non normalisés sera changée de « 0,15 % » à « 260 p.p.m., calculée en aluminium ».

---

<sup>1</sup> 5 000 ppm est l'équivalent de 0.5 %

- d. La limite de tolérance de ces additifs dans les composés colorants appliqués à la surface de bouchées de chocolat, bouchées de chocolat au lait, bouchées de chocolat blanc ou bouchées de chocolat sucré sera changée de « 0,15 % » à « 300 p.p.m. dans l'aliment à l'état consommable, calculée en aluminium ».
4. Réviser aussi l'utilisation autorisée des paragraphes (1) des articles n° 10, 11 et 12 respectivement figurant dans la colonne 2 de la liste en retirant « gomme à mâcher ». Ceci est dû au fait que les confiseries non normalisées est une large catégorie qui, dans le contexte des Listes des additifs alimentaires autorisés, inclut la gomme à mâcher:
    - a. Confiseries non normalisées à une limite de tolérance de « 2 500 p.p.m., calculée en aluminium ».
    - b. Boissons alcooliques non normalisées à une limite de tolérance de « 1 000 p.p.m., calculée en aluminium ».
    - c. Desserts à base de gélatine; produits de boulangerie non normalisés à une limite de tolérance de « 260 p.p.m., calculée en aluminium ».
    - d. Composés colorants appliqués à la surface de bouchées de chocolat, bouchées de chocolat au lait, bouchées de chocolat blanc ou bouchées de chocolat sucré à une limite de tolérance de « 300 p.p.m. dans l'aliment à l'état consommable, calculée en aluminium ».

Quelle que soit la combinaison utilisée d'oxyde de fer sur support de silicate de potassium et d'aluminium, du dioxyde de titane sur support de silicate de potassium et d'aluminium et du dioxyde de titane et oxyde de fer sur support de silicate de potassium et d'aluminium, la quantité totale n'excède pas la limite de tolérance susmentionnée (4.a, 4.b, 4.c et 4.d) dans la catégorie d'aliment.

### Modification proposée à la Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants ou épaississants autorisés

1. Retirer de la liste toutes les utilisations autorisées du phosphate double d'aluminium et de sodium (article S.2A). Ce serait de retirer de la liste l'utilisation autorisée du phosphate double d'aluminium et de sodium dans ou sur (1) 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 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).
2. En conséquence du retrait du phosphate double d'aluminium et de sodium de la liste, retirer les références au phosphate double d'aluminium et de sodium figurant dans la colonne 3 des paragraphes C.4(1), C.9(1), P.9(1), P11(1), P.11A(1), S.1(1), S.6(1), S.8(1), S.9(6), S.11(6), S.12(1), S.13(1), S.13A(6), S.14(1), S.15(1), et S.16(1).

### Modification proposée à la Liste des agents raffermissants autorisés

1. Retirer de la liste toutes les utilisations autorisées du sulfate d'aluminium (article A.1). Ce serait de retirer de la liste l'utilisation autorisée du sulfate d'aluminium dans ou sur (1) Conserves de chair de crabe; conserves de crevettes, de homard, de saumon, et de thon; cornichons et achards (*relish*); et (2) Aliments non normalisés.

2. Retirer de la liste toutes les utilisations autorisées du sulfate double d'aluminium et d'ammonium (article A.2). Ce serait de retirer de la liste les utilisations autorisées du sulfate double d'aluminium et d'ammonium permis dans ou sur (1) Cornichons et achards (*relish*); et (2) Aliments non normalisés.
3. Retirer de la liste les utilisations autorisées du sulfate double d'aluminium et de potassium dans ou sur les Cornichons et achards (*relish*) et Aliments non normalisés (paragraphe (1) et (2) de l'article P.1).
4. Retirer de la liste toutes les utilisations autorisées du sulfate double d'aluminium et de sodium (article S.1). Ce serait de retirer de la liste l'utilisation autorisée du sulfate double d'aluminium et de sodium dans ou sur (1) Cornichons et achards (*relish*); et (2) Aliments non normalisés.

### Modification proposée à la Liste des additifs alimentaires autorisés ayant d'autres utilisations acceptées

1. Retirer de la liste toutes les utilisations autorisées de sulfate d'aluminium (article A.1.1). Ce serait de retirer de la liste l'utilisation autorisée du sulfate d'aluminium dans ou sur : Blanc d'œuf congelé (albumen congelé); blanc d'œuf liquide (albumen liquide); jaune d'œuf congelé; jaune d'œuf liquide; œuf entier congelé; œuf entier liquide; poudre de blanc d'œuf (poudre d'albumen); poudre de jaune d'œuf; poudre d'œuf entier.
2. Retirer l'utilisation autorisée du silicate d'aluminium et de magnésium (article M.1) dans ou sur la gomme à mâcher.

### Modification proposée à la Liste des agents rajusteurs du pH, des substances à réaction acide et des agents correcteurs de l'eau autorisés

1. Réviser l'utilisation autorisée du sulfate double d'aluminium et d'ammonium dans ou sur la poudre à pâte figurant dans la colonne 3 du paragraphe (1) de l'article 1 en modifiant la limite de tolérance de « Bonnes pratiques industrielles » à « 3.5 %, calculée en aluminium ».
2. Retirer de la liste l'utilisation autorisée du sulfate double d'aluminium et d'ammonium dans ou sur les aliments non normalisés (paragraphe (2) de l'article A.3).
3. Retirer de la liste les utilisations autorisées du sulfate double d'aluminium et de potassium (article P.3). Ce serait de retirer de la liste l'utilisation autorisée du sulfate double d'aluminium et de potassium permis dans ou sur (1) Ale; bière; bière légère; liqueur de malt; poudre à pâte; porter; rocou soluble dans l'huile; stout; et (2) Aliments non normalisés.

Malgré la modification susmentionnée du paragraphe (1) de l'article P.3, retenir l'utilisation autorisée du sulfate double d'aluminium et de potassium dans ou sur la poudre à pâte en ajoutant à l'article P.3 un nouveau paragraphe (3) Poudre à pâte, avec une limite de tolérance de « 3.5 %, calculée en aluminium ».

4. Retirer de la liste l'utilisation autorisée du phosphate d'aluminium et de sodium dans ou sur les aliments non normalisés (article S.4).
5. Réviser l'utilisation autorisée du sulfate double d'aluminium et de sodium dans ou sur la poudre à pâte figurant dans la colonne 3 de l'article S.5 en modifiant la limite de tolérance maximale de « Bonnes pratiques industrielles » à « 3.5 %, calculée en aluminium ».
6. Retirer de la liste l'utilisation autorisée du sulfate double d'aluminium et de sodium dans ou sur les aliments non normalisés (paragraphe (2) de l'article S.5).

## Modification proposée à la Liste des agents modifiants de l'amidon autorisés

1. Réviser l'utilisation autorisée du sulfate d'aluminium (article A.3) dans ou sur « amidon » en modifiant l'entrée dans la colonne 2 de l'article A.3 pour spécifier « amidon utilisé aux fins de fabrication de l'amidon modifié devant servir dans les produits de confiserie » et en modifiant la limite de tolérance de « Bonnes pratiques industrielles » à « 330 p.p.m., calculée en aluminium ».

## Justification

Santé Canada a terminé son examen de l'exposition alimentaire des Canadiens à l'aluminium. Même si les résultats de cet examen ne présentaient aucune préoccupation du point de vue de la salubrité des produits chimiques alimentaires, la Direction des aliments s'est engagée à examiner les utilisations autorisées des additifs alimentaires contenant de l'aluminium afin de réduire davantage l'exposition des Canadiens à cet élément à un niveau aussi faible que raisonnablement possible.

En se fondant sur les résultats de cet examen, Santé Canada propose de retirer les utilisations autorisées qui ne sont plus nécessaires et de réviser un certain nombre d'autres utilisations, y compris la mise à jour de certaines limites de tolérance maximales conformes avec les « bonnes pratiques industrielles » (BPI) à des limites de tolérance maximales numériques qui tiennent compte des pratiques actuelles de l'industrie. Pour cette proposition, Santé Canada considère qu'une utilisation autorisée n'est plus nécessaire s'il n'y avait pas d'information de l'industrie au sujet de l'utilisation (absence de réponse) ou si l'industrie a indiqué qu'elle n'était pas nécessaire.

La proposition de Santé Canada de mettre à jour les utilisations autorisées des additifs alimentaires contenant de l'aluminium permettra de mieux harmoniser les dispositions relatives aux additifs alimentaires avec les utilisations actuelles des aliments et contribuera à faire en sorte que l'apport d'aluminium provenant de ces utilisations demeure à des niveaux acceptables. Cette proposition respecte l'engagement que le Ministère a communiqué en 2008.

Santé Canada est intéressée à savoir si les utilisations actuelles des additifs alimentaires contenant de l'aluminium dans les aliments vendus au Canada ont changé depuis la dernière fois que le Ministère a lancé un appel de données, de sorte qu'elles ne seraient pas prises en compte dans les modifications proposées aux listes décrites ci-dessus.

## Autres renseignements pertinents

Les additifs alimentaires, tels que chacun des additifs alimentaires contenant de l'aluminium, doivent respecter les normes de qualité alimentaire énoncées dans la Partie B du Règlement ou, lorsque la Partie B n'en contient pas, celles énoncées dans la plus récente version du *Food Chemicals Codex* ou du *Répertoire des normes pour les additifs alimentaires*. La publication intitulée *Food Chemicals Codex* est un recueil de normes en matière de pureté et d'identité des ingrédients alimentaires, notamment des additifs alimentaires, publié seulement en anglais par la « United States Pharmacopeial Convention ». Le *Répertoire des normes pour les additifs alimentaires*, lequel contient des normes préparées par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), est publié par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture.

## Mise en œuvre et application

Les modifications proposées entreront en vigueur le jour de leur publication dans les [Listes des additifs alimentaires autorisés](#). Cette entrée en vigueur sera annoncée au moyen d'un avis de modification, lequel sera publié sur le [site Web du Gouvernement du Canada](#).

L'Agence canadienne d'inspection des aliments est responsable de l'application des dispositions relatives aux aliments de la Loi sur les aliments et drogues et de ces règlements afférents.

## Coordonnées

Pour de plus amples informations ou pour soumettre des commentaires concernant cette proposition, veuillez communiquer avec :

[Bureau d'innocuité des produits chimiques, Direction des aliments](#)

251, promenade Sir Frederick Banting

Pré Tunney, IA : 2202C

Ottawa (Ontario) K1A 0K9

Adresse électronique : [hc.bcs-bipc.sc@canada.ca](mailto:hc.bcs-bipc.sc@canada.ca)

En communiquant par courrier électronique, veuillez inscrire les mots « **additifs alimentaires contenant de l'aluminium (ADP-0040)** » dans le champ d'objet de votre message. Santé Canada sera en mesure de tenir compte de l'information reçue jusqu'au **22 mai 2023**, soit pendant 75 jours à compter de la date de cette publication.

## Appendice

Dans la *Liste des agents antiagglomérants autorisés*:

- Remplacer le texte figurant dans la colonne 2 et 3 des paragraphes (1), (2) et (3) de l'article C.1 et les paragraphes (1), (2), (3), (4) et (5) de l'article S.2 par le texte écrit en **rouge et caractère gras**.
- Retirer le texte ~~barré~~ figurant dans la colonne 3 des paragraphes C.2(6), C.3(6), M.1(4), M.3(4), M.4(4) et S.1(4) et ajouter le texte écrit en **rouge et caractère gras**.

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
C.1	Silicate double d'aluminium et de calcium	(1) [Retiré, 202A-MM-JJ, (Voir NOM/ADM-01XX)]	
		(2) [Retiré, 202A-MM-JJ, (Voir NOM/ADM-01XX)]	
		(3) [Retiré, 202A-MM-JJ, (Voir NOM/ADM-01XX)]	
C.2	Phosphate tricalcique	(6) Sucre à glacer	(6) Si on l'emploie seul ou en association avec du silicate de calcium, du carbonate de magnésium, du silicate de

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
			magnésium, du stéarate de magnésium, <b>ou</b> du dioxyde de silicium <del>ou du silicate double d'aluminium et de sodium</del> , le total ne doit pas dépasser 1,5 %
C.3	Silicate de calcium	(6) Sucre à glacer	(6) Si on l'emploie seul ou en association avec du phosphate tricalcique, du carbonate de magnésium, du silicate de magnésium, du stéarate de magnésium, <b>ou</b> du dioxyde de silicium <del>ou du silicate double d'aluminium et de sodium</del> , le total ne doit pas dépasser 1,5 %
M.1	Carbonate de magnésium	(4) Sucre à glacer	(4) Si on l'emploie seul ou en association avec du phosphate tricalcique, du silicate de calcium, du silicate de magnésium, du stéarate de magnésium, <b>ou</b> du dioxyde de silicium <del>ou du silicate double d'aluminium et de sodium</del> , le total ne doit pas dépasser 1,5 %
M.3	Silicate de magnésium	(4) Sucre à glacer	(4) Si on l'emploie seul ou en association avec du phosphate tricalcique, du silicate de calcium, du carbonate de magnésium, du stéarate de magnésium, <b>ou</b> du dioxyde de silicium <del>ou du silicate double d'aluminium et de sodium</del> , le total ne doit pas dépasser 1,5 %
M.4	Stéarate de magnésium	(4) Sucre à glacer	(4) Si on l'emploie seul ou en association avec du phosphate tricalcique, du silicate de calcium, du carbonate de magnésium, du silicate de magnésium, <b>ou</b> du dioxyde de silicium <del>ou du silicate double d'aluminium et de sodium</del> , le total ne doit pas dépasser 1,5 %
S.1	Dioxyde de silicium	(4) Sucre à glacer	(4)



Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
			Si on l'emploie seul ou en association avec du phosphate tricalcique, du silicate de calcium, du carbonate de magnésium, du silicate de magnésium, <b>ou</b> du stéarate de magnésium <del>ou du silicate double d'aluminium et de sodium</del> , le total ne doit pas dépasser 1,5 %
S.2	Silicate double d'aluminium et de sodium	(1) Sel	(1) <b>S'il est utilisé seul, la quantité n'excède pas 5 000 p.p.m. S'il est utilisé en combinaison avec d'autres agents antiagglomérants, quelle que soit la combinaison, la quantité totale combinée n'excède pas 5 000 p.p.m.</b> <del>1,0 %, sauf pour le sel à grains fins 2,0 %, conformément aux exigences de l'alinéa B.17.001(1)a)</del>
			<b>(2) [Retiré, 202A-MM-JJ, (Voir NOM/ADM-01XX)]</b>
			<b>(3) [Retiré, 202A-MM-JJ, (Voir NOM/ADM-01XX)]</b>
		(4) Sel d'ail; sel d'oignon	(4) <b>S'il est utilisé seul, la quantité n'excède pas 5 000 p.p.m. S'il est utilisé en combinaison avec d'autres agents antiagglomérants, quelle que soit la combinaison, la quantité totale combinée n'excède pas 5 000 p.p.m.</b> <del>2,0 % conformément aux exigences des alinéas B.07.020b) et B.07.027b) respectivement</del>
			<b>(5) [Retiré, 202A-MM-JJ, (Voir NOM/ADM-01XX)]</b>

Dans la *Liste des colorants autorisés*:

- Retirer le texte ~~barré~~ figurant dans la colonne 1 de l'article 1;
- Ajouter un nouvel article 1.01 et le texte écrit en **rouge et caractère gras** à la colonne 1, 2 et 3 de l'article 1.01;
- Retirer le texte ~~barré~~ figurant dans la colonne 2 des paragraphes 10.(1), 11.(1) et 12.(1);

- Remplacer le texte figurant dans la colonne 3 des paragraphes (1), (2), (3) et (4) de l'article 10, des paragraphes (1), (2), (3) et (4) de l'article 11 et des paragraphes (1), (2), (3) et (4) de l'article 12, par le texte écrit en **rouge et caractère gras**.

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
1	Aluminium métallique; Anthocyanines; Argent métallique; Bois de santal; Bioxyde de titane; Canthaxanthine; Carotène; Charbon de bois; Chlorophylle; Cochenille; Curcuma; Noir actif; Orcanette; Orseille; Oxyde de fer; Paprika; Riboflavine; Rocou; Rouge de betterave; Safran; Xanthophylle	(1) Achards (relish); beurre; catsup de tomates; confiture de (nom du fruit) avec pectine; confiture de pommes (ou de rhubarbe) et de (nom du fruit); cornichons; gelée de (nom du fruit) avec pectine; jus de (nom du fruit) concentré sauf le jus d'orange concentré congelé; lait écrémé (indication de l'arôme); lait écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait; lait (indication de l'arôme); lait partiellement écrémé (indication de l'arôme); lait partiellement écrémé (indication de l'arôme) additionné de solides du lait; liqueur; marmelade d'ananas avec pectine; marmelade de figues avec pectine; mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé; oeufs de poisson (caviar); pain; pâte de homard; poisson fumé; sorbet laitier; sucre à glacer	(1) Bonnes pratiques industrielles
		(2) Aliments non normalisés	(2) Bonnes pratiques industrielles
		(3) Mélange de poisson et de chair préparés visé à l'alinéa B.21.006n)	(3) Bonnes pratiques industrielles
1.01	<b>Aluminium métallique</b>	<b>Confiseries non normalisées, à l'exception de la gomme à mâcher</b>	<b>670 p.p.m.</b>
10	Oxyde de fer sur support de silicate de potassium et d'aluminium	(1) Confiseries non normalisées; <del>gomme à mâcher</del>	<b>(1) S'il est utilisé seul, la quantité n'excède pas 2 500 p.p.m., calculée en aluminium. S'il est utilisé en combinaison avec du dioxyde de titane sur support de silicate de potassium et</b>

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
			<b>d'aluminium ou du dioxyde de titane et oxyde de fer sur support de silicate de potassium et d'aluminium, ou les deux, la quantité totale combinée n'excède pas 2 500 p.p.m., calculée en aluminium.</b>
		(2) Boissons alcooliques non normalisées	<b>(2) S'il est utilisé seul, la quantité n'excède 1 000 p.p.m., calculée en aluminium. S'il est utilisé en combinaison avec du dioxyde de titane sur support de silicate de potassium et d'aluminium ou du dioxyde de titane et oxyde de fer sur support de silicate de potassium et d'aluminium, ou les deux, la quantité totale combinée n'excède pas 1 000 p.p.m., calculée en aluminium.</b>
		(3) Desserts à base de gélatine; produits de boulangerie non normalisés	<b>(3) S'il est utilisé seul, la quantité n'excède pas 260 p.p.m., calculée en aluminium. S'il est utilisé en combinaison avec du dioxyde de titane sur support de silicate de potassium et d'aluminium ou du dioxyde de titane et oxyde de fer sur support de silicate de potassium et d'aluminium, ou les deux, la quantité totale combinée n'excède pas 260 p.p.m., calculée en aluminium.</b>
		(4) Composés colorants appliqués à la surface de bouchées de chocolat, bouchées de chocolat au lait, bouchées de chocolat blanc ou bouchées de chocolat sucré	<b>(4) S'il est utilisé seul, la quantité n'excède pas 300 p.p.m. dans l'aliment à l'état consommable, calculée en aluminium. S'il est utilisé en combinaison avec du dioxyde de titane sur support de silicate de potassium et d'aluminium ou du dioxyde de</b>

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
			<b>titane et oxyde de fer sur support de silicate de potassium et d'aluminium, ou les deux, la quantité totale combinée n'excède pas 300 p.p.m. dans l'aliment à l'état consommable, calculée en aluminium.</b>
11	Dioxyde de titane sur support de silicate de potassium et d'aluminium	(1) Confiseries non normalisées; gomme à mâcher	<b>(1) S'il est utilisé seul, la quantité n'excède pas 2 500 p.p.m., calculée en aluminium. S'il est utilisé en combinaison avec de l'oxyde de fer sur support de silicate de potassium et d'aluminium ou du dioxyde de titane et oxyde de fer sur support de silicate de potassium et d'aluminium, ou les deux, la quantité totale combinée n'excède pas 2 500 p.p.m., calculée en aluminium.</b>
		(2) Boissons alcooliques non normalisées	<b>(2) S'il est utilisé seul, la quantité n'excède pas 1 000 p.p.m., calculée en aluminium. S'il est utilisé en combinaison avec de l'oxyde de fer sur support de silicate de potassium et d'aluminium ou du dioxyde de titane et oxyde de fer sur support de silicate de potassium et d'aluminium, ou les deux, la quantité totale combinée n'excède pas 1 000 p.p.m., calculée en aluminium.</b>
		(3) Desserts à base de gélatine; produits de boulangerie non normalisés	<b>(3) S'il est utilisé seul, la quantité n'excède pas 260 p.p.m., calculée en aluminium. S'il est utilisé en combinaison avec de l'oxyde de fer sur support de silicate de potassium et d'aluminium ou du dioxyde de titane et oxyde de fer sur support de silicate de</b>

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
			<b>potassium et d'aluminium, ou les deux, la quantité totale combinée n'excède pas 260 p.p.m., calculée en aluminium.</b>
		(4) Composés colorants appliqués à la surface de bouchées de chocolat, bouchées de chocolat au lait, bouchées de chocolat blanc ou bouchées de chocolat sucré	<b>(4) S'il est utilisé seul, la quantité n'excède pas 300 p.p.m. dans l'aliment à l'état consommable, calculée en aluminium. S'il est utilisé en combinaison avec de l'oxyde de fer sur support de silicate de potassium et d'aluminium ou du dioxyde de titane et oxyde de fer sur support de silicate de potassium et d'aluminium, ou les deux, la quantité totale combinée n'excède pas 300 p.p.m. dans l'aliment à l'état consommable, calculée en aluminium.</b>
12	Dioxyde de titane et oxyde de fer sur support de silicate de potassium et d'aluminium	(1) Confiseries non normalisées; <del>gomme à mâcher</del>	<b>(1) S'il est utilisé seul, la quantité n'excède pas 2 500 p.p.m., calculée en aluminium. S'il est utilisé en combinaison avec de l'oxyde de fer sur support de silicate de potassium et d'aluminium ou du dioxyde de titane sur support de silicate de potassium et d'aluminium, ou les deux, la quantité totale combinée n'excède pas 2 500 p.p.m., calculée en aluminium.</b>
		(2) Boissons alcooliques non normalisées	<b>(2) S'il est utilisé seul, la quantité n'excède pas 1 000 p.p.m., calculée en aluminium. S'il est utilisé en combinaison avec de l'oxyde de fer sur support de silicate de potassium et d'aluminium ou du dioxyde de titane sur support de silicate de</b>

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
			<b>potassium et d'aluminium, ou les deux, la quantité totale combinée n'excède pas 1 000 p.p.m., calculée en aluminium.</b>
		(3) Desserts à base de gélatine; produits de boulangerie non normalisés	<b>(3) S'il est utilisé seul, la quantité n'excède pas 260 p.p.m., calculée en aluminium. S'il est utilisé en combinaison avec de l'oxyde de fer sur support de silicate de potassium et d'aluminium ou du dioxyde de titane sur support de silicate de potassium et d'aluminium, ou les deux, la quantité totale combinée n'excède pas 260 p.p.m., calculée en aluminium.</b>
		(4) Composés colorants appliqués à la surface de bouchées de chocolat, bouchées de chocolat au lait, bouchées de chocolat blanc ou bouchées de chocolat sucré	<b>(4) S'il est utilisé seul, la quantité n'excède pas 300 p.p.m. dans l'aliment à l'état consommable, calculée en aluminium. S'il est utilisé en-combinaison avec de l'oxyde de fer sur support de silicate de potassium et d'aluminium ou du dioxyde de titane sur support du silicate de potassium et d'aluminium, ou les deux, la quantité totale combinée n'excède pas 300 p.p.m. dans l'aliment à l'état consommable, calculée en aluminium.</b>

Dans la *Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants ou épaississants autorisés* :

- Retirer le texte figurant dans la colonne 2 et 3 de l'article S.2A(1) par le texte écrit en **rouge et caractère gras**.
- Retirer le texte ~~barré~~ figurant dans la colonne 3 des articles C.4(1), C.9(1), P.9(1), P11(1), P.11A(1), S.1(1), S.6(1), S.8(1), S.9(6), S.11(6), S.12(1), S.13(1), S.13A(6), S.14(1), S.15(1) et S.16(1).

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
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 à tartiner; fromage fondu 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)	(1) 4,0 %. Si l'on emploie n'importe quel mélange de phosphate bicalcique, de phosphate dipotassique, de phosphate tripotassique, de pyrophosphate acide de sodium, <del>de phosphate double d'aluminium et de sodium</del> , d'hexamétaphosphate de sodium, de phosphate disodique, de phosphate monosodique, de phosphate trisodique, d'hexamétaphosphate de sodium et de potassium, de pyrophosphate tétrasodique, de citrate de calcium, de citrate de potassium, de citrate de sodium, de tartrate double de potassium et de sodium, de tartrate de sodium, ou de gluconate de sodium, la quantité totale des sels de phosphate, calculée en sels anhydres, ne doit pas dépasser 3,5 % et la quantité totale de sels anhydres ne doit pas dépasser 4,0 %.
C.9	Phosphate bicalcique	(1) 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 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)	(1) 3,5 %. Si l'on emploie n'importe quel mélange de phosphate bicalcique, de phosphate dipotassique, de phosphate tripotassique, de pyrophosphate acide de sodium, <del>de phosphate double d'aluminium et de sodium</del> , d'hexamétaphosphate de sodium, de phosphate disodique, de phosphate monosodique, de phosphate trisodique, d'hexamétaphosphate de sodium et de potassium, de pyrophosphate tétrasodique, de citrate de calcium, de citrate de

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
			potassium, de citrate de sodium, de tartrate double de potassium et de sodium, de tartrate de sodium, ou de gluconate de sodium, la quantité totale des sels de phosphate, calculée en sels anhydres, ne doit pas dépasser 3,5 % et la quantité totale de sels anhydres ne doit pas dépasser 4,0 %.
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 à tartiner; fromage fondu 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)	(1) 4,0 %. Si l'on emploie n'importe quel mélange de phosphate bicalcique, de phosphate dipotassique, de phosphate tripotassique, de pyrophosphate acide de sodium, <del>de phosphate double d'aluminium et de sodium</del> , d'hexamétaphosphate de sodium, de phosphate disodique, de phosphate monosodique, de phosphate trisodique, d'hexamétaphosphate de sodium et de potassium, de pyrophosphate tétrasodique, de citrate de calcium, de citrate de potassium, de citrate de sodium, de tartrate double de potassium et de sodium, de tartrate de sodium, ou de gluconate de sodium, la quantité totale des sels de phosphate, calculée en sels anhydres, ne doit pas dépasser 3,5 % et la quantité totale de sels anhydres ne doit pas dépasser 4,0 %.
P.11	Phosphate dipotassique	(1) 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	(1) 3,5 %. Si l'on emploie n'importe quel mélange de phosphate bicalcique, de phosphate dipotassique, de phosphate tripotassique, de pyrophosphate acide de sodium, <del>de phosphate</del>



Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
		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)	<del>double d'aluminium et de sodium</del> , d'hexamétaphosphate de sodium, de phosphate disodique, de phosphate monosodique, de phosphate trisodique, d'hexamétaphosphate de sodium et de potassium, de pyrophosphate tétrasodique, de citrate de calcium, de citrate de potassium, de citrate de sodium, de tartrate double de potassium et de sodium, de tartrate de sodium, ou de gluconate de sodium, la quantité totale des sels de phosphate, calculée en sels anhydres, ne doit pas dépasser 3,5 % et la quantité totale de sels anhydres ne doit pas dépasser 4,0 %.
P.11A	Phosphate, tripotassique	(1) 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 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)	(1) 3,5 %. Si l'on emploie n'importe quel mélange de phosphate bicalcique, de phosphate dipotassique, de phosphate tripotassique, de pyrophosphate acide de sodium, <del>de phosphate double d'aluminium et de sodium</del> , d'hexamétaphosphate de sodium, de phosphate disodique, de phosphate monosodique, de phosphate trisodique, d'hexamétaphosphate de sodium et de potassium, de pyrophosphate tétrasodique, de citrate de calcium, de citrate de potassium, de citrate de sodium, de tartrate double de potassium et de sodium, de tartrate de sodium, ou de gluconate de sodium, la quantité totale des sels de phosphate, calculée en sels anhydres, ne doit pas

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
			dépasser 3,5 % et la quantité totale de sels anhydres ne doit pas dépasser 4,0 %.
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 à tartiner; fromage fondu 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)	(1) 3,5 %. Si l'on emploie n'importe quel mélange de phosphate bicalcique, de phosphate dipotassique, de phosphate tripotassique, de pyrophosphate acide de sodium, <del>de phosphate double d'aluminium et de sodium</del> , d'hexamétaphosphate de sodium, de phosphate disodique, de phosphate monosodique, de phosphate trisodique, d'hexamétaphosphate de sodium et de potassium, de pyrophosphate tétrasodique, de citrate de calcium, de citrate de potassium, de citrate de sodium, de tartrate double de potassium et de sodium, de tartrate de sodium, ou de gluconate de sodium, la quantité totale des sels de phosphate, calculée en sels anhydres, ne doit pas dépasser 3,5 % et la quantité totale de sels anhydres ne doit pas dépasser 4,0 %.
S.2A	Phosphate double d'aluminium et de sodium	<b>(1) [Retiré, 202A-MM-JJ, (Voir NOM/ADM-01XX)]</b>	
S.6	Citrate de sodium	(1) 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 fondu (indication de la variété); fromage fondu (indication de la variété) (avec indication des	(1) 4,0 %. Si l'on emploie n'importe quel mélange de phosphate bicalcique, de phosphate dipotassique, de phosphate tripotassique, de pyrophosphate acide de sodium, <del>de phosphate double d'aluminium et de sodium</del> , d'hexamétaphosphate de sodium, de phosphate disodique, de phosphate

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
		ingrédients ajoutés); préparation de fromage fondu; préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés)	monosodique, de phosphate trisodique, d'hexamétaphosphate de sodium et de potassium, de pyrophosphate tétrasodique, de citrate de calcium, de citrate de potassium, de citrate de sodium, de tartrate double de potassium et de sodium, de tartrate de sodium, ou de gluconate de sodium, la quantité totale des sels de phosphate, calculée en sels anhydres, ne doit pas dépasser 3,5 % et la quantité totale de sels anhydres ne doit pas dépasser 4,0 %.
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 à tartiner; fromage fondu 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)	(1) 4,0 %. Si l'on emploie n'importe quel mélange de phosphate bicalcique, de phosphate dipotassique, de phosphate tripotassique, de pyrophosphate acide de sodium, <del>de phosphate double d'aluminium et de sodium,</del> d'hexamétaphosphate de sodium, de phosphate disodique, de phosphate monosodique, de phosphate trisodique, d'hexamétaphosphate de sodium et de potassium, de pyrophosphate tétrasodique, de citrate de calcium, de citrate de potassium, de citrate de sodium, de tartrate double de potassium et de sodium, de tartrate de sodium, ou de gluconate de sodium, la quantité totale des sels de phosphate, calculée en sels anhydres, ne doit pas dépasser 3,5 % et la quantité totale de sels anhydres ne doit pas dépasser 4,0 %.

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
S.9	Hexamétaphosphate de sodium	(6) 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 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)	(6) 3,5 %. Si l'on emploie n'importe quel mélange de phosphate bicalcique, de phosphate dipotassique, de phosphate tripotassique, de pyrophosphate acide de sodium, <del>de phosphate double d'aluminium et de sodium</del> , d'hexamétaphosphate de sodium, de phosphate disodique, de phosphate monosodique, de phosphate trisodique, d'hexamétaphosphate de sodium et de potassium, de pyrophosphate tétrasodique, de citrate de calcium, de citrate de potassium, de citrate de sodium, de tartrate double de potassium et de sodium, de tartrate de sodium, ou de gluconate de sodium, la quantité totale des sels de phosphate, calculée en sels anhydres, ne doit pas dépasser 3,5 % et la quantité totale de sels anhydres ne doit pas dépasser 4,0 %.
S.11	Phosphate disodique	(6) 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 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)	(6) 3,5 %. Si l'on emploie n'importe quel mélange de phosphate bicalcique, de phosphate dipotassique, de phosphate tripotassique, de pyrophosphate acide de sodium, <del>de phosphate double d'aluminium et de sodium</del> , d'hexamétaphosphate de sodium, de phosphate disodique, de phosphate monosodique, de phosphate trisodique, d'hexamétaphosphate de sodium et de potassium, de pyrophosphate tétrasodique, de citrate de calcium, de citrate de

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
			potassium, de citrate de sodium, de tartrate double de potassium et de sodium, de tartrate de sodium, ou de gluconate de sodium, la quantité totale des sels de phosphate, calculée en sels anhydres, ne doit pas dépasser 3,5 % et la quantité totale de sels anhydres ne doit pas dépasser 4,0 %.
S.12	Phosphate monosodique	(1) 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 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)	(1) 3,5 %. Si l'on emploie n'importe quel mélange de phosphate bicalcique, de phosphate dipotassique, de phosphate tripotassique, de pyrophosphate acide de sodium, <del>de phosphate double d'aluminium et de sodium</del> , d'hexamétaphosphate de sodium, de phosphate disodique, de phosphate monosodique, de phosphate trisodique, d'hexamétaphosphate de sodium et de potassium, de pyrophosphate tétrasodique, de citrate de calcium, de citrate de potassium, de citrate de sodium, de tartrate double de potassium et de sodium, de tartrate de sodium, ou de gluconate de sodium, la quantité totale des sels de phosphate, calculée en sels anhydres, ne doit pas dépasser 3,5 % et la quantité totale de sels anhydres ne doit pas dépasser 4,0 %.
S.13	Phosphate trisodique	(1) 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	(1) 3,5 %. Si l'on emploie n'importe quel mélange de phosphate bicalcique, de phosphate dipotassique, de phosphate tripotassique, de pyrophosphate acide de sodium, <del>de phosphate</del>

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
		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)	<del>double d'aluminium et de sodium</del> , d'hexamétaphosphate de sodium, de phosphate disodique, de phosphate monosodique, de phosphate trisodique, d'hexamétaphosphate de sodium et de potassium, de pyrophosphate tétrasodique, de citrate de calcium, de citrate de potassium, de citrate de sodium, de tartrate double de potassium et de sodium, de tartrate de sodium, ou de gluconate de sodium, la quantité totale des sels de phosphate, calculée en sels anhydres, ne doit pas dépasser 3,5 % et la quantité totale de sels anhydres ne doit pas dépasser 4,0 %.
S.13A	Hexaméta-phosphate de sodium et de potassium	(6) 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 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)	(6) 3,5 %. Si l'on emploie n'importe quel mélange de phosphate bicalcique, de phosphate dipotassique, de phosphate tripotassique, de pyrophosphate acide de sodium, <del>de phosphate double d'aluminium et de sodium</del> , d'hexamétaphosphate de sodium, de phosphate disodique, de phosphate monosodique, de phosphate trisodique, d'hexamétaphosphate de sodium et de potassium, de pyrophosphate tétrasodique, de citrate de calcium, de citrate de potassium, de citrate de sodium, de tartrate double de potassium et de sodium, de tartrate de sodium, ou de gluconate de sodium, la quantité totale des sels de phosphate, calculée en sels anhydres, ne doit pas

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
			dépasser 3,5 % et la quantité totale de sels anhydres ne doit pas dépasser 4,0 %.
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 à tartiner; fromage fondu 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)	(1) 4,0 %. Si l'on emploie n'importe quel mélange de phosphate bicalcique, de phosphate dipotassique, de phosphate tripotassique, de pyrophosphate acide de sodium, <del>de phosphate double d'aluminium et de sodium</del> , d'hexamétaphosphate de sodium, de phosphate disodique, de phosphate monosodique, de phosphate trisodique, d'hexamétaphosphate de sodium et de potassium, de pyrophosphate tétrasodique, de citrate de calcium, de citrate de potassium, de citrate de sodium, de tartrate double de potassium et de sodium, de tartrate de sodium, ou de gluconate de sodium, la quantité totale des sels de phosphate, calculée en sels anhydres, ne doit pas dépasser 3,5 % et la quantité totale de sels anhydres ne doit pas dépasser 4,0 %.
S.15	Pyrophosphate tétrasodique	(1) 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 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	(1) 3,5 %. Si l'on emploie n'importe quel mélange de phosphate bicalcique, de phosphate dipotassique, de phosphate tripotassique, de pyrophosphate acide de sodium, <del>de phosphate double d'aluminium et de sodium</del> , d'hexamétaphosphate de sodium, de phosphate disodique, de phosphate monosodique, de phosphate trisodique, d'hexamétaphosphate de

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
		indication des ingrédients ajoutés)	sodium et de potassium, de pyrophosphate tétrasodique, de citrate de calcium, de citrate de potassium, de citrate de sodium, de tartrate double de potassium et de sodium, de tartrate de sodium, ou de gluconate de sodium, la quantité totale des sels de phosphate, calculée en sels anhydres, ne doit pas dépasser 3,5 % et la quantité totale de sels anhydres ne doit pas dépasser 4,0 %.
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 à tartiner; fromage fondu 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)	(1) 4,0 %. Si l'on emploie n'importe quel mélange de phosphate bicalcique, de phosphate dipotassique, de phosphate tripotassique, de pyrophosphate acide de sodium, <del>de phosphate double d'aluminium et de sodium</del> , d'hexamétaphosphate de sodium, de phosphate disodique, de phosphate monosodique, de phosphate trisodique, d'hexamétaphosphate de sodium et de potassium, de pyrophosphate tétrasodique, de citrate de calcium, de citrate de potassium, de citrate de sodium, de tartrate double de potassium et de sodium, de tartrate de sodium, ou de gluconate de sodium, la quantité totale des sels de phosphate, calculée en sels anhydres, ne doit pas dépasser 3,5 % et la quantité totale de sels anhydres ne doit pas dépasser 4,0 %.

Dans la *Liste des agents raffermissants autorisés*:

- Remplacer le texte figurant dans la colonne 2 et 3 des paragraphes A.1(1), A.1(2), A.2(1), A.2(2), P.1(1), P.1(2), S.1(1) et S.1(2) par le texte écrit en **rouge et caractère gras**.



Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
A.1	Sulfate d'aluminium	(1) [Retiré, 202A-MM-JJ, (Voir NOM/ADM-01XX)] (2) [Retiré, 202A-MM-JJ, (Voir NOM/ADM-01XX)]	
A.2	Sulfate double d'aluminium et d'ammonium	(1) [Retiré, 202A-MM-JJ, (Voir NOM/ADM-01XX)] (2) [Retiré, 202A-MM-JJ, (Voir NOM/ADM-01XX)]	
P.1	Sulfate double d'aluminium et de potassium	(1) [Retiré, 202A-MM-JJ, (Voir NOM/ADM-01XX)] (2) [Retiré, 202A-MM-JJ, (Voir NOM/ADM-01XX)] (3) Oeufs d'oursins	(3) 350 p.p.m., calculée en aluminium
S.1	Sulfate double d'aluminium et de sodium	(1) [Retiré, 202A-MM-JJ, (Voir NOM/ADM-01XX)] (2) [Retiré, 202A-MM-JJ, (Voir NOM/ADM-01XX)]	

Dans la *Liste des additifs alimentaires autorisés ayant d'autres utilisations acceptées*:

- Remplacer le texte dans la colonne 2, 3 et 4 des articles A.1.1 et M.1 par le texte écrit **en rouge et caractère gras**.

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 But de l'emploi	Colonne 4 Limites de tolérance et autres conditions
A.1.1	Sulphate d'aluminium	[Retiré, 202A-MM-JJ, (Voir NOM/ADM-01XX)]		
M.1	Silicate d'aluminium et de magnésium	[Retiré, 202A-MM-JJ, (Voir NOM/ADM-01XX)]		

Dans la *Liste des agents rajusteurs du pH, des substances à réaction acide et des agents correcteurs de l'eau autorisés*:

- Remplacer le texte figurant dans la colonne 2 et 3 des paragraphes A.3(1), A.3(2), P.3(1), P.3(2), S.5(1) et S.5(2) et de l'article S.4 par le texte écrit **en rouge et caractère gras**;
- Ajouter le texte écrit **en rouge et caractère gras** aux colonnes 2 et 3 des paragraphes P.3(3).

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
A.3	Sulfate double d'aluminium et d'ammonium	(1) Poudre à pâte  (2) [Retiré, 202A-MM-JJ, (Voir NOM/ADM-01XX)]	(1) Bonnes pratiques industrielles <b>3,5 %, calculée en aluminium</b>

P.3	Sulfate double d'aluminium et de potassium	<b>(1) [Retiré, 202A-MM-JJ, (Voir NOM/ADM-01XX)]</b>	
		<b>(2) [Retiré, 202A-MM-JJ, (Voir NOM/ADM-01XX)]</b>	
		<b>(3) Poudre à pâte</b>	<b>(3) 3,5 %, calculée en aluminium</b>
S.4	Phosphate d'aluminium et de sodium	<b>[Retiré, 202A-MM-JJ, (Voir NOM/ADM-01XX)]</b>	
S.5	Sulfate double d'aluminium et de sodium	(1) Poudre à pâte	(1) Bonnes pratiques industrielles <b>3,5 %, calculée en aluminium</b>
		<b>(2) [Retiré, 202A-MM-JJ, (Voir NOM/ADM-01XX)]</b>	

Dans la *Liste des agents modifiants de l'amidon autorisés*:

- Ajouter le texte écrit **en rouge et caractère gras** à la colonne 2 de l'article A.3, et
- Remplacer le texte figurant à la colonne 3 de l'article A.3 par le texte écrit **en rouge et caractère gras**.

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autres conditions
A.3	Sulfate d'aluminium	Amidon <b>utilisé aux fins de fabrication de l'amidon modifié devant servir dans les produits de confiserie</b>	<b>330 p.p.m., calculée en aluminium</b>