



Santé
Canada

Health
Canada

Votre santé et votre
sécurité... notre priorité.

Your health and
safety... our priority.

Avis de modification aux *Listes des additifs alimentaires autorisés* afin de permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés

Avis de modification – *Listes des additifs alimentaires autorisés*

Numéro de référence : [NOM/ADM-0048]

14 avril 2015

Bureau d'innocuité des produits chimiques
Direction des aliments
Direction générale des produits de santé
et des aliments



Canada

Table des matières

Résumé.....	3
Modifications aux <i>Listes des additifs alimentaires autorisés</i>	4
Justification	7
Autre renseignements pertinents	8
Avis – Résumé des commentaires	8
Mise en oeuvre et application	9
Coordonnées	9
Annexe A	10
Modifications à la Liste 4 – <i>Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisant ou épaississant autorisés</i>	10
Modifications à la Liste 8 – <i>Liste des additifs alimentaires autorisés ayant d'autres utilisations généralement acceptées</i>	22
Modifications à la Liste 10 – <i>Liste des agents rajusteurs du pH, des substances à réaction acide et des agents correcteurs de l'eau autorisés</i>	27
Modifications à la Liste 12 – <i>Liste des agents chélateurs ou séquestrants autorisés</i>	28
Modifications à la Liste 13 – <i>Liste des agents modifiants de l'amidon autorisés</i>	40

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*. 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 de Santé Canada. Un demandeur peut solliciter l'approbation par Santé Canada d'un nouvel additif ou d'une nouvelle condition d'utilisation d'un additif alimentaire déjà autorisé en déposant une demande d'autorisation concernant un additif alimentaire auprès de la Direction des aliments du Ministère. Santé Canada recourt à ce processus d'approbation préalable à la mise en marché afin de déterminer si les données scientifiques appuient l'innocuité des additifs alimentaires lorsqu'ils sont utilisés conformément aux conditions déterminées dans les aliments vendus au Canada.

Santé Canada a reçu cinq demandes relatives à des additifs alimentaires, lesquelles, ensemble, sollicitaient l'autorisation d'utiliser du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium dans les aliments dans lesquels l'utilisation du phosphate trisodique, du tripolyphosphate de sodium et de l'hexamétaphosphate de sodium est déjà autorisée. Les limites de tolérance et les conditions d'utilisation demandées pour ces phosphates de potassium et ces phosphates de sodium et de potassium sont identiques à celles qui sont déjà autorisées pour leurs analogues sodiques.

Les résultats de l'évaluation réalisée par Santé Canada des données scientifiques disponibles soutiennent l'innocuité du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium ainsi que de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium lorsqu'ils sont utilisés tel que demandé.

Puisque l'utilisation de ces nouveaux phosphates de potassium et phosphates de sodium et de potassium en qualité d'additifs alimentaires n'était pas déjà permise au Canada, Santé Canada a publié le 11 septembre 2014 la [Proposition visant à permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés](#) en sollicitant des commentaires. La proposition en question comprenait également l'élargissement de l'utilisation de certains phosphates déjà autorisés afin d'harmoniser davantage les dispositions sur les additifs phosphatés.

Par suite de cette publication, le Ministère n'a reçu aucune information scientifique qui aurait pu modifier la conclusion issue de l'évaluation de l'innocuité. Puisque le résultat de l'évaluation en question demeure identique à celui indiqué dans la proposition publiée, Santé Canada a modifié

Avis de modification aux *Listes des additifs alimentaires autorisés* afin de permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés

les *Listes des additifs alimentaires autorisés* comme indiqué ci-dessous. Les modifications aux Listes sont présentées à l'Annexe A.

Modifications aux *Listes des additifs alimentaires autorisés*

Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants ou épaississants autorisés :

- Autoriser l'utilisation du phosphate tripotassique dans les mêmes aliments et selon les mêmes limites de tolérance et autres conditions que le phosphate trisodique.
- Autoriser l'utilisation de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium dans les mêmes aliments et selon les mêmes limites de tolérance et autres conditions que l'hexamétaphosphate de sodium.
- Autoriser l'utilisation du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et du pyrophosphate trisodique dans un mélange de poisson et de viande préparés visés à l'alinéa *n*) de l'article B.21.006 du *Règlement sur les aliments et drogues* (RAD).
- Étendre l'utilisation du pyrophosphate tétrapotassique et du pyrophosphate acide de sodium à un mélange de poisson et de viande préparés visé à l'alinéa *n*) de l'article B.21.006 du RAD.
- Des modifications consécutives ont dû être apportées à la colonne 3 de l'article (1) concernant le citrate de calcium, le phosphate bicalcique, le citrate de potassium, le phosphate dipotassique, le pyrophosphate acide de sodium, le phosphate double d'aluminium et de sodium, le citrate de sodium, le gluconate de sodium, le phosphate monosodique, le phosphate trisodique, le tartrate double de potassium et de sodium, le pyrophosphate tétrasodique et le tartrate de sodium ainsi qu'à l'article (6) concernant l'hexamétaphosphate de sodium et le phosphate disodique afin que le phosphate tripotassique et l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium puissent être utilisés en association avec ces additifs.

Liste des additifs alimentaires autorisés ayant d'autres utilisations généralement acceptées :

- Autoriser l'utilisation du tripolyphosphate de potassium et du tripolyphosphate de sodium et de potassium dans les clams congelés, les crevettes cuites congelées, le crabe congelé, les filets de poisson congelés, le homard congelé, le poisson haché congelé, les crevettes congelées et le calmar congelé pour « Réduire les pertes dues au traitement et la formation d'exsudat lors de la décongélation ».
- Autoriser l'utilisation de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium dans les mêmes aliments et selon les mêmes limites de tolérance établies pour l'hexamétaphosphate de sodium.

Avis de modification aux *Listes des additifs alimentaires autorisés* afin de permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétophosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés

- Étendre l'utilisation du pyrophosphate tétrapotassique aux clams congelés, aux crevettes cuites congelées, au crabe congelé, aux filets de poisson congelés, au homard congelé, au poisson haché congelé, aux crevettes congelées et au calmar congelé pour « Réduire les pertes dues au traitement et la formation d'exsudat lors de la décongélation ».
- Étendre l'utilisation du pyrophosphate acide de sodium, de l'hexamétophosphate de sodium et du pyrophosphate tétrasodique aux crevettes cuites congelées pour « Réduire les pertes dues au traitement et la formation d'exsudat lors de la décongélation ».
- Étendre l'utilisation du pyrophosphate tétrasodique au calmar congelé afin de permettre l'utilisation de ce phosphate en association avec d'autres phosphates autorisés dans cet aliment.
- Étendre l'utilisation du pyrophosphate trisodique au calmar congelé et aux crevettes cuites congelées pour « Réduire les pertes dues au traitement et la formation d'exsudat lors de la décongélation », qu'il soit utilisé seul ou en association avec d'autres phosphates dont l'utilisation est autorisée dans l'aliment.
- Étendre l'utilisation du carbonate de sodium de manière à en intégrer l'utilisation avec l'hexamétophosphate de sodium et de potassium ou avec l'hexamétophosphate de sodium et l'hexamétophosphate de sodium et de potassium et étendre l'utilisation du carbonate de sodium de manière à en intégrer l'utilisation avec l'hexamétophosphate de sodium et de potassium ou avec l'hexamétophosphate de sodium et de potassium et avec l'hexamétophosphate de sodium au calmar congelé, aux crevettes cuites congelées et au poisson haché congelé.
- Ajouter l'utilisation de l'hexamétophosphate de sodium dans le poisson haché congelé pour « Réduire les pertes dues au traitement et la formation d'exsudat lors de la décongélation » en tant que modification corrective visant à refléter la disposition relative à l'additif alimentaire déjà prévue à la norme établie à l'alinéa c) de l'article B.21.003.
- À des fins d'uniformité, l'utilisation de l'hexamétophosphate de sodium dans les clams congelés, les crevettes cuites congelées, le crabe congelé, les filets de poisson congelé, le homard congelé, le poisson haché congelé, les crevettes congelées et le calmar congelé afin de « Réduire les pertes dues au traitement » est étendue au carbonate de sodium.
- Dans la colonne 2 de l'article S.7 (phosphate dibasique de sodium), remplacer l'expression *Poisson congelé* par *Glaçure pour poisson congelé* afin qu'elle corresponde à celle utilisée dans la norme exposée à l'article B.21.003 b).
- Dans la version française de la liste, afin d'uniformiser la terminologie à l'échelle des *Listes des additifs alimentaires autorisés*, le nom de l'additif alimentaire qui correspond à l'article S.7, soit *phosphate dibasique de sodium*, a été remplacé par *phosphate disodique*.
- Dans la version anglaise de la liste, afin d'uniformiser la terminologie à l'échelle des *Listes des additifs alimentaires autorisés*, le nom de l'additif alimentaire qui correspond à l'article T.5, soit *Trisodium pyrophosphate* a été remplacé par *Sodium Pyrophosphate, tribasic*. Le numéro de l'article, soit T.5 a été remplacé par S.7.2, dans les versions française et anglaise de la liste.

Avis de modification aux *Listes des additifs alimentaires autorisés* afin de permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés

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

- Autoriser l'utilisation du phosphate tripotassique dans l'ale, la bière, la liqueur de malt, le porter et la stout, et dans les aliments non normalisés à une limite de tolérance conforme aux bonnes pratiques industrielles.
- Autoriser l'utilisation du tripolyphosphate de potassium, de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium ainsi que du tripolyphosphate de sodium et de potassium dans les aliments non normalisés à une limite de tolérance conforme aux bonnes pratiques industrielles.
- Dans la version française de la liste, afin d'uniformiser la terminologie à l'échelle des *Listes des additifs alimentaires autorisés*, le nom de l'additif alimentaire qui correspond à l'article P.10, soit *phosphate bipotassique*, a été remplacé par *phosphate dipotassique*.
- Dans la version française de la liste, afin d'uniformiser la terminologie à l'échelle des *Listes des additifs alimentaires autorisés*, le nom de l'additif alimentaire qui correspond à l'article S.17, soit *phosphate bisodique*, a été remplacé par *phosphate disodique*.
- Dans la version française de la liste, afin d'uniformiser la terminologie à l'échelle des *Listes des additifs alimentaires autorisés*, le nom de l'additif alimentaire qui correspond à l'article S.22, soit *polyphosphate trisodique*, a été remplacé par *tripolyphosphate de sodium*.

Liste des agents chélateurs ou séquestrants autorisés :

- Autoriser l'utilisation du tripolyphosphate de potassium et du tripolyphosphate de sodium et de potassium dans les mêmes aliments et selon les mêmes limites de tolérance et autres conditions d'utilisation que le tripolyphosphate de sodium.
- Autoriser l'utilisation de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium dans les mêmes aliments et selon les mêmes limites de tolérance et conditions d'utilisation que l'hexamétaphosphate de sodium. Toutefois, l'utilisation de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium dans le petit-lait liquide destiné à la fabrication de produits de petit-lait concentré ou séché utilisé dans les préparations pour nourrissons n'est pas autorisée pour le moment. En effet, une modification à l'*Autorisation de mise en marché d'additifs alimentaires comme agents chélateurs ou séquestrants* est nécessaire pour soustraire l'utilisation de cet additif alimentaire à l'application de l'article B.25.062 du RAD.
- Étendre l'utilisation du phosphate monopotassique, du phosphate dipotassique, du pyrophosphate acide de sodium, de l'hexamétaphosphate de sodium, du phosphate dibasique de sodium, du phosphate monosodique et du pyrophosphate trisodique aux produits pour attendrir la viande à une limite de tolérance conforme aux bonnes pratiques industrielles.
- Étendre l'utilisation du pyrophosphate tétrapotassique et du pyrophosphate tétrasodique aux fruits de mer en conserve.

Avis de modification aux *Listes des additifs alimentaires autorisés* afin de permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés

- Étendre l'utilisation du pyrophosphate tétrapotassique, du phosphate monopotassique et du phosphate dipotassique aux solutions d'injection ou d'immersion servant à la salaison de la volaille ou de la viande de volaille et à la marinade servant à la salaison de coupe de porc, de bœuf et d'agneau.
- Dans la version anglaise de la liste, afin d'uniformiser la terminologie à l'échelle des *Listes des additifs alimentaires autorisés*, le nom de l'additif alimentaire qui correspond à l'article T.1, soit *Trisodium pyrophosphate* a été remplacé par *Sodium pyrophosphate, tribasic*. Le numéro de l'article, soit T.1 a été remplacé par S.6.1, dans les versions française et anglaise de la liste.

Liste des agents modifiants de l'amidon autorisés :

- Autoriser l'utilisation du tripolyphosphate de potassium et du tripolyphosphate de sodium et de potassium dans l'amidon à une limite de tolérance telle que la quantité totale de phosphate résiduel, calculée en phosphore, ne dépasse pas 0,4 %.

Justification

La Direction des aliments de Santé Canada a réalisé une évaluation préalable à la mise en marché de l'innocuité du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium. L'évaluation a porté sur les aspects toxicologiques, nutritionnels et techniques de ces additifs lorsqu'ils sont utilisés tel que demandé dans la demande d'autorisation concernant les additifs alimentaires.

L'évaluation comportait également un réexamen des additifs phosphatés dont l'utilisation est permise dans la viande, le poisson et la volaille. Cette partie du réexamen a été réalisée afin d'harmoniser davantage les utilisations autorisées entre certains additifs phosphatés.

Selon les résultats de l'évaluation de l'innocuité, la Direction des aliments de Santé Canada est d'avis que les données soutiennent l'innocuité du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium lorsqu'ils sont utilisés conformément aux conditions d'utilisation énoncées dans le tableau en annexe. Par conséquent, le Ministère a autorisé l'utilisation, telle que décrite à l'Annexe A, du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium ainsi que de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium. Puisque les résultats de l'évaluation soutiennent aussi l'élargissement de l'utilisation déjà autorisée de certains phosphates, ces utilisations sont autorisées telles que décrites à l'Annexe A.

Avis de modification aux *Listes des additifs alimentaires autorisés* afin de permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés

Autre renseignements pertinents

Le phosphate tripotassique, le tripolyphosphate de potassium, le tripolyphosphate de sodium et de potassium ainsi que l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium utilisés dans les aliments vendus au Canada doivent satisfaire les critères en matière de qualité alimentaire énoncés dans la plus récente version du codex des produits chimiques alimentaires (Food Chemical Codex [FCC]). Le FCC est un recueil des normes en matière de pureté et d'identité des ingrédients alimentaires, notamment des additifs alimentaires, publié par l'United States Pharmacopeial Convention.

Ces nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires permettront aux fabricants de réduire la teneur en sodium de leurs aliments en remplaçant tous les phosphates de sodium, ou certains d'entre eux, dont l'utilisation est déjà autorisée, par leurs nouveaux analogues, soit les phosphates de potassium ou de sodium et de potassium.

Avis – Résumé des commentaires

En réponse à la *Proposition de Santé Canada visant à permettre le recours au phosphate tripotassique, au tripolyphosphate de potassium, au tripolyphosphate de sodium et de potassium et à l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés* publiée le 11 septembre 2014, Santé Canada a reçu les lettres de deux organisations de l'industrie alimentaire en appui à la proposition ainsi que de la correspondance de trois professionnels de la santé qui ont exprimé des préoccupations à l'égard de la proposition. Ces préoccupations portaient sur l'incidence que pourraient avoir ces produits sur des personnes aux prises avec une maladie rénale qui doivent limiter leur apport en potassium et en phosphate, notamment la réduction du choix d'aliments dont elles disposent, une incidence sur la santé cardiovasculaire des personnes qui ne sont pas atteintes de maladie rénale et une incidence sur la santé osseuse, y compris celle des enfants.

En réponse à ces préoccupations, Santé Canada a indiqué que l'utilisation de ces additifs alimentaires serait autorisée dans les aliments dans lesquels l'utilisation de phosphates de sodium est déjà autorisée. La proposition ne contribue pas à élargir la gamme d'aliments dans lesquels la présence d'additifs phosphatés est autorisée et elle maintient la limite de tolérance sur la base du phosphate déjà permise pour les phosphates de sodium. Par conséquent, en vertu des nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires phosphatés, la quantité de phosphate qu'il est permis d'ajouter à un aliment est la même que celle établie auparavant.

Ces additifs peuvent être ajoutés aux aliments préemballés qui satisfont aux exigences applicables en matière d'étiquetage telles qu'énoncées au titre 1 du *Règlement sur les aliments et drogues* (RAD), y compris les exigences relatives à la liste des ingrédients sur l'étiquette des produits. Les exigences en matière d'étiquetage établies pour la viande coupée solide ou toute viande de volaille coupée solide à laquelle ont été ajoutés des sels de phosphate sont énoncées

Avis de modification aux *Listes des additifs alimentaires autorisés* afin de permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétophosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés

aux articles B.01.090 et B.01.091 du RAD. Les personnes qui doivent limiter leur consommation de phosphates de potassium ou de phosphates de sodium et de potassium par souci de santé pourront continuer de le faire en vérifiant les ingrédients sur l'étiquette des aliments préemballés.

Grâce aux nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires, les fabricants de produits alimentaires disposeront d'une mesure supplémentaire pour réduire la teneur en sodium des aliments vendus au Canada.

Mise en oeuvre et application

La modification ci-dessus est entrée en vigueur le **14 avril 2015**, soit le jour de sa publication dans les [*Listes des additifs alimentaires autorisés*](#).

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 ses règlements afférents.

Coordonnées

La Direction des aliments de Santé Canada s'engage à examiner tout nouveau renseignement scientifique sur l'innocuité de l'utilisation de tout additif alimentaire, y compris les additifs alimentaires mentionnés dans le présent avis. Quiconque souhaite soumettre de l'information scientifique nouvelle au sujet de l'utilisation de ces additifs alimentaires ou toute demande d'information à ce propos est invité à le faire par écrit, que ce soit par la poste ou par messagerie électronique. Si vous souhaitez communiquer avec la Direction des aliments par courriel à ce sujet, veuillez inscrire les mots « **phosphates de potassium ainsi que phosphates de sodium et de potassium** » dans le champ d'objet de votre courriel.

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

251, promenade Sir Frederick Banting

Pré Tunney, IA : 2202C

Ottawa (Ontario) K1A 0L2

Adresse électronique : bcs-bipc@hc-sc.gc.ca

Avis de modification aux *Listes des additifs alimentaires autorisés* afin de permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétophosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés

Annexe A

Modifications aux Listes des additifs alimentaires autorisés afin de permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétophosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés

Le texte indiqué en caractère **gras** doit être ajouté et/ou modifié.

Modifications à la Liste 4 – *Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisant ou épaississant autorisés*

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limites de tolérance et autre 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, de phosphate double d'aluminium et de sodium, d'hexamétophosphate de sodium, de phosphate disodique, de phosphate monosodique, de phosphate trisodique, d'hexamétophosphate 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 %.
		(2) Aucun changement	
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;	(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, de phosphate double d'aluminium et de sodium, d'hexamétophosphate de sodium, de

Avis de modification aux *Listes des additifs alimentaires autorisés* afin de permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés

		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)	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 %.
		(2) Aucun changement	
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, de phosphate double d'aluminium et de sodium, 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 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, de phosphate double d'aluminium et de sodium, d'hexamétaphosphate de sodium, de phosphate disodique, de phosphate monosodique, de phosphate trisodique, d'hexamétaphosphate de sodium et de potassium, de pyrophosphate

Avis de modification aux *Listes des additifs alimentaires autorisés* afin de permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés

		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)	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, de phosphate double d'aluminium et de sodium, 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 %.
		(2) Aliments non normalisés	(2) Bonnes pratiques industrielles
P.11B	Pyrophosphate tétrapotassique	Mélange de poisson et de viande préparés visé à l'alinéa B.21.006n)	0,15 % calculé en phosphate disodique. Si l'on emploie n'importe quel mélange de pyrophosphate tétrapotassique, de tripolyphosphate de potassium, de pyrophosphate acide de sodium, d'hexamétaphosphate de sodium, d'hexamétaphosphate de sodium et de potassium, de tripolyphosphate de sodium et de potassium, de pyrophosphate tétrasodique, de tripolyphosphate de sodium ou de pyrophosphate trisodique, la quantité totale de phosphate ajouté, calculé en phosphate disodique, ne doit pas dépasser 0,4 %.

Avis de modification aux *Listes des additifs alimentaires autorisés* afin de permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés

P.11C	Tripolyphosphate de potassium	Mélange de poisson et de viande préparés visé à l'alinéa B.21.006<i>n</i>)	0,15 % calculé en phosphate disodique. Si l'on emploie n'importe quel mélange de pyrophosphate tétrapotassique, de tripolyphosphate de potassium, de pyrophosphate acide de sodium, d'hexamétaphosphate de sodium, d'hexamétaphosphate de sodium et de potassium, de tripolyphosphate de sodium et de potassium, de pyrophosphate tétrasodique, de tripolyphosphate de sodium ou de pyrophosphate trisodique, la quantité totale de phosphate ajouté, calculé en phosphate disodique, ne doit pas dépasser 0,4 %.
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, de phosphate double d'aluminium et de sodium, 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 %.
		(2) Mélange de poisson et de viande préparés visé à l'alinéa B.21.006<i>n</i>)	(2) 0,15 % calculé en phosphate disodique. Si l'on emploie n'importe quel mélange de pyrophosphate tétrapotassique, de tripolyphosphate de potassium, de pyrophosphate acide de sodium, d'hexamétaphosphate de sodium, d'hexamétaphosphate de sodium et de potassium, de tripolyphosphate de sodium et de potassium, de pyrophosphate tétrasodique, de tripolyphosphate de sodium ou de pyrophosphate trisodique, la quantité totale de phosphate ajouté, calculé en phosphate disodique, ne doit pas dépasser 0,4 %.

Avis de modification aux *Listes des additifs alimentaires autorisés* afin de permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés

S.2A	Phosphate double d'aluminium et de sodium	(1) Fromage à la crème à tartiner; fromage à la crème à tartiner (avec indication des ingrédients ajoutés) ; fromage fondu 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, de phosphate double d'aluminium et de sodium, 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.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 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, de phosphate double d'aluminium et de sodium, 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 %.
		(2) à (5) Aucun changement	
S.8	Gluconate de sodium	(1) Fromage à la crème à tartiner; fromage à la	(1) 4,0 %. Si l'on emploie n'importe quel mélange de phosphate bicalcique, de phosphate dipotassique,

Avis de modification aux *Listes des additifs alimentaires autorisés* afin de permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés

		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)	de phosphate tripotassique, de pyrophosphate acide de sodium, de phosphate double d'aluminium et de sodium, 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.9	Hexaméta-phosphate de sodium	(1) Aucun changement	
		(2) Aucun changement	
		(3) Préparations pour nourrissons	(3) 0,05 % de la préparation pour nourrissons prête à consommer. Si l'on emploie aussi de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium, la quantité totale ne doit pas dépasser 0,05 % de la préparation pour nourrissons prête à consommer, calculée en hexamétaphosphate de sodium.
		(4) Aucun changement	
		(5) Aucun changement	
		(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	(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, de phosphate double d'aluminium et de sodium, 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

Avis de modification aux *Listes des additifs alimentaires autorisés* afin de permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés

		des ingrédients ajoutés); préparation de fromage fondu; préparation de fromage fondu (avec indication des ingrédients ajoutés)	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 %.
		(7) Mélange de poisson et de viande préparés visé à l'alinéa B.21.006n)	(7) 0,15 % calculé en phosphate disodique. Si l'on emploie n'importe quel mélange de pyrophosphate tétrapotassique, de tripolyphosphate de potassium, de pyrophosphate acide de sodium, d'hexamétaphosphate de sodium, d'hexamétaphosphate de sodium et de potassium, de tripolyphosphate de sodium et de potassium, de pyrophosphate tétrasodique, de tripolyphosphate de sodium ou de pyrophosphate trisodique, la quantité totale de phosphate ajouté, calculé en phosphate disodique, ne doit pas dépasser 0,4 %.
		(8) Aucun changement	
S.11	Phosphate disodique	(1) à (5) Aucun changement	
		(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, de phosphate double d'aluminium et de sodium, 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 %.

Avis de modification aux *Listes des additifs alimentaires autorisés* afin de permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés

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, de phosphate double d'aluminium et de sodium, 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 %.
		(2) Aucun changement	
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 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, de phosphate double d'aluminium et de sodium, 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 %.
		(2) Aucun changement	
S.13A	Hexaméta-	(1)	(1)

Avis de modification aux *Listes des additifs alimentaires autorisés* afin de permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés

phosphate de sodium et de potassium	Achards (relish); cornichons à la moutarde	Bonnes pratiques industrielles
	(2) Lait glacé; mélange pour lait glacé	(2) 0,5 % conformément aux exigences de l'article B.08.071
	(3) Préparations pour nourrissons	(3) 0,05 % de la préparation pour nourrissons prête à consommer, calculé en hexamétaphosphate de sodium. Si l'on emploie aussi de l'hexamétaphosphate de sodium, la quantité totale ne doit pas dépasser 0,05 % de la préparation pour nourrissons prête à consommer, calculée en hexamétaphosphate de sodium.
	(4) Sorbet laitier	(4) 0,75 % conformément aux exigences de l'article B.08.063
	(5) Aliments non normalisés	(5) Bonnes pratiques industrielles
	(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	(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, de phosphate double d'aluminium et de sodium, 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 %.

Avis de modification aux *Listes des additifs alimentaires autorisés* afin de permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés

		ajoutés)	
		<p>(7)</p> <p>Mélange de poisson et de viande préparés visé à l'alinéa B.21.006<i>n</i>)</p>	<p>(7)</p> <p>0,15 % calculé en phosphate disodique. Si l'on emploie n'importe quel mélange de pyrophosphate tétrapotassique, de tripolyphosphate de potassium, de pyrophosphate acide de sodium, d'hexamétaphosphate de sodium, d'hexamétaphosphate de sodium et de potassium, de tripolyphosphate de sodium et de potassium, de pyrophosphate tétrasodique, de tripolyphosphate de sodium ou de pyrophosphate trisodique, la quantité totale de phosphate ajouté, calculé en phosphate disodique, ne doit pas dépasser 0,4 %.</p>
		<p>(8)</p> <p>Crème glacée; mélange pour crème glacé</p>	<p>(8)</p> <p>0,5 % conformément aux exigences de l'article B.08.061</p>
S.14	Tartrate double de potassium et de sodium	<p>(1)</p> <p>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)</p>	<p>(1)</p> <p>4,0 %. Si l'on emploie n'importe quel mélange de phosphate bicalcique, de phosphate dipotassique, de phosphate tripotassique, de pyrophosphate acide de sodium, de phosphate double d'aluminium et de sodium, 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>
		(2) Aucun changement	

Avis de modification aux *Listes des additifs alimentaires autorisés* afin de permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétophosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés

S.14A	Tripolyphosphate de sodium et de potassium	Mélange de poisson et de viande préparés visé à l'alinéa B.21.006n)	0,15 % calculé en phosphate disodique. Si l'on emploie n'importe quel mélange de pyrophosphate tétrapotassique, de tripolyphosphate de potassium, de pyrophosphate acide de sodium, d'hexamétophosphate de sodium, d'hexamétophosphate de sodium et de potassium, de tripolyphosphate de sodium et de potassium, de pyrophosphate tétrasodique, de tripolyphosphate de sodium ou de pyrophosphate trisodique, la quantité totale de phosphate ajouté, calculé en phosphate disodique, ne doit pas dépasser 0,4 %.
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 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, de phosphate double d'aluminium et de sodium, d'hexamétophosphate de sodium, de phosphate disodique, de phosphate monosodique, de phosphate trisodique, d'hexamétophosphate 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 %.
		(2) Aucun changement	
		(3) Mélange de poisson et de viande préparés visé à l'alinéa B.21.006n)	(3) 0,15 % calculé en phosphate disodique. Si l'on emploie n'importe quel mélange de pyrophosphate tétrapotassique, de tripolyphosphate de potassium, de pyrophosphate acide de sodium, d'hexamétophosphate de sodium, d'hexamétophosphate de sodium et de potassium, de tripolyphosphate de sodium et de potassium, de pyrophosphate tétrasodique, de tripolyphosphate de sodium ou de pyrophosphate trisodique, la quantité totale de phosphate ajouté, calculé en

Avis de modification aux *Listes des additifs alimentaires autorisés* afin de permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétophosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés

			phosphate disodique, ne doit pas dépasser 0,4 %.
S.15A	Pyrophosphate trisodique	Mélange de poisson et de viande préparés visé à l'alinéa B.21.006n)	0,15 % calculé en phosphate disodique. Si l'on emploie n'importe quel mélange de pyrophosphate tétrapotassique, de tripolyphosphate de potassium, de pyrophosphate acide de sodium, d'hexamétophosphate de sodium, d'hexamétophosphate de sodium et de potassium, de tripolyphosphate de sodium et de potassium, de pyrophosphate tétrasodique, de tripolyphosphate de sodium ou de pyrophosphate trisodique, la quantité totale de phosphate ajouté, calculé en phosphate disodique, ne doit pas dépasser 0,4 %.
S.15B	Stéaroyl-2-lactylate de sodium	(1) Glaces et mélanges à glaces	(1) 0,4 % du poids des ingrédients secs
		(2) Garnitures et mélanges pour garnitures	(2) 0,5 % du poids des ingrédients secs
		(3) Poudings et mélanges à poudings	(3) 0,2 % du produit fini
		(4) Substituts de crème sure (aigre)	(4) 1,0 % du poids des ingrédients secs
		(5) Agents de crémage à l'huile végétale	(5) 2,0 % du poids des ingrédients secs
		(6) Mélange de pâte à frire	(6) 0,75 % du poids des ingrédients secs
		(7) Spiritueux à base de crème non normalisés	(7) 0,35 % dans le produit fini
		(8) Sauce à salade; sauce vinaigrette	(8) 0,4 % du produit fini
		(9) Soupes	(9) 0,2 % du produit fini
S.15C	Stéarate de sodium	Confiseries non normalisées; glaçages; garnitures; produits de boulangerie non normalisés	Bonnes pratiques industrielles

Avis de modification aux *Listes des additifs alimentaires autorisés* afin de permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétophosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés

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, de phosphate double d'aluminium et de sodium, d'hexamétophosphate de sodium, de phosphate disodique, de phosphate monosodique, de phosphate trisodique, d'hexamétophosphate 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.16A	Tripolyphosphate de sodium	Mélange de poisson et de viande préparés visé à l'alinéa B.21.006n)	0,15 % calculé en phosphate disodique. Si l'on emploie n'importe quel mélange de pyrophosphate tétrapotassique, de tripolyphosphate de potassium, de pyrophosphate acide de sodium, d'hexamétophosphate de sodium, d'hexamétophosphate de sodium et de potassium, de tripolyphosphate de sodium et de potassium, de pyrophosphate tétrasodique, de tripolyphosphate de sodium ou de pyrophosphate trisodique, la quantité totale de phosphate ajouté, calculé en phosphate disodique, ne doit pas dépasser 0,4 %.

Modifications à la Liste 8 – *Liste des additifs alimentaires autorisés ayant d'autres utilisations généralement acceptées*

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 But d'emploi	Colonne 4 Limite de tolérance et autre conditions
P.5.1	Pyrophosphate tétrapotassique	Calmar congelé; clams congelés; crabe congelé; crevettes congelées; crevettes	Réduire les pertes dues au traitement et la formation d'exsudat lors de la	La quantité totale de phosphate ajouté, calculé en phosphate disodique, ne doit pas dépasser

Avis de modification aux *Listes des additifs alimentaires autorisés* afin de permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés

		cuites congelées; filets de poisson congelés; homard congelé; poisson haché congelé	décongélation	0,5 %.
P.5.2	Tripolyphosphate de potassium	Calmar congelé; clams congelés; crabe congelé; crevettes congelées; crevettes cuites congelées; filets de poisson congelés; homard congelé; poisson haché congelé	Réduire les pertes dues au traitement et la formation d'exsudat lors de la décongélation	La quantité totale de phosphate ajouté, calculé en phosphate disodique, ne doit pas dépasser 0,5 %.
S.1.1	Pyrophosphate acide de sodium	Calmar congelé; clams congelés; crabe congelé; crevettes congelées; crevettes cuites congelées; filets de poisson congelés; homard congelé; poisson haché congelé	Réduire les pertes dues au traitement et la formation d'exsudat lors de la décongélation	La quantité totale de phosphate ajouté, calculé en phosphate disodique, ne doit pas dépasser 0,5 %.
		(2) Supprimé l'article (2) de la liste. Il a été amalgamé à l'item 1, ci-dessus.		
S.3A	Sodium Carbonate	Mélangé avec l'hexaméta- phosphate de sodium ou l'hexaméta- phosphate de sodium et de potassium ou les deux peut être utilisé dans ou sur le calmar congelé, clams congelés, crabe congelé, crevettes congelées, crevettes	Réduire les pertes dues au traitement et la formation d'exsudat lors de la décongélation	15 % du mélange de carbonate de sodium et d'hexamétaphosphate de sodium ou d'hexamétaphosphate de sodium et de potassium ou les deux

Avis de modification aux *Listes des additifs alimentaires autorisés* afin de permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés

		cuites congelées, filets de poisson congelés, homard congelé ou le poisson haché congelé		
		(2) Supprimé l'article (2) de la liste. Il a été amalgamé à l'article 1 ci-dessus.		
S.6	Hexaméta-phosphate de sodium	(1) Sang de boeuf	(1) Anticoagulant	(1) 0,2 %. Si on l'emploie aussi avec de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium, la quantité totale ne doit pas dépasser 0,2 %, calculée en hexamétaphosphate de sodium.
		(2) Calmar congelé; clams congelés; crabe congelé; crevettes congelées; crevettes cuites congelées; filets de poisson congelés; homard congelé; poisson haché congelé	(2) Réduire les pertes dues au traitement et la formation d'exsudat lors de la décongélation	(2) La quantité totale de phosphate ajouté, calculé en phosphate disodique, ne doit pas dépasser 0,5 %.
		(3) Gélatine qui entre dans la composition des guimauves	(3) Agents de fouettage	(3) 2 %. Si on l'emploie aussi avec de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium, la quantité totale ne doit pas dépasser 2 %, calculée en hexamétaphosphate de sodium.
		(4) Supprimé l'article (4) de la liste. Il a été amalgamé à l'article 2 ci-dessus.		
S.7	Phosphate	(1)	(1)	(1)

Avis de modification aux *Listes des additifs alimentaires autorisés* afin de permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés

	disodique	Glaçure pour poisson congelé	Empêcher l'éclatement de la glaçure	Bonnes pratiques industrielles
		(2) Aucun changement		
S.7.01	Hexamétaphosphate de sodium et de potassium	(1) Sang de boeuf	(1) Anticoagulant	(1) 0,2 % calculée en hexamétaphosphate de sodium. Si on l'emploie aussi avec de l'hexamétaphosphate de sodium, la quantité totale ne doit pas dépasser 0,2 %, calculée en hexamétaphosphate de sodium.
		(2) Calmar congelé; clams congelés; crabe congelé; crevettes congelées; crevettes cuites congelées; filets de poisson congelés; homard congelé; poisson haché congelé	(2) Réduire les pertes dues au traitement et la formation d'exsudat lors de la décongélation	(2) La quantité totale de phosphate ajouté, calculé en phosphate disodique, ne doit pas dépasser 0,5 %.
		(3) Gélatine qui entre dans la composition des guimauves	(3) Agents de fouettage	(3) 2 % calculée en hexamétaphosphate de sodium. Si on l'emploie aussi avec de l'hexamétaphosphate de sodium, la quantité totale ne doit pas dépasser 2 %, calculée en hexamétaphosphate de sodium.
S.7.02	Tripolyphosphate de sodium et de	Calmar congelé; clams congelés; crabe	Réduire les pertes dues au traitement et la	La quantité totale de phosphate

Avis de modification aux *Listes des additifs alimentaires autorisés* afin de permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés

	potassium	congelé; crevettes congelées; crevettes cuites congelées; filets de poisson congelés; homard congelé; poisson haché congelé	formation d'exsudat lors de la décongélation	disodique, ne doit pas dépasser 0,5 %.
S.7.1	Pyrophosphate tétrasodique	Calmar congelé; clams congelés; crabe congelé; crevettes congelées; crevettes cuites congelées; filets de poisson congelés; homard congelé; poisson haché congelé	Réduire les pertes dues au traitement et la formation d'exsudat lors de la décongélation	La quantité totale de phosphate ajouté, calculé en phosphate disodique, ne doit pas dépasser 0,5 %.
(2) a été amalgamé à l'article 1 ci-dessus. Cette ligne sera supprimée.				
S.7.2	Pyrophosphate trisodique	Calmar congelé; clams congelés; crabe congelé; crevettes congelées; crevettes cuites congelées; filets de poisson congelés; homard congelé; poisson haché congelé	Réduire les pertes dues au traitement et la formation d'exsudat lors de la décongélation	La quantité totale de phosphate ajouté, calculé en phosphate disodique, ne doit pas dépasser 0,5 %.
S.11	Tripolyphosphate de sodium	Calmar congelé; clams congelés; crabe congelé; crevettes congelées; crevettes cuites congelées; filets de poisson congelés; homard congelé; poisson haché congelé	Réduire les pertes dues au traitement et la formation d'exsudat lors de la décongélation	La quantité totale de phosphate ajouté, calculé en phosphate disodique, ne doit pas dépasser 0,5 %.

Avis de modification aux *Listes des additifs alimentaires autorisés* afin de permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés

		(2) et (3) ont été amalgamés à l'article 1 ci-dessus. Ces lignes seront supprimées.
T.5	Supprimé. Consulter ADM-0048.	

Modifications à la Liste 10 – *Liste des agents rajusteurs du pH, des substances à réaction acide et des agents correcteurs de l'eau autorisés*

Article.	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limite de tolérance et autre conditions
P.10	Phosphate dipotassique	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
P.10A	Phosphate tripotassique	(1) Ale; bière; liqueur de malt; porter; stout	(1) Bonnes pratiques industrielles
		(2) Aliments non normalisés	(2) Bonnes pratiques industrielles
P.13	Tripolyphosphate de potassium	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
S.17	Phosphate disodique	(1) Ale; bière; bière légère; crème; culture bactérienne; liqueur de malt; porter; stout	(1) Bonnes pratiques industrielles
		(2) Aliments non normalisés	(2) Bonnes pratiques industrielles
S.19A	Hexamétaphosphate de sodium et de potassium	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
S.20A	Tripolyphosphate de sodium et de potassium	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles
S.22	Tripolyphosphate de sodium	Aliments non normalisés	Bonnes pratiques industrielles

Avis de modification aux *Listes des additifs alimentaires autorisés* afin de permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétophosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés

Modifications à la Liste 12 – *Liste des agents chélateurs ou séquestrants autorisés*

Article	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limite de tolérance et autre conditions
P.2	Phosphate monopotassique	Mêmes aliments que pour le phosphate disodique	Mêmes limites de tolérance et conditions que pour le phosphate disodique
P.3	Pyrophosphate tétrapotassique	(1) Solution d'injection ou d'immersion servant à la salaison de la volaille ou de la viande de volaille	(1) Bonnes pratiques industrielles. La quantité totale de phosphate ajouté dans la volaille ou la viande de volaille de salaison, calculé en phosphate disodique, ne doit pas dépasser 0,5 %. Si la volaille ou la viande de volaille de salaison qui contient du phosphate ajouté est une viande de volaille coupée solide cuite, elle doit avoir une teneur minimale en protéines de viande de 12 %. Si la volaille ou la viande de volaille de salaison qui contient du phosphate ajouté est une viande de volaille coupée solide qui n'est pas cuite, elle doit avoir une teneur minimale en protéines de viande de 10%. Les os et les couches de gras visible ne doivent pas être pris en compte aux fins du calcul de la teneur en protéines de viande de la viande de volaille coupée solide cuite ou qui n'est pas cuite.
		(2) Marinade servant à la salaison de coupes de porc, de bœuf ou d'agneau	(2) Bonnes pratiques industrielles. La quantité totale de phosphate ajouté dans la coupe de porc, de bœuf ou d'agneau de salaison, calculé en phosphate disodique, ne doit pas dépasser 0,5 %. À l'exception du bacon de flanc, du bacon Wiltshire, des bajoues de porc, du porc salé et

Avis de modification aux *Listes des additifs alimentaires autorisés* afin de permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétophosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés

			<p>du boeuf salé, si la coupe de porc, de bœuf ou d'agneau de salaison qui contient du phosphate ajouté est une viande coupée solide cuite, elle doit avoir une teneur minimale en protéines de viande de 12%.</p> <p>À l'exception du bacon de flanc, du bacon Wiltshire, des bajoues de porc, du porc salé et du boeuf salé, si la coupe de porc, de bœuf ou d'agneau de salaison qui contient du phosphate ajouté est une viande coupée solide qui n'est pas cuite, elle doit avoir une teneur minimale en protéines de viande de 10%.</p> <p>Les os et les couches de gras visible ne doivent pas être pris en compte aux fins du calcul de la teneur en protéines de viande de la viande coupée solide cuite ou qui n'est pas cuite.</p>
		<p>(3)</p> <p>Sous-produits de viande de volaille préparée pour lesquels une teneur totale minimale en protéines ou une teneur minimale en protéines de viande est prescrite au titre 22; sous-produits de viande préparée pour lesquels une teneur totale minimale en protéines ou une teneur minimale en protéines de viande est prescrite au titre 14; viande de volaille préparée pour laquelle une teneur totale minimale en protéines ou une teneur minimale en protéines de viande est prescrite au titre 22; viande préparée pour laquelle une teneur totale minimale en protéines ou une teneur minimale en protéines de viande est prescrite au titre 14</p>	<p>(3)</p> <p>La quantité totale de phosphate ajouté, calculé en phosphate disodique, ne doit pas dépasser 0,5 %.</p>

Avis de modification aux *Listes des additifs alimentaires autorisés* afin de permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés

		<p>(4)</p> <p>Viande coupée solide à l'exception du bacon de flanc, du bacon Wiltshire, des bajoues de porc, du porc salé et du boeuf salé</p>	<p>(4)</p> <p>La quantité totale de phosphate ajouté, calculé en phosphate disodique, ne doit pas dépasser 0,5 %.</p> <p>Si elle est cuite, la viande coupée solide qui contient du phosphate ajouté doit avoir une teneur minimale en protéines de viande de 12 %.</p> <p>Si elle n'est pas cuite, la viande coupée solide qui contient du phosphate ajouté doit avoir une teneur minimale en protéines de viande de 10%.</p> <p>Les os et les couches de gras visible ne doivent pas être pris en compte aux fins du calcul de la teneur en protéines de viande de la viande coupée solide cuite ou qui n'est pas cuite.</p>
		<p>(5)</p> <p>Bacon de flanc; bacon Wiltshire; bajoues de porc; porc salé; boeuf salé</p>	<p>(5)</p> <p>La quantité totale de phosphate ajouté, calculé en phosphate disodique, ne doit pas dépasser 0,5 %.</p>
		<p>(6)</p> <p>Viande de volaille coupée solide</p>	<p>(6)</p> <p>La quantité totale de phosphate ajouté, calculé en phosphate disodique, ne doit pas dépasser 0,5 %.</p> <p>Si elle est cuite, la viande de volaille coupée solide qui contient du phosphate ajouté doit avoir une teneur minimale en protéines de viande de 12%.</p> <p>Si elle n'est pas cuite, la viande de volaille coupée solide qui contient du phosphate ajouté doit avoir une teneur minimale en protéines de viande de 10%.</p> <p>Les os et les couches de gras visible ne doivent pas être pris en compte aux fins du calcul de la teneur en protéines de viande de la viande de</p>

Avis de modification aux *Listes des additifs alimentaires autorisés* afin de permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés

			volaille coupée solide cuite ou qui n'est pas cuite.
		(7) Produits pour attendrir la viande	(7) Bonnes pratiques industrielles
		(8) Fruits de mer en conserve	(8) La quantité totale de phosphate ajouté, calculé en phosphate disodique, ne doit pas dépasser 0,5 %.
P.4	Phosphate dipotassique	(1) Solution d'injection ou d'immersion servant à la salaison de la volaille ou de la viande de volaille	(1) Bonnes pratiques industrielles. La quantité totale de phosphate ajouté dans la volaille ou la viande de volaille de salaison, calculé en phosphate disodique, ne doit pas dépasser 0,5 %. Si la volaille ou la viande de volaille de salaison qui contient du phosphate ajouté est une viande de volaille coupée solide cuite, elle doit avoir une teneur minimale en protéines de viande de 12 %. Si la volaille ou la viande de volaille de salaison qui contient du phosphate ajouté est une viande de volaille coupée solide qui n'est pas cuite, elle doit avoir une teneur minimale en protéines de viande de 10%. Les os et les couches de gras visible ne doivent pas être pris en compte aux fins du calcul de la teneur en protéines de viande de la viande de volaille coupée solide cuite ou qui n'est pas cuite.
		(2) Marinade servant à la salaison de coupes de porc, de boeuf ou d'agneau	(2) Bonnes pratiques industrielles. La quantité totale de phosphate ajouté dans la coupe de porc, de bœuf ou d'agneau de salaison, calculé en phosphate disodique, ne

Avis de modification aux *Listes des additifs alimentaires autorisés* afin de permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés

			<p>doit pas dépasser 0,5 %.</p> <p>À l'exception du bacon de flanc, du bacon Wiltshire, des bajoues de porc, du porc salé et du boeuf salé, si la coupe de porc, de bœuf ou d'agneau de salaison qui contient du phosphate ajouté est une viande coupée solide cuite, elle doit avoir une teneur minimale en protéines de viande de 12%.</p> <p>À l'exception du bacon de flanc, du bacon Wiltshire, des bajoues de porc, du porc salé et du boeuf salé, si la coupe de porc, de bœuf ou d'agneau de salaison qui contient du phosphate ajouté est une viande coupée solide qui n'est pas cuite, elle doit avoir une teneur minimale en protéines de viande de 10%.</p> <p>Les os et les couches de gras visible ne doivent pas être pris en compte aux fins du calcul de la teneur en protéines de viande de la viande coupée solide cuite ou qui n'est pas cuite.</p>
		<p>(3)</p> <p>Sous-produits de viande de volaille préparée pour lesquels une teneur totale minimale en protéines ou une teneur minimale en protéines de viande est prescrite au titre 22; sous-produits de viande préparée pour lesquels une teneur totale minimale en protéines ou une teneur minimale en protéines de viande est prescrite au titre 14; viande de volaille préparée pour laquelle une teneur totale minimale en protéines ou une teneur minimale en protéines de viande est prescrite au titre 22; viande préparée pour laquelle une teneur totale minimale en protéines ou une teneur</p>	<p>(3)</p> <p>La quantité totale de phosphate ajouté, calculé en phosphate disodique, ne doit pas dépasser 0,5 %.</p>

Avis de modification aux *Listes des additifs alimentaires autorisés* afin de permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés

		minimale en protéines de viande est prescrite au titre 14	
		(4) Viande coupée solide à l'exception du bacon de flanc, du bacon Wiltshire, des bajoues de porc, du porc salé et du boeuf salé	(4) La quantité totale de phosphate ajouté, calculé en phosphate disodique, ne doit pas dépasser 0,5 %. Si elle est cuite, la viande coupée solide qui contient du phosphate ajouté doit avoir une teneur minimale en protéines de viande de 12 %. Si elle n'est pas cuite, la viande coupée solide qui contient du phosphate ajouté doit avoir une teneur minimale en protéines de viande de 10%. Les os et les couches de gras visible ne doivent pas être pris en compte aux fins du calcul de la teneur en protéines de viande de la viande coupée solide cuite ou qui n'est pas cuite.
		(5) Bacon de flanc; bacon Wiltshire; bajoues de porc; porc salé; boeuf salé	(5) La quantité totale de phosphate ajouté, calculé en phosphate disodique, ne doit pas dépasser 0,5 %.
		(6) Viande de volaille coupée solide	(6) La quantité totale de phosphate ajouté, calculé en phosphate disodique, ne doit pas dépasser 0,5 %. Si elle est cuite, la viande de volaille coupée solide qui contient du phosphate ajouté doit avoir une teneur minimale en protéines de viande de 12%. Si elle n'est pas cuite, la viande de volaille coupée solide qui contient du phosphate ajouté doit avoir une teneur minimale en protéines de viande de 10%.

Avis de modification aux *Listes des additifs alimentaires autorisés* afin de permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés

			Les os et les couches de gras visible ne doivent pas être pris en compte aux fins du calcul de la teneur en protéines de viande de la viande de volaille coupée solide cuite ou qui n'est pas cuite.
		(7) Produits pour attendrir la viande	(7) Bonnes pratiques industrielles
P.5	Tripolyphosphate de potassium	(1) Mêmes aliments que pour le pyrophosphate tétrapotassique	(1) Mêmes limites de tolérance et conditions que pour le pyrophosphate tétrapotassique
		(2) Aliments non normalisés	(2) Bonnes pratiques industrielles
S.1	Pyrophosphate acide de sodium	(1) Mêmes aliments que pour le pyrophosphate tétrapotassique	(1) Mêmes limites de tolérance et conditions que pour le pyrophosphate tétrapotassique
		(2) Aliments non normalisés	(2) Bonnes pratiques industrielles
		(3) Mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé	(3) Bonnes pratiques industrielles
S.3	Hexamétaphosphate de sodium	(1) Mêmes aliments que pour le pyrophosphate tétrapotassique	(1) Mêmes limites de tolérance et conditions que pour le pyrophosphate tétrapotassique
		(2) Aliments non normalisés	(2) Bonnes pratiques industrielles

Avis de modification aux *Listes des additifs alimentaires autorisés* afin de permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés

		(3) Mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé	(3) Bonnes pratiques industrielles
		(4) Petit-lait liquide destiné à la fabrication de produits de petit-lait concentré ou séché	(4) 800 p.p.m., dans les produits de petit-lait concentré ou séché. Si l'on emploie aussi de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium, la quantité totale ne doit pas dépasser 800 p.p.m. dans les produits de petit-lait concentré ou séché, calculée en hexamétaphosphate de sodium.
S.4	Phosphate disodique	(1) Solution d'injection ou d'immersion servant à la salaison de la volaille ou de la viande de volaille	(1) Bonnes pratiques industrielles. La quantité totale de phosphate ajouté dans la volaille ou la viande de volaille de salaison, calculé en phosphate disodique, ne doit pas dépasser 0,5 %. Si la volaille ou la viande de volaille de salaison qui contient du phosphate ajouté est une viande de volaille coupée solide cuite, elle doit avoir une teneur minimale en protéines de viande de 12 %. Si la volaille ou la viande de volaille de salaison qui contient du phosphate ajouté est une viande de volaille coupée solide qui n'est pas cuite, elle doit avoir une teneur minimale en protéines de viande de 10%. Les os et les couches de gras visible ne doivent pas être pris en compte aux fins du calcul de la teneur en protéines de viande de la viande de volaille coupée solide cuite ou qui n'est pas cuite.
		(2) Marinade servant à la salaison de coupes de porc, de bœuf ou d'agneau	(2) Bonnes pratiques industrielles. La quantité totale de phosphate ajouté dans la coupe de porc, de bœuf ou d'agneau de

Avis de modification aux *Listes des additifs alimentaires autorisés* afin de permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés

			<p>salaison, calculé en phosphate disodique, ne doit pas dépasser 0,5 %.</p> <p>À l'exception du bacon de flanc, du bacon Wiltshire, des bajoues de porc, du porc salé et du boeuf salé, si la coupe de porc, de bœuf ou d'agneau de salaison qui contient du phosphate ajouté est une viande coupée solide cuite, elle doit avoir une teneur minimale en protéines de viande de 12%.</p> <p>À l'exception du bacon de flanc, du bacon Wiltshire, des bajoues de porc, du porc salé et du boeuf salé, si la coupe de porc, de bœuf ou d'agneau de salaison qui contient du phosphate ajouté est une viande coupée solide qui n'est pas cuite, elle doit avoir une teneur minimale en protéines de viande de 10%.</p> <p>Les os et les couches de gras visible ne doivent pas être pris en compte aux fins du calcul de la teneur en protéines de viande de la viande coupée solide cuite ou qui n'est pas cuite.</p>
		<p>(3)</p> <p>Sous-produits de viande de volaille préparée pour lesquels une teneur totale minimale en protéines ou une teneur minimale en protéines de viande est prescrite au titre 22; sous-produits de viande préparée pour lesquels une teneur totale minimale en protéines ou une teneur minimale en protéines de viande est prescrite au titre 14; viande de volaille préparée pour laquelle une teneur totale minimale en protéines ou une teneur minimale en protéines de viande est prescrite au titre 22; viande préparée pour laquelle une teneur totale minimale en</p>	<p>(3)</p> <p>La quantité totale de phosphate ajouté, calculé en phosphate disodique, ne doit pas dépasser 0,5 %.</p>

Avis de modification aux *Listes des additifs alimentaires autorisés* afin de permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés

		protéines ou une teneur minimale en protéines de viande est prescrite au titre 14	
		(4) Viande coupée solide à l'exception du bacon de flanc, du bacon Wiltshire, des bajoues de porc, du porc salé et du boeuf salé	(4) La quantité totale de phosphate ajouté, calculé en phosphate disodique, ne doit pas dépasser 0,5 %. Si elle est cuite, la viande coupée solide qui contient du phosphate ajouté doit avoir une teneur minimale en protéines de viande de 12 %. Si elle n'est pas cuite, la viande coupée solide qui contient du phosphate ajouté doit avoir une teneur minimale en protéines de viande de 10%. Les os et les couches de gras visible ne doivent pas être pris en compte aux fins du calcul de la teneur en protéines de viande de la viande coupée solide cuite ou qui n'est pas cuite.
		(5) Bacon de flanc; bacon Wiltshire; bajoues de porc; porc salé; boeuf salé	(5) La quantité totale de phosphate ajouté, calculé en phosphate disodique, ne doit pas dépasser 0,5 %.
		(6) Viande de volaille coupée solide	(6) La quantité totale de phosphate ajouté, calculé en phosphate disodique, ne doit pas dépasser 0,5 %. Si elle est cuite, la viande de volaille coupée solide qui contient du phosphate ajouté doit avoir une teneur minimale en protéines de viande de 12%. Si elle n'est pas cuite, la viande de volaille coupée solide qui contient du phosphate ajouté doit avoir une teneur minimale en protéines de viande de 10%.

Avis de modification aux *Listes des additifs alimentaires autorisés* afin de permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés

			Les os et les couches de gras visible ne doivent pas être pris en compte aux fins du calcul de la teneur en protéines de viande de la viande de volaille coupée solide cuite ou qui n'est pas cuite.
		(7) Produits pour attendrir la viande	(7) Bonnes pratiques industrielles
		(8) Aliments non normalisés	(8) Bonnes pratiques industrielles
		(9) Mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé; sorbet laitier	(9) Bonnes pratiques industrielles
S.5	Phosphate monosodique	Mêmes aliments que pour le phosphate disodique	Mêmes limites de tolérance et conditions que pour le phosphate disodique
S.5.1	Hexamétaphosphate de sodium et de potassium	(1) Mêmes aliments que pour le pyrophosphate tétrapotassique	(1) Mêmes limites de tolérance et conditions que pour le pyrophosphate tétrapotassique
		(2) Aliments non normalisés	(2) Bonnes pratiques industrielles
		(3) Mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé	(3) Bonnes pratiques industrielles
		(4) Petit-lait liquide destiné à la fabrication de produits de petit-lait concentré ou séché	(4) 800 p.p.m. dans les produits de petit-lait concentré ou séché, calculée en hexamétaphosphate de sodium. Si l'on emploie aussi de l'hexamétaphosphate de sodium, la quantité totale ne doit pas dépasser 800 p.p.m. dans les produits de petit-lait concentré ou séché, calculée en hexamétaphosphate de

Avis de modification aux *Listes des additifs alimentaires autorisés* afin de permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés

			sodium.
S.5.2	Tripolyphosphate de sodium et de potassium	(1) Mêmes aliments que pour le pyrophosphate tétrapotassique	(1) Mêmes limites de tolérance et conditions que pour le pyrophosphate tétrapotassique
		(2) Aliments non normalisés	(2) Bonnes pratiques industrielles
S.6	Pyrophosphate tétrasodique	(1) Mêmes aliments que pour le pyrophosphate tétrapotassique	(1) Mêmes limites de tolérance et conditions que pour le pyrophosphate tétrapotassique
		(2) Aliments non normalisés	(2) Bonnes pratiques industrielles
		(3) Mélange pour crème glacée; mélange pour lait glacé; sorbet laitier	(3) Bonnes pratiques industrielles
S.6.1	Pyrophosphate trisodique	(1) Mêmes aliments que pour le pyrophosphate tétrapotassique	(1) Mêmes limites de tolérance et conditions que pour le pyrophosphate tétrapotassique
		(2) Aliments non normalisés	(2) Bonnes pratiques industrielles
S.7	Tripolyphosphate de sodium	(1) Mêmes aliments que pour le pyrophosphate tétrapotassique	(1) Mêmes limites de tolérance et conditions que pour le pyrophosphate tétrapotassique
		(2) Aliments non normalisés	(2) Bonnes pratiques industrielles

Avis de modification aux *Listes des additifs alimentaires autorisés* afin de permettre l'utilisation du phosphate tripotassique, du tripolyphosphate de potassium, du tripolyphosphate de sodium et de potassium et de l'hexamétaphosphate de sodium et de potassium dans divers aliments normalisés et non normalisés

T.1	Supprimé. Consulter ADM-0048
-----	-------------------------------------

Modifications à la Liste 13 – *Liste des agents modifiants de l'amidon autorisés*

Article.	Colonne 1 Additifs	Colonne 2 Permis dans ou sur	Colonne 3 Limite de tolérance et autre conditions
P.3A	Tripolyphosphate de potassium	Amidon	Phosphate résiduel total ne devant pas dépasser 0,4 %, calculé en phosphore
S.6A	Tripolyphosphate de sodium et de potassium	Amidon	Phosphate résiduel total ne devant pas dépasser 0,4 %, calculé en phosphore
S.7A	Tripolyphosphate de sodium	Amidon	Phosphate résiduel total ne devant pas dépasser 0,4 %, calculé en phosphore