

ANNEXES I - II ET III

ANNEXE I

**LISTE DES ADDITIFS AUTORISES
DANS LES DENREES
ALIMENTAIRES**

ANNEXE I :

Liste des Additifs Alimentaires Autorisés **Dans les Denrées Alimentaires**

I - PREMIERE PARTIE :

SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION DES ADDITIFS **ALIMENTAIRES**

SIN	Nom de l'Additif Alimentaire	Fonction(s) Technologique(s)
100	Curcumines	Colorant
101(i)	Riboflavine, synthétique	Colorant
101(ii)	Riboflavine 5'-phosphate sodique	Colorant
101(iii)	Riboflavine (Bacillus subtilis)	Colorant
102	Tartarzine	Colorant
104	Jaune de quinoline	Colorant
110	Jaune FCF	Colorant
120	Carmins	Colorant
122	Azorubine (Carmoisine)	Colorant
123	Amaranthe	Colorant
124	Ponceau 4R (Cochenille rouge A)	Colorant
127	Erythrosine	Colorant
128	Rouge 2G	Colorant
129	Rouge allura AC	Colorant
131	Bleu patenté V	Colorant
132	Indigotine (Carmines d'indigo)	Colorant
133	Bleu brillant FCF	Colorant
140	Chlorophylles	Colorant
141	Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques	Colorant
141(i)	Chlorophylles, complexes cupriques	Colorant
141(ii)	Chlorophyllines, complexes cupriques, sels de sodium et de potassium	Colorant
142	Vert S	Colorant
143	Vert solide FCF	Colorant
150a	Caramel I – nature (caramel caustique)	Colorant
150b	Caramel II - procédé au sulfite caustique	Colorant
150c	Caramel III - procédé à l'ammoniaque	Colorant
150d	Caramel IV - procédé au sulfite	Colorant
151	Noir brillant (Noir PN)	Colorant
153	Charbon végétal	Colorant
155	Brun HT	Colorant
160a	Carotènes	Colorant
160a(i)	Bêta-, carotènes (de synthèse)	Colorant

SIN	Nom de l'Additif Alimentaire	Fonction(s) Technologique(s)
160a(ii)	Bêta-, carotènes (légumes)	Colorant
160a(iii)	Bêta-, carotènes (Blakeslea trispora)	Colorant
160b	Extraits d'annato	Colorant
160b(i)	Extraits de rocou, base de bixine	Colorant
160c	Oléorésine de paprika	Colorant
160d	Lycopènes	Colorant
160e	Bêta-apo-8'-, caroténal	Colorant
160f	Bêta-apo-8'-,acide caroténoïque ester d'éthyle,	Colorant
161b	Lutéines	Colorant
161g	Canthaxanthine	Colorant
162	Rouge de betterave	Colorant
163	Anthocyanines	Colorant
163(ii)	Extrait de peau de raisin	Colorant
170	Carbonates de calcium	colorant de surface, antiagglomérant et stabilisant
170(i)	Carbonate de calcium	Antiagglomérant, régulateur de l'acidité, colorant, émulsifiant et stabilisant
171	Bioxyde de titane	Colorant
172(i)	Oxyde de fer, noir	Colorant
172(ii)	Oxyde de fer, rouge	Colorant
172(iii)	Oxyde de fer, jaune	Colorant
173	Aluminium	Colorant
174	Argent	Colorant
175	Or (métallique)	Colorant
180	Fuchsine lithol BK	Colorant
200	Acide sorbique	Antioxydant, agent de conservation et stabilisant
202	Sorbate de potassium	Antioxydant, agent de conservation et stabilisant
203	Sorbate de calcium	Antioxydant, agent de conservation et stabilisant
210	Acide benzoïque	Agent de conservation
211	Benzoate de sodium	Agent de conservation
212	Benzoate de potassium	Agent de conservation
213	Benzoate de calcium	Agent de conservation
214	Para-, hydroxybenzoate d'éthyle	Agent de conservation
215	Para-, hydroxybenzoate d'éthyle sodique	Agent de conservation
218	Para-, hydroxybenzoate de méthyle	Agent de conservation
219	Para-hydroxybenzoate de méthyle sodique	Agent de conservation
220	Anhydride sulfureux	Antioxydant, agent de blanchiment (autres que pour les farines), agent de conservation et agent de traitement des farines

SIN	Nom de l'Additif Alimentaire	Fonction(s) Technologique(s)
221	Sulfite de sodium	Antioxydant, agent de blanchiment (autres que pour les farines), agent de conservation et agent de traitement des farines
222	Sulfite de sodium hydrogène	Antioxydant, agent de blanchiment (autres que pour les farines), agent de conservation et agent de traitement des farines
223	Metabisulfite de sodium	Antioxydant, agent de blanchiment (autres que pour les farines), agent de conservation et agent de traitement des farines
224	Metabisulfite de potassium	Antioxydant, agent de blanchiment (autres que pour les farines), agent de conservation et agent de traitement des farines
225	Sulfite de potassium	Antioxydant, agent de blanchiment (autres que pour les farines), agent de conservation et agent de traitement des farines
226	Sulfite de calcium	Agent de conservation, antioxydant
227	Sulfite de calcium hydrogène	Antioxydant, agent de blanchiment (autres que pour les farines), agent de conservation et agent de traitement des farines
228	Bisulfite de potassium	Antioxydant, agent de blanchiment (autres que pour les farines), agent de conservation et agent de traitement des farines
231	Ortho-phenylphenol	Agent de conservation
232	Ortho-phenylphenol de sodium	Agent de conservation
234	Nisine	Agent de conservation
235	Natamycine (pimaricine)	Agent de conservation
236	Acide formique	Agent de conservation
239	Hexaméthylène-tétramine	Agent de conservation
242	Bicarbonate de diméthyle	Agent de conservation
249	Nitrite de potassium	Agent de conservation, fixateur de la couleur
250	Nitrite de sodium	Agent de conservation, fixateur de la couleur
251	Nitrate de sodium	Agent de conservation, fixateur de la couleur
252	Nitrate de potassium	Agent de conservation, fixateur de la couleur
260	Acide acétique (glacial)	Régulateur de l'acidité et agent de conservation

SIN	Nom de l'Additif Alimentaire	Fonction(s) Technologique(s)
261	Acétates de potassium	Agent de conservation, régulateur de l'acidité
262	Acétates de sodium	Agent de conservation, régulateur de l'acidité et séquestrant
262(i)	Acétate de sodium	Agent de conservation, régulateur de l'acidité et séquestrant
262(ii)	Diacétate de sodium	Agent de conservation, régulateur de l'acidité et séquestrant
263	Acétate de calcium	Agent de conservation, stabilisant et régulateur de l'acidité
264	Acétate d'ammonium	Régulateur de l'acidité
270	Acide lactique (L-, D- et DL-)	Régulateur de l'acidité
280	Acide propionique	Agent de conservation
281	Propionate de sodium	Agent de conservation
282	Propionate de calcium	Agent de conservation
283	Propionate de potassium	Agent de conservation
284	Acide borique	Agent de conservation
285	Tétraborate de sodium (borax)	Agent de conservation
290	Anhydride carbonique	Adjuvant, agent de carbonatation et gaz de conditionnement
296	Acide malique (DL-)	Régulateur de l'acidité et séquestrant
297	Acide fumarique	Régulateur de l'acidité
300	Acide ascorbique (L-)	Antioxydant et agent de rétention de la couleur
301	Ascorbate de sodium	Antioxydant et agent de rétention de la couleur
302	Ascorbate de calcium	Antioxydant
303	Ascorbate de potassium	Antioxydant
304	Palmitate d'ascorbyle	Antioxydant
304(ii)	Stéarate d'ascorbyle	Antioxydant
305	Stéarate d'ascorbyle	Antioxydant
306	Extrait riche en tocophérols	Antioxydant
307	Tocophérols	Antioxydant
307a	D-alpha, Tocophérol	Antioxydant
307b	Concentré tocophérol, mélangé	Antioxydant
307c	dl-alpha-Tocophérol	Antioxydant
308	Gamma-, Tocophérol (de synthèse)	Antioxydant
309	Delta-, Tocophérol (de synthèse)	Antioxydant
310	Gallate de propyle	Antioxydant
311	Gallate d'octyle	Antioxydant
312	Gallate de dodecyle	Antioxydant
314	Résine de gaiac	Antioxydant
315	Acide érythorbique (acide isoascorbique)	Antioxydant
316	Erythorbate de sodium (isoascorbate de sodium)	Antioxydant

SIN	Nom de l'Additif Alimentaire	Fonction(s) Technologique(s)
319	Butylhydroquinone tertiaire	Antioxydant
320	Hydroxyanisole butyle	Antioxydant
321	Hydroxytoluène butyle	Adjuvant et antioxydant
322	Lécithines	Antioxydant et émulsifiant
322(i)	Lécithine	Antioxydant et émulsifiant
325	Lactate de sodium	Antioxydant synergiste, humectant agent de charge, régulateur de l'acidité et raffermissant
326	Lactate de potassium	Antioxydant synergiste et régulateur de l'acidité
327	Lactate de calcium	Régulateur de l'acidité et agent de traitement des farines
328	Lactate d'ammonium	Régulateur de l'acidité et agent de traitement des farines
329	Lactate de magnésium (DL-)	Régulateur de l'acidité et agent de traitement des farines
330	Acide citrique	Régulateur de l'acidité, antioxydant et séquestrant
331	Citrates de sodium	Régulateur de l'acidité, séquestrant émulsifiant et stabilisant
331(i)	Citrate biacide de sodium	Régulateur de l'acidité, antioxydant, émulsifiant, séquestrant et stabilisant
331(ii)	Citrate monoacide disodique	Régulateur de l'acidité, séquestrant émulsifiant et stabilisant
331(iii)	Citrate trisodique	Régulateur de l'acidité, séquestrant émulsifiant et stabilisant
332	Citrates de potassium	Régulateur de l'acidité, séquestrant et stabilisant
332(i)	Citrate biacide de potassium	Antioxydant, régulateur de l'acidité, émulsifiant, séquestrant et stabilisant
332(ii)	Citrate tripotassique	Régulateur de l'acidité, antioxydant, émulsifiant, séquestrant et stabilisant
333	Citrates de calcium	Régulateur de l'acidité, affermissant Séquestrant et stabilisant
333(i)	Citrate de monocalcium	Régulateur de l'acidité, affermissant Séquestrant et stabilisant
333(ii)	Citrate de dicalcium	Régulateur de l'acidité, affermissant Séquestrant et stabilisant
333(iii)	Citrate de tricalcium	Régulateur de l'acidité, affermissant Séquestrant et stabilisant
334	(L(+)-) Acide tartrique	Régulateur de l'acidité, adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, agent de charge, émulsifiant, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant et épaississant

SIN	Nom de l'Additif Alimentaire	Fonction(s) Technologique(s)
335	Tartrates de sodium	Stabilisant et séquestrant
335(i)	Tartrate monosodique	Régulateur de l'acidité, adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, agent de charge, émulsifiant, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant et épaississant
335(ii)	Tartrate de sodium, L(+)-	Régulateur de l'acidité, adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, agent de charge, émulsifiant, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant et épaississant
336	Tartrates de potassium	Stabilisant et séquestrant
336(i)	Tartrate monopotassique	Régulateur de l'acidité, adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, agent de charge, émulsifiant, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant et épaississant
336(ii)	Tartrate dipotassique	Régulateur de l'acidité, adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, agent de charge, émulsifiant, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant et épaississant
337	Tartrate de potassium-sodium, L(+)-	Régulateur de l'acidité, adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, agent de charge, émulsifiant, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant et épaississant
338	Acide phosphorique	Adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur, émulsifiant, affermissant, exaltateur d'arôme, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant et épaississant
339	Phosphates de sodium	Régulateur de l'acidité, séquestrant, émulsifiant, agent de texture, stabilisant et agent de rétention d'eau/ d'humidité

SIN	Nom de l'Additif Alimentaire	Fonction(s) Technologique(s)
339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	Adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur, émulsifiant, affermissant, exaltateur d'arôme, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant et épaississant
339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène	Adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur, émulsifiant, affermissant, exaltateur d'arôme, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant et épaississant
339(iii)	Phosphate trisodique	Adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur, émulsifiant, affermissant, exaltateur d'arôme, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant et épaississant
340	Phosphates de potassium	Régulateur de l'acidité, séquestrant, émulsifiant, agent de texture, stabilisant et agent de rétention d'eau/ d'humidité
340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène	Adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur, émulsifiant, affermissant, exaltateur d'arôme, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant et épaississant
340(ii)	Phosphate de potassium dihydrogène	Adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur, émulsifiant, affermissant, exaltateur d'arôme, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant et épaississant

SIN	Nom de l'Additif Alimentaire	Fonction(s) Technologique(s)
340(iii)	Phosphate tripotassique	Adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur, émulsifiant, affermissant, exaltateur d'arôme, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant et épaississant
341	Phosphates de calcium	Régulateur de l'acidité, agent de traitement des farines, affermissant agent de texture, agent levant antiagglomérant et agent de rétention d'eau/d'humidité
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène	Adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur, émulsifiant, affermissant, exaltateur d'arôme, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant et épaississant
341(ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène	Adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur, émulsifiant, affermissant, exaltateur d'arôme, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant et épaississant
341(iii)	Phosphate tricalcique	Adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur, émulsifiant, affermissant, exaltateur d'arôme, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant et épaississant
342(i)	Phosphate d'ammonium dihydrogène	Adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur, émulsifiant, affermissant, exaltateur d'arôme, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant et épaississant
342(ii)	Phosphate diammonique d'hydrogène	Adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur, émulsifiant, affermissant, exaltateur d'arôme, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant et épaississant

SIN	Nom de l'Additif Alimentaire	Fonction(s) Technologique(s)
343	Phosphates de magnésium	régulateur de l'acidité et anti-agglomérant
343(i)	Phosphate monomagnésique	Adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur, émulsifiant, affermissant, exaltateur d'arôme, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant et épaississant
343(ii)	Phosphate de magnésium d'hydrogène	Adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur, émulsifiant, affermissant, exaltateur d'arôme, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant et épaississant
343(iii)	Phosphate de trimagnésique	Adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur, émulsifiant, affermissant, exaltateur d'arôme, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant et épaississant
350(i)	Malate acide de sodium, DL-	Régulateur de l'acidité, humectant
350(ii)	Malate de sodium, DL-	Régulateur de l'acidité, humectant
351(i)	Malate acide de potassium	Régulateur de l'acidité
351(ii)	Malate de potassium	Régulateur de l'acidité
352(ii)	Malate de calcium (D,L-)	Régulateur de l'acidité
353	Acide métatartrique	Régulateur de l'acidité
354	Tartrate de calcium (DL-)	Régulateur de l'acidité
355	Acide adipique	Régulateur de l'acidité
356	Adipates de sodium	Régulateur de l'acidité
357	Adipates de potassium	Régulateur de l'acidité
363	Acide succinique	Régulateur de l'acidité
365	Fumarates de sodium	Régulateur de l'acidité
380	Citrate de triammonium	Régulateur de l'acidité
381	Citrate d'ammonium ferrique	Antiagglomérant
384	Citrates d'isopropyle	Antioxydant, agent de conservation et séquestrant
385	Ethylène-diamine-tétra-acétate calcio-disodique	Antioxydant, agent de conservation et séquestrant
386	Ethylène-diamine-tétra-acétate disodique	Antioxydant et Agent de conservation
388	Acide thiodipropionique	Antioxydant
389	Thiodipropionate de dilauryle	Antioxydant
400	Acide alginique	Epaississant, stabilisant, gélifiant et émulsifiant

SIN	Nom de l'Additif Alimentaire	Fonction(s) Technologique(s)
401	Alginate de sodium	Epaississant, stabilisant, gélifiant et émulsifiant
402	Alginate de potassium	Epaississant, stabilisant, gélifiant et émulsifiant
403	Alginate d'ammonium	Epaississant, stabilisant, gélifiant et émulsifiant
404	Alginate de calcium	Epaississant, stabilisant, gélifiant et émulsifiant
405	Alginate de propylène glycol	Epaississant, émulsifiant et stabilisant
406	Agar-agar	Epaississant, stabilisant, gélifiant et émulsifiant
407	Carraghénane	Epaississant, stabilisant, gélifiant et émulsifiant
407a	Algue eucheuma transformée	Epaississant, stabilisant, gélifiant et émulsifiant
410	Gomme de caroube	Epaississant, stabilisant et émulsifiant
412	Gomme guar	Epaississant, stabilisant et émulsifiant
413	Gomme adragante	Epaississant, stabilisant et émulsifiant
414	Gomme arabique (Gomme d'acacia)	Epaississant, stabilisant, émulsifiant agent gonflant, agent de glaçage et support
415	Gomme xanthane	Epaississant, stabilisant, émulsifiant et agent moussant
416	Gomme karaya	Epaississant, stabilisant, émulsifiant
417	Gomme tara	Epaississant, stabilisant
418	Gomme gellane	Epaississant, stabilisant et gélifiant
420(i)	Sorbitol	Edulcorant, humectant, séquestrant stabilisant et agent de charge
420(ii)	Sirop de sorbitol	Edulcorant, humectant, séquestrant stabilisant et agent de charge
421	Mannitol	Edulcorant, antiagglomérant, humectant, stabilisant et agent de charge
422	Glycérol	Humectant et raffermissant
424	Curdlan	Epaississant, stabilisant, affermissant et gélifiant
425	Farine de konjac	Epaississant, gélifiant, émulsifiant stabilisant
426	Hémicellulose de soja	Emulsifiant, épaississant, stabilisant et antiagglomérant
431	Stéarate de polyoxyéthylène (40)	Emulsifiant

SIN	Nom de l'Additif Alimentaire	Fonction(s) Technologique(s)
432	Monolaurate de polyoxyéthylène de sorbitane (20)	Adjuvant, antimoissant, émulsifiant, agent de traitement des farines, agent moussant et stabilisant
433	Monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane (20)	Adjuvant, antimoissant, émulsifiant, agent de traitement des farines, agent moussant et stabilisant
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène de sorbitane (20)	Adjuvant, antimoissant, émulsifiant, agent de traitement des farines, agent moussant et stabilisant
435	Monostéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (20)	Adjuvant, antimoissant, émulsifiant, agent de traitement des farines, agent moussant et stabilisant
436	Tristéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (20)	Adjuvant, antimoissant, émulsifiant, agent de traitement des farines, agent moussant et stabilisant
440	Pectines	Emulsifiant, stabilisant et épaississant
440(i)	Pectine	Epaississant, stabilisant, gélifiant et émulsifiant
440(ii)	Pectine amidée	Epaississant, stabilisant, gélifiant et émulsifiant
442	Sels d'ammonium de l'acide phosphatidique	Emulsifiant et stabilisant
444	Acétate-isobutyrate de saccharose	régulateur de l'acidité, adjuvant, émulsifiant, stabilisant
445	Ester glycérique de résine de bois	Adjuvant, agent de charge, émulsifiant, stabilisant et épaississant
450	Diphosphates	Emulsifiant, stabilisant, régulateur de l'acidité, agent levant, séquestrant, agent de rétention d'eau/d'humidité
450(i)	Diphosphate disodique	Adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur, émulsifiant, affermissant, exaltateur d'arôme, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant et épaississant
450(ii)	Diphosphate trisodique	Adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur, émulsifiant, affermissant, exaltateur d'arôme, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant et épaississant

SIN	Nom de l'Additif Alimentaire	Fonction(s) Technologique(s)
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	Adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur, émulsifiant, affermissant, exaltateur d'arôme, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant et épaississant
450(iv)	Diphosphate dipotassique	Adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur, émulsifiant, affermissant, exaltateur d'arôme, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant et épaississant
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	Adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur, émulsifiant, affermissant, exaltateur d'arôme, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant et épaississant
450(vi)	Diphosphate dicalcique	Adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur, émulsifiant, affermissant, exaltateur d'arôme, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant et épaississant
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium	Adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur, émulsifiant, affermissant, exaltateur d'arôme, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant et épaississant
451	Triphosphates	Séquestrant, régulateur de l'acidité et agent de texture
451(i)	Triphosphate pentasodique	Adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur, émulsifiant, affermissant, exaltateur d'arôme, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant et épaississant

SIN	Nom de l'Additif Alimentaire	Fonction(s) Technologique(s)
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	Adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur, émulsifiant, affermissant, exaltateur d'arôme, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant et épaississant
452	Polyphosphates	Emulsifiant, stabilisant, régulateur de l'acidité, agent levant, séquestrant et agent de rétention d'eau/d'humidité
452(i)	Polyphosphate de sodium	Adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur, émulsifiant, affermissant, exaltateur d'arôme, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant et épaississant
452(ii)	Polyphosphate de potassium	Adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur, émulsifiant, affermissant, exaltateur d'arôme, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant et épaississant
452(iii)	Polyphosphate de sodium-calcium	Adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur, émulsifiant, affermissant, exaltateur d'arôme, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant et épaississant
452(iv)	Polyphosphate de calcium	Adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur, émulsifiant, affermissant, exaltateur d'arôme, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant et épaississant

SIN	Nom de l'Additif Alimentaire	Fonction(s) Technologique(s)
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	Adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur, émulsifiant, affermissant, exaltateur d'arôme, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant et épaississant
457	Alpha-cyclodextrine	Stabilisant et liant
458	Gamma-cyclodextrine	Stabilisant et liant
459	Bêta-cyclodextrine	Stabilisant et liant
460	Celluloses	Emulsifiant, anti-agglomérant, agent de texture, agent de dispersion Stabilisant et épaississant
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	Antiagglomérant, agent de charge, émulsifiant, agent moussant, stabilisant et épaississant
460(ii)	Cellulose en poudre	Antiagglomérant, agent de charge, émulsifiant, stabilisant et épaississant
461	Méthyl-cellulose	Epaississant, émulsifiant et stabilisant
462	Ethyl-cellulose	Liant et agent de remplissage
463	Hydroxypropyl-cellulose	Epaississant, émulsifiant et stabilisant
464	Hydroxypropyl-méthyl-cellulose	Epaississant, émulsifiant et stabilisant
465	Méthyl-éthyl-cellulose	Epaississant, émulsifiant, stabilisant et agent moussant
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	Epaississant, stabilisant et émulsifiant
467	Ethyl-hydroxyéthyl-cellulose	Epaississant, stabilisant et émulsifiant
468	Carboximéthyl-cellulose sodique réticulée (gomme cellulosique réticulée)	Stabilisant et liant
469	Carboximéthyl-cellulose sodique, hydrolysée par voie enzymatique (gomme cellulosique hydrolysée par voie enzymatique)	Epaississant et stabilisant
470(i)	Sels d'acides myristique, palmitique et stéarique avec ammoniacque, calcium, potassium et sodium	Antiagglomérant, émulsifiant et stabilisant
470(ii)	Sels d'acide oléique avec calcium, potassium et sodium	Emulsifiant, stabilisant et antiagglomérant

SIN	Nom de l'Additif Alimentaire	Fonction(s) Technologique(s)
471	Mono- et di-glycérides d'acides gras	Emulsifiant, stabilisant et agent antimoussant
472a	Esters glyceroliques de l'acide acétique et d'acides gras	Emulsifiant, stabilisant et séquestrant
472b	Esters glyceroliques de l'acide lactique et d'acides gras	Emulsifiant, stabilisant et séquestrant
472c	Esters glyceroliques de l'acide citrique et d'acides gras	Emulsifiant, stabilisant, séquestrant, agent de conditionnement des pâtes et antioxydant synergiste
472d	Esters tartriques de mono-et di-glycérides d'acides gras	Emulsifiant, stabilisant et séquestrant
472e	Esters glyceroliques de l'acide diacetyltartrique et d'acides gras	Emulsifiant, stabilisant et séquestrant
472f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono et diglycérides d'acides gras	Emulsifiant, stabilisant et séquestrant
473	Esters de saccharose d'acides gras	Emulsifiant et stabilisant
474	Saccharoglycérides	Emulsifiant, stabilisant et épaississant
475	Esters polyglyceroliques d'acides gras	Emulsifiant
476	Esters polyglyceroliques de l'acide ricinoléique interesterifié	Emulsifiant
477	Esters de propylène glycol d'acides gras	Emulsifiant et stabilisant
479	Huile de soja oxydée par chauffage en interaction avec des mono- et diglycérides d'acides gras	Emulsifiant
481	Lactylates de sodium	Emulsifiant et stabilisant
481(i)	Stéaryl de sodium lactylé	Emulsifiant, stabilisant et épaississant
482	Lactylates de calcium	Emulsifiants, stabilisants
482(i)	Stéaryl de calcium lactylé	Emulsifiant, stabilisant et épaississant
483	Tartrate de stearyle	agent de traitement des farines
484	Citrate de stearyle	Antimoussant, émulsifiant et séquestrant
491	Monostéarate de sorbitane	Emulsifiant
492	Tristéarate de sorbitane	Emulsifiant
493	Monolaurate de sorbitane	Emulsifiant et stabilisant
494	Monooléate de sorbitane	Emulsifiant et stabilisant
495	Monopalmitate de sorbitane	Emulsifiant
500	Carbonates de sodium	régulateur de l'acidité, agent levant, et anti-agglomérant
500(i)	Carbonate de sodium	Régulateur de l'acidité, agent levant, antiagglomérant et stabilisant
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Régulateur de l'acidité, agent levant, antiagglomérant et stabilisant
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Sels d'ammonium de l'acide phosphatidique
501	Carbonates de potassium	régulateur de l'acidité et stabilisant
501(i)	Carbonate de potassium	Régulateur de l'acidité et stabilisant

SIN	Nom de l'Additif Alimentaire	Fonction(s) Technologique(s)
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Régulateur de l'acidité, agent levant, stabilisant
503	Carbonates d'ammonium	Régulateur de l'acidité et agent levant
503(i)	Carbonate d'ammonium	Régulateur de l'acidité et agent levant
503(ii)	Carbonate acide d'ammonium	Régulateur de l'acidité et agent levant
504	Carbonate de magnésium	Régulateur de l'acidité et antiagglomérant, fixateurs
504(i)	Carbonate de magnésium	Régulateur de l'acidité, antiagglomérant et agent de rétention de la couleur
504(ii)	Hydroxyde de carbonate de magnésium	Régulateur de l'acidité, antiagglomérant et agent de rétention de la couleur
507	Acide chlorhydrique	Régulateur de l'acidité
508	Chlorure de potassium	Gélifiant, stabilisant et épaississant
509	Chlorure de calcium	Affermissant, stabilisant et épaississant
510	Chlorure d'ammonium	agent de traitement des farines
511	Chlorure de magnésium	Affermissant, agent de rétention de la couleur et stabilisant
512	Chlorure stanneux	Antioxydant et agent de rétention de la couleur, agent de conservation et séquestrant
513	Acide sulfurique	Régulateur de l'acidité
514(i)	Sulfate de sodium	Régulateur de l'acidité
515(i)	Sulfates de potassium	Régulateur de l'acidité
516	Sulfate de calcium	agent de traitement des farines, séquestrant, affermissant et stabilisant
517	Sulfate d'ammonium	agent de traitement des farines et stabilisant
518	Sulfate de magnésium	Affermissant et exaltateur d'arôme
520	Sulfate d'aluminium	Affermissant
521	Sulfate d'aluminium-sodium	Affermissant
522	Sulfate d'aluminium-potassium	Régulateur de l'acidité et stabilisant
523	Sulfate d'aluminium-ammonium	Affermissant, agent levant et stabilisant
524	Hydroxyde de sodium	Régulateur de l'acidité
525	Hydroxyde de potassium	Régulateur de l'acidité, stabilisant et épaississant
526	Hydroxyde de calcium	Régulateur de l'acidité et affermissant
527	Hydroxyde d'ammonium	Régulateur de l'acidité
528	Hydroxyde de magnésium	Régulateur de l'acidité et agent de rétention de la couleur
529	Oxyde de calcium	Régulateur de l'acidité, agent de traitement des farines et agent de conditionnement des pâtes
530	Oxyde de magnésium	Antiagglomérant
535	Ferrocyanure de sodium	Antiagglomérant
536	Ferrocyanure de potassium	Antiagglomérant

SIN	Nom de l'Additif Alimentaire	Fonction(s) Technologique(s)
538	Ferrocyanure de calcium	Antiagglomérant
539	Thiosulfate de sodium	Antioxydant, agent de blanchiment (autres que pour les farines), agent de conservation et agent de traitement des farines
541	Phosphate de sodium-aluminium	Régulateur de l'acidité et émulsifiant
542	Phosphate d'os	Adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur, émulsifiant, affermissant, exaltateur d'arôme, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant et épaississant
551	Silice amorphe	Antiagglomérant, adjuvant de filtration
552	Silicate de calcium	Antiagglomérant
553(i)	Silicate de magnésium (synthétique)	Antiagglomérant et poudre pour pulvérisation sèche
553(ii)	Trisilicate de magnésium	Antiagglomérant et poudre pour pulvérisation sèche
553(iii)	Talc	Antiagglomérant
554	Aluminosilicate de sodium	Antiagglomérant
555	Aluminosilicate de potassium	Antiagglomérant
556	Aluminosilicate de calcium	Antiagglomérant
558	Bentonite	Antiagglomérant
559	Silicate d'aluminium	Adjuvant, antiagglomérant
570	Acides gras	Stabilisant de mousse, agent de glaçage et antimoussant
574	Acide gluconique (D-)	Régulateur de l'acidité, agent levant
575	Glucono-delta-lactone	Régulateur de l'acidité et agent levant
576	Gluconate de sodium	Séquestrant
577	Gluconate de potassium	Séquestrant, régulateur de l'acidité
578	Gluconate de calcium	Régulateur de l'acidité, affermissant et séquestrant
579	Gluconate ferreux	Régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur et agent de conservation
580	Gluconate de magnésium	Régulateur de l'acidité, affermissant et exaltateur d'arôme
585	Lactate ferreux	régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur
586	4-Héxylresorcinol	Agent de rétention de la couleur et antioxydant
620	L(+)- acide glutamique	Exaltateur d'arôme
621	L-glutamate monosodique	Exaltateur d'arôme
622	L-glutamate monopotassique	Exaltateur d'arôme
623	di-L-glutamate de calcium	Exaltateur d'arôme

SIN	Nom de l'Additif Alimentaire	Fonction(s) Technologique(s)
624	L-glutamate monoammonique	Exaltateur d'arôme
625	di-L-glutamate de magnésium	Exaltateur d'arôme
626	5'-acide guanylique	Exaltateur d'arôme
627	5'-guanylate disodique	Exaltateur d'arôme
628	5'-Guanylate dipotassique	Exaltateur d'arôme
629	5'-guanylate dicalcium	Exaltateur d'arôme
630	acide 5'-inosinique	Exaltateur d'arôme
631	5'-inosinate disodique	Exaltateur d'arôme
632	5'-inosinate de potassium	Exaltateur d'arôme
633	5'-inosinate de calcium	Exaltateur d'arôme
634	5'-ribonucléotides calciques	Exaltateur d'arôme
635	5'-ribonucléotides disodiques	Exaltateur d'arôme
640	Glycine	Exaltateur d'arôme
650	Acétate de zinc	Exaltateur d'arôme
900a	Polydiméthylsiloxane	Antiagglomérant et antimoissant
901	Cire d'abeille	Agent de glaçage et agent de turbidité
902	Cire de candelilla	Agent de charge, solvant de support, nébulisant, agent d'enrobage et agent de glisse
903	Cire de carnauba	Adjuvant, antiagglomérant, agent de charge, solvant de support, agent d'enrobage et agent de glisse
904	Gomme-laque	Agent de charge, agent d'enrobage et agent de glisse
905	Cire microcristalline	Antimoissant, agent de charge et agent d'enrobage
905c (i)	Cire microcristalline	Antimoissant, agent de charge et agent d'enrobage
905d	Huile minérale, viscosité élevée	Agent d'enrobage et agent de glisse
905e	Huile minérale, viscosité moyenne et faible (catégorie I)	Agent d'enrobage et agent de glisse
907	Poly-1-décène hydrogéné	Agent de glaçage
912	Esters de l'acide montanique	Agent de glaçage
914	Cire de polyéthylène oxydée	Agent de glaçage
920	Cystéine, L- et ses chlorhydrates - sels de sodium et de potassium	Agent de traitement des farines
925	Chlore	Agent de traitement des farines
926	Peroxyde de chlore	Agent de traitement des farines
927a	Azodicarbonamide	Adjuvant et agent de traitement des farines
927b	Urée (Carbamide)	Agent de traitement des farines
928	Peroxyde de benzoyle	Agent de blanchiment (autres que pour les farines) et agent de traitement des farines
938	Argon	Inerteur

SIN	Nom de l'Additif Alimentaire	Fonction(s) Technologique(s)
939	Hélium	Traceur
941	Azote	Gaz d’emballage et propulseur
942	Protoxyde d'azote	Propulseur, antioxydant, agent moussant et gaz d’emballage
944	Propane	Propulseur
948	Oxygène	Propulseur
949	Hydrogène	Gaz d’emballage
950	Acesulfame potassium	Edulcorant et exaltateur d’arôme
951	Aspartame	Edulcorant et exaltateur d’arôme
953	Isomalt (isomaltulose hydrogénée)	Edulcorant, antiagglomérant, agent de charge et agent de glaçage
954(i)	Saccharine	Edulcorant
954(ii)	Saccharine de calcium	Edulcorant
954(iii)	Saccharine de potassium	Edulcorant
954(iv)	Saccharine de sodium	Edulcorant
955	Sucralose (Trichlorogalactosaccharose)	Edulcorant
956	Alitame	Edulcorant
960	Glycosides de stéviol	Edulcorant
961	Neotame	Edulcorant, exaltateur d’arôme
962	Sel d'aspartame-acesulfame	Edulcorant
964	Sirop de polyglycitol	Edulcorant
965(i)	Maltitol	Edulcorant, stabilisant, émulsifiant, Humectant et agent de charge
965(ii)	Sirop de maltitol	Edulcorant, stabilisant, émulsifiant, Humectant et agent de charge
966	Lactitol	Edulcorant, agent de texture et émulsifiant
967	Xylitol	Edulcorant, humectant, stabilisant, Emulsifiant et épaississant
968	Erythritol	Edulcorant, exaltateur d’arôme et humectant
999	Extraits de quillaia	Agent moussant et émulsifiant
999(i)	Extrait de quillaia de type 1	Agent moussant
999(ii)	Extrait de quillaia de type 2	Agent moussant
1001	Sels et esters de choline	Emulsifiant
1100	Amylases	Adjuvant, enzyme et agent de traitement des farines
1101	Protéases	agent de traitement des farines, stabilisant et exaltateur d’arôme
1101(i)	Protéase	enzyme, exaltateur d'arôme, agent de traitement des farines et agent d'enrobage
1101(ii)	Papaïne	Exaltateur d’arôme
1101(iii)	Bromélaïne	Agent de traitement des farines, stabilisant et exaltateur d’arôme
1102	Glucose oxydase	Antioxydant
1103	Invertases	Stabilisant
1104	Lipases	Exaltateur d’arôme

SIN	Nom de l'Additif Alimentaire	Fonction(s) Technologique(s)
1105	Lysozyme	Agent de conservation
1200	Polydextroses	Agent de charge, stabilisant, épaississant, humectant et agent de texture
1201	Polyvinylpyrrolidone	Adjuvant, émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisant et épaississant
1202	Polyvinylpolypyrrolidone (insoluble)	stabilisant de la couleur, stabilisant colloïdal et stabilisant
1203	Alcool polyvinylique	Agent d'enrobage et stabilisant
1204	Pullulane	Agent de glaçage et filmogène
1503	Huile de ricin	Antiagglomérant, solvant de support, agent d'enrobage et agent de glisse
1505	Citrate triéthylique	Antimoussant, solvant de support, séquestrant et stabilisant
1517	Diacétylate de glycérol	solvant
1518	Alcool de benzyle	solvant
1519	Triacétine	humectant
1520	Propylène-glycol	Humectant, mouillant, agent de dispersion et agent de glaçage
1521	Polyéthylène-glycol	Adjuvant, antimoussant, solvant de support, émulsifiant, exaltateur d'arôme, agent d'enrobage, agent de glisse, stabilisant et épaississant

**SIN : SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION DES
ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Liste supplémentaire amidons modifiés :

SIN	Nom de l'Additif Alimentaire	Fonction(s) Technologique(s)
1400	Dextrines, blanches et jaunes, amidon torréfié	Stabilisants, épaississants, liants
1401	Amidon traité à l'acide	Stabilisant, épaississant, liant
1402	Amidon traité en milieu alcalin	Stabilisant, épaississant, liant
1403	Amidon blanchi	Stabilisant, épaississant, liant
1404	Amidon oxydé	Stabilisant, épaississant, liant
1405	Amidons traités aux enzymes	Epaississants
1410	Phosphate d'amidon	Stabilisant, épaississant, liant
1412	Phosphate de diamidon	Stabilisant, épaississant, liant
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	Stabilisant, épaississant, liant
1414	Phosphate de diamidon acétylé	Stabilisant, épaississant
1420	Amidon acétylé	Stabilisant, épaississant
1422	Adipate de diamidon acétylé	Stabilisant, épaississant, liant
1440	Amidon hydroxypropylique	Emulsifiant, épaississant, liant
1442	Phosphate de diamidon hydroxy-propylé	Agent de charge, émulsifiant, stabilisant et épaississant
1450	Octényl succinate d'amidon sodique	Stabilisant, épaississant, liant, émulsifiant
1451	Amidon oxydé acétylé	Stabilisant, épaississant
1452	Octényl succinate d'amidon d'aluminium	Stabilisant, antiagglomérant

**SIN : SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION DES
ADDITIFS ALIMENTAIRES**

II – DEUXIEME PARTIE :

TABLEAU DES CATEGORIES FONCTIONNELLES, DEFINITIONS ET FONCTIONS TECHNOLOGIQUES

CATÉGORIES FONCTIONNELLES	DÉFINITION
1. Régulateur de l'acidité	Additif alimentaire qui contrôle l'acidité ou l'alcalinité d'une denrée alimentaire
2. Antiagglomérant	Additif alimentaire qui réduit la tendance que peuvent avoir les composantes d'une denrée alimentaire à adhérer les unes aux autres
3. Antimoussant	Additif alimentaire qui empêche ou réduit la formation de mousse
4. Antioxydant	Additif alimentaire qui prolonge la durée de conservation des aliments en les protégeant contre les altérations dues à l'oxydation
5. Agent de Blanchiment	Additif alimentaire utilisé pour décolorer des denrées alimentaires (mais pas la farine). Les pigments ne sont pas des agents de blanchiment
6. Agent de charge	Additif alimentaire qui leste une denrée alimentaire sans en modifier sensiblement la valeur énergétique
7. Agent de carbonation	Additif alimentaire utilisé pour apporter du dioxyde de carbone à une denrée alimentaire
8. Support	Additif alimentaire utilisé pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement de toute autre façon un additif alimentaire ou un nutriment sans altérer sa fonction (et sans produire lui-même d'effet technologique) afin de faciliter sa manipulation, son application ou son utilisation de l'additif alimentaire ou du nutriment
9. Colorant	Additif alimentaire qui ajoute de la couleur à une denrée alimentaire ou rétablit sa couleur naturelle
10. Agent de rétention de la couleur	Additif alimentaire qui stabilise, retient ou intensifie la couleur d'une denrée alimentaire
11. Émulsifiant	Additif alimentaire qui permet d'obtenir ou de maintenir un mélange uniforme à partir de deux ou plusieurs phases immiscibles contenues dans un aliment
12. Sel émulsifiant	Additif alimentaire qui, lors de la fabrication d'aliments transformés, arrange les protéines de manière à empêcher la séparation des graisses
13. Affermissant	Additif alimentaire qui rend ou garde les tissus des fruits ou des légumes fermes ou craquants, ou interagit avec des gélifiants de manière à produire ou à renforcer un gel
14. Exaltateur d'arôme	Additif alimentaire qui exalte le goût et/ou l'odeur naturels d'une denrée alimentaire

CATÉGORIES FONCTIONNELLES	DÉFINITION
15. Agent de traitement des farines	Additif alimentaire qui, ajouté à la farine ou à la pâte, en améliore la qualité boulangère ou la couleur
16. Agent moussant	Additif alimentaire qui permet de former ou de maintenir une dispersion uniforme d'une phase gazeuse dans un aliment solide ou liquide
17. Gélifiant	Additif alimentaire qui confère une certaine texture à l'aliment au moyen de la formation d'un gel
18. Agent d'enrobage	Additif alimentaire qui, lorsqu'il est appliqué à la surface externe d'un aliment, lui confère un aspect brillant ou le recouvre d'un revêtement protecteur
19. Humectant	Additif alimentaire qui empêche les aliments de se dessécher en combattant l'effet que peut avoir une atmosphère caractérisée par un faible degré d'humidité
20. Gaz de Conditionnement	Additif alimentaire gazeux, qui est introduit dans un conteneur pendant, durant ou après son remplissage avec une denrée alimentaire avec l'intention de protéger l'aliment par exemple de l'oxydation ou de l'altération
21. Agent de conservation	Additif alimentaire qui prolonge la durée de conservation des aliments en les protégeant contre les altérations dues aux micro-organismes
22. Gaz propulseur	Additif alimentaire gazeux qui permet d'expulser un aliment contenu dans un récipient
23. Agent levant	Additif alimentaire ou combinaison d'additifs alimentaires, qui dégage du gaz et, par-là même, augmente le volume d'une pâte
24. Séquestrant	Additif alimentaire limitant la disponibilité des cations
25. Stabilisant	Additif alimentaire qui permet de maintenir une dispersion uniforme de deux ou plusieurs composantes dans un aliment
26. Édulcorant	Additif alimentaire (autre qu'un sucre mono- ou disaccharide), qui confère un goût sucré à l'aliment
27. Épaississant	Additif alimentaire qui augmente la viscosité d'un aliment