

## ANNEXE B

### ADDITIFS ALIMENTAIRES CITÉS DANS LE LIVRE

Additif alimentaire	Origine	Code CEE	Utilisation
caroténoïdes	diverses plantes	E160	colorants (diverses nuances)
lycopène	tomate • poivron • champignon ( <i>Blakeslea trispora</i> )	E160dii	colorant orange
lycopène	synthèse	E160di	colorant orange
lutéine	végétaux • œufs	E161b	colorant jaune
anthocyanes	fleurs et fruits (ex. myrtille)	E163	colorants rouges
xanthophylles	diverses plantes	E161	colorants jaunes
nisine	<i>Lactococcus lactis ssp. lactis</i>	E234	agent antimicrobien
acide fumarique	synthèse	E297	acidulant
acide ascorbique (vitamine C)	hémisynthèse (à partir du sorbitol)	E300	acidifiant et antioxydant
tocophérols naturels	huiles de soja, des germes de blé ou de riz, des graines de coton, de maïs	E306	antioxydants • vitamines
tocophérols synthétiques	synthèse chimique	E307-309	antioxydants
lécithine	graines de soja	E322	émulsifiant
acide citrique	fermentation de diverses matières glucosées sous l'action de champi- gnons ( <i>Aspergillus niger</i> , <i>A. wentii</i> , <i>Citromyces pfefferianus</i> )	E330	acidulant
acide alginique et ses sels (de Na, K, NH <sub>4</sub> , Ca)	algues brunes	E400 à E405	épaississants • gélifiants • émulsifiants • stabilisants • rétenteurs d'eau
agar-agar	algues rouges	E406	épaississant
kappa-, iota- et lambda-carraghénanes natifs (non hydrolysés)	algues rouges	E407	gélifiants • épaississants et stabilisants
gomme de guar	graines de <i>Cyamopsis tetragonolobus</i>	E412	épaississant
gomme tragacathe	diverses espèces d' <i>Acacia</i>	E413	émulsifiant
gomme arabique	diverses espèces d' <i>Astragalus</i>	E414	agent de texture • émulsifiant
gomme karaya	diverses espèces de <i>Sterculia</i>	E416	émulsifiant et épaississant
D-sorbitol	réduction catalytique du glucose	E420	édulcorant • agent humectant • émulsifiant

Additif alimentaire	Origine	Code CEE	Utilisation
D-mannitol	algues brunes	E421	édulcorant • émulsifiant
pectines	fruits de divers <i>Citrus</i> et de diverses Rutacées	E440 a	gélifiants • stabilisants • émulsionnants
pectines amidées	traitement ammoniacal en milieu alcalin des pectines natives	E440 b	Id.
alpha-cyclodextrine	transformation microbiologique ou enzymatique de l'amidon ou de la cellulose en présence de la cyclodextrine glucosyl-transférase de <i>Bacillus</i> sp.	E457	capture de molécules volatiles ou labiles et leur stabilisation
gamma-cyclodextrine	id.	E458	Id.
beta-cyclodextrine	id.	E459	Id.
cellulose en poudre	diverses matières ligno-cellulosiques	E460	rétenanteur d'eau
méthylcellulose	modification chimique de la cellulose	E461	émulsifiant
éthylcellulose	id.	E462	émulsifiant
hydroxypropyl-cellulose	id.	E463	émulsifiant
hydroxypropyl-méthylcellulose	id.	E464	émulsifiant
hydroxyéthyl cellulose	id.	E465	émulsifiant
carboxyméthyl cellulose	id.	E466	émulsifiant
mono- et diglycérides d'acides gras	matières grasses alimentaires, animales ou végétales	E471	émulsifiant
sucroesters	esters de saccharose et d'acides gras	E473	émulsifiant
glutamate monosodique	fermentation de diverses matières glucosées sous l'action de <i>Corynebacterium glutamicum</i>	E 621	exhausteur de goût
aspartame	synthèse chimique	E951	édulcorant
lactitol	lactose du lait	E966	édulcorant
xylitol	hydrogénation catalytique de D-xylose	E967	édulcorant
lysozyme	blanc d'œuf	E1105	agent bactéricide (bactéries Gram+)
amidons oxydés	maïs • blé	E1404	agents liants dans certains aliments