



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de la Santé

Direction de la santé

Exigences d'utilisation de colorants alimentaires dans le domaine de la boulangerie, de la pâtisserie et de la confiserie



Division de la sécurité alimentaire

secualim@ms.etat.lu

Tél. : +352 24775620

Fax : +352 27478068

7A rue Thomas Edison

L-1445 Strassen

www.securite-alimentaire.lu

Division de la sécurité alimentaire		7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
SN/LZ/PH	25/04/2018	F-146 Rev02	Page 1/14

Les colorants alimentaires sont réglementés par le règlement (CE) n° 1333/2008 du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires.

Catégorie de denrées alimentaires

Les additifs alimentaires, y compris les colorants alimentaires, sont autorisés par catégorie de denrées alimentaires au niveau de l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008.

Les catégories de denrées alimentaires, les plus utilisées dans le domaine de boulangerie et de pâtisserie sont :

- 01. Produits laitiers et succédanés (produits de remplacements de produits laitiers)
- 03. Glaces de consommation
- 04. Fruits et légumes
 - 04.2.4. Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 05.4
 - 04.2.4.1. Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des compotes
 - 04.2.4.2. Compotes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16
 - 04.2.5. Confitures, gelées, marmelades et produits similaires
 - 04.2.5.1. Confitures extra et gelées extra au sens de la directive 2001/113/CE
 - 04.2.5.2. Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons au sens de la directive 2001/113/CE
- 05. Confiseries
 - 05.1 produits de cacao et de chocolat visés dans la directive 2000/36/CE
 - 05.2 autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine
 - 05.4 décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 04.2.4
- 07. Produits de boulangerie
 - 07.1 pain et petits pains
 - 07.1.1 pain préparé exclusivement à partir des ingrédients suivants : farine de blé, eau, levure ou levain, sel
 - 07.1.2 pain courant français
 - 07.2 produits de boulangerie fine
- 16. Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1,3 et 4

Les catégories de denrées alimentaires sont décrites dans le guide de la Commission européenne. Ce guide est uniquement disponible en anglais

Division de la sécurité alimentaire		7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
SN/LZ/PH	25/04/2018	F-146 Rev02	Page 2/14

(http://ec.europa.eu/food/safety/docs/fs-improv-guidance_1333-2008_descr_annex2_en.pdf).

A noter qu'aucun colorant alimentaire n'est autorisé pour les catégories de denrées alimentaires:

- 04.2.4.2. Compotes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16
- 04.2.5.1. Confitures extra et gelées extra au sens de la directive 2001/113/CE
- 07.1 pain et petits pains (sauf « malt bread »)

De plus, le transfert de colorant alimentaire à partir d'un ingrédient n'est pas autorisé pour les denrées alimentaires :

- Pain et produits apparentés ;
- Confitures extra et gelées extra et crème de marrons au sens de la directive 2001/113/CE, Crème de pruneaux ;
- Produits de cacao et de chocolat visés dans la directive 2000/36/CE ;
- Sucres, y compris tous les mono- et disaccaride.

Colorants alimentaires

La majorité des colorants alimentaires autorisés est regroupé dans deux groupes (groupe II et III) au niveau du règlement (CE) n° 1333/2008. Ils (groupe II et III) sont autorisés dans leur ensemble pour la catégorie de denrées alimentaires.

Groupe II : Colorants alimentaires autorisés sur la base du principe QUANTUM SATIS	
E 101 Riboflavines	E 160a Caroténoïdes
E 140 Chlorophylles, chlorophyllines	E 160c Extrait de parika, capsanthine, capsorubine
E 141 Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	E 162 Rouge de betterave, bétanine
E 150a Caramel ordinaire*	E 163 Anthocyanes
E 150b Caramel de sulfite caustique*	E 170 Carbonate de calcium
E 150c Caramel ammoniacal*	E 171 Dioxyde de titane
E 150d Caramel au sulfite d'ammonium *	E 172 Oxyde et hydroxyde de fer
E 153 Charbon végétal médicinal	

* le terme « caramel » se réfère à des produits de couleur brune plus ou moins intense, destinés à la coloration. Il ne s'agit pas du produit aromatique sucré obtenu en chauffant des sucres et destiné à aromatiser des aliments (confiserie, pâtisserie)

- Les colorants alimentaires ont besoin d'une autorisation par catégorie de denrées alimentaires en question sinon ils ne peuvent pas être utilisés. Par exemple, les colorants alimentaires du groupe II ne sont pas autorisés pour le pain (catégorie 07.1). Par contre, ils sont autorisés pour les biscuits (catégorie 07.2).
- Les colorants alimentaires du groupe II peuvent être utilisés suivants les bonnes pratiques de fabrication, c'est-à-dire la quantité nécessaire pour obtenir l'effet désiré sous condition que le consommateur ne soit pas induit en

Division de la sécurité alimentaire	7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu	
SN/LZ/PH	25/04/2018	F-146 Rev02	Page 3/14

erreur. Aucune limite maximale n'est fixée pour ces colorants, ils sont considérés comme sûrs.

Groupe III : Colorants alimentaires avec une LIMITE MAXIMALE COMBINEE	
E 100 Curcumine	E 133 Bleu brillant FCF
E 102 Tartrazine	E 142 Vert S
E 120 acide carminique, carmins	E 151 Noir brillant PN
E 122 Azorubine, carmoisine	E 155 Brun HT
E 129 Rouge allura AC	E 160e β -apocaroténal-8' (C30)
E 131 Bleu patenté V	E 161b Lutéine
E 132 Indigotine, carmin d'indigo	

Les colorants alimentaires du groupe III ont une limite maximale, elle s'applique au groupe entier. Par exemple la limite maximale du groupe III pour la catégorie de denrée alimentaire 05.4 décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 04.2.4 est de 500 mg/kg pour ces décorations. Si on utilise uniquement un colorant (ex : E 100 Curcumine) pour la fabrication d'une fleur décorative, cette limite maximale s'applique entièrement à ce colorant. Par contre, s'on utilise plusieurs colorants du groupe III, par exemple E 100 Curcumine, E 129 bleu patenté V, E 142 Vert S pour la coloration de cette fleur décorative, il faut vérifier que la quantité totale de ces trois colorants utilisés ne dépasse pas la limite maximale de 500 mg/kg.

Les colorants alimentaires ci-après, ne faisant pas partie d'un groupe, peuvent être utilisés comme colorants alimentaires s'ils sont autorisés pour l'application en question :

Limite maximale	Quantum satis
E 104 Jaune de quinoléine	E 173 Aluminium
E 110 Sunset Yellow FCF/Jaune orange S	E 174 Argent
E 123 Amarante	E 175 Or
E 124 Ponceau R, rouge cochenille A	E 180 Lithol-rubine BK
E 127 Erythrosine	
E 160b Rocou, bixine, norbixine	
E 160d Lycopène	
E 161g Canthaxanthine	

Colorants alimentaires sous forme de laque

Vu que l'aluminium est susceptible de présenter des risques de santé, l'utilisation des laques aluminiques a été limitée.

Les colorants ci-après peuvent être utilisés comme laque aluminique si une limite maximale d'aluminium a été fixée pour la catégorie de denrée alimentaire en question. Tous les autres colorants ne sont pas autorisés comme laque. Les limites maximales d'aluminium sont indiquées au niveau des notes de catégories de denrées alimentaires (voir annexe).

Par exemple, la laque aluminique du colorant Cochenille E 120 du groupe III est autorisée pour la catégorie 05.4 décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 04.2.4, vu qu'une limite maximale d'aluminium de 300 mg/kg a été fixée pour le groupe III. Par contre, cette laque aluminique n'est pas autorisée pour la catégorie 03 glaces de consommation.

Colorants pouvant être utilisés sous forme de laque	
E 100 Curcumine	E 129 Rouge allura AC
E 101 Riboflavines	E 131 Bleu patenté V
E 102 Tartrazine	E 132 Indigotine, carmin d'indigo
E 104 Jaune de quinoléine	E 133 Bleu brillant FCF
E 110 <i>Sunset Yellow</i> FCF/Jaune orange S	E 141 Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines
E 120 acide carminique, carmins	E 142 Vert S
E 122 Azorubine, carmoisine	E 151 Noir brillant PN
E 123 Amarante	E 155 Brun HT
E 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A	E 163 Anthocyanes
E 127 Erythrosine	E 180 Lithol-rubine BK

Denrées alimentaires ayant une propriété colorante

Les denrées alimentaires, séchées ou concentrées, utilisées en raison de leurs propriétés aromatiques, sapides ou nutritives, tout en ayant un effet colorant secondaire, ne sont pas considérés comme additifs alimentaires. Ceci ne vaut pas s'il s'agit d'un extrait sélectif d'une telle denrée alimentaire conformément aux critères définis par le guide « Guidance notes on the classification of food extracts with colouring properties » de la Commission européenne. Dans ce cas, son utilisation doit être autorisée.

http://ec.europa.eu/food/safety/docs/fs-improv-additive-eu_rules-guidance_en.pdf

Par exemple, le jus de carotte est une denrée alimentaire avec une propriété colorante, il ne s'agit pas d'un colorant alimentaire. Par contre, si on extrait certains

Division de la sécurité alimentaire	7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu	
SN/LZ/PH	25/04/2018	F-146 Rev02	Page 5/14

composants de ce jus, il faut vérifier si l'extrait ne rentre pas dans la définition des colorants alimentaires.

Principe colorant

En général, les colorants sont liés à des substances de supports, dont les additifs alimentaires. La quantité des substances de support peut varier dans les préparations colorantes. Pour cette raison, la limite maximale s'applique à la quantité de principe colorant contenue dans la préparation colorante.

Cela veut dire que la limite maximale s'applique à l'élément colorant. La majorité des colorants alimentaires sur le marché contient des additifs alimentaires de support comme l'E 551 dioxyde de silicium ou l'E 553b talc ou d'autres ingrédients. La quantité en ingrédients non colorants, par exemple l'E 551, n'est pas prise en compte pour déterminer la quantité maximale autorisée.

Etiquetage spécial pour les colorants azotés (Southampton)

L'étiquetage des denrées alimentaires pré-emballées, contenant un des colorants ci-après, doit comporter une mention supplémentaire.

Cette mention consiste en :« nom ou numéro E du ou des colorants : peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants. »

E 102 Tartrazine
E 104 Jaune de quinoléine
E 110 <i>Sunset Yellow FCF</i> /Jaune orange S
E 122 Azorubine, carmoisine
E 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A
E 129 Rouge allura AC



Division de la sécurité alimentaire		7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
SN/LZ/PH	25/04/2018	F-146 Rev02	Page 6/14

Annexe : Colorants alimentaires autorisés par catégorie de denrée alimentaire

03. Glace de consommation				
Numéro E	Dénomination	Quantité max. (mg/kg ou mg/l)	Notes	Restrictions/exceptions
Groupe II	Colorants quantum satis	<i>quantum satis</i>	Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 30 mg/kg.	
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	150	Les quantités de chacun des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.	
E 160b	Rocou, bixine, norbixine	20		
E 160d	Lycopène	30		

04.2.4.1. Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des compotes				
Numéro E	Dénomination	Quantité max. (mg/kg ou mg/l)	Notes	Restrictions/exceptions
E 101	Riboflavines	<i>quantum satis</i>		Uniquement conserves de fruits rouges
E 120	acide carminique, carmins	200	Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131 et E 133.	Uniquement conserves de fruits rouges
E 122	Azorubine, carmoisine	200	Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131 et E 133.	Uniquement conserves de fruits rouges
E 129	Rouge allura AG	200	Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131 et E 133.	Uniquement conserves de fruits rouges
E 131	Bleu patenté V	200	Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131 et E 133.	Uniquement conserves de fruits rouges
E 133	Bleu brillant FCF	200	Maximum employés seuls ou pour le mélange de E 120, E 122, E 129, E 131 et E 133.	Uniquement conserves de fruits rouges
E 140	Chlorophylles, chlorophyllines	<i>quantum satis</i>		Uniquement conserves de fruits rouges
E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	<i>quantum satis</i>		Uniquement conserves de fruits rouges

Division de la sécurité alimentaire	7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
SN/LZ/PH	25/04/2018	F-146 Rev02 Page 7/14

E 150a-d	Caramels	<i>quantum satis</i>		Uniquement conserves de fruits rouges
E 160a	Caroténoïdes	<i>quantum satis</i>		Uniquement conserves de fruits rouges
E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	<i>quantum satis</i>		Uniquement conserves de fruits rouges
E 163	Anthocyanes	<i>quantum satis</i>		Uniquement conserves de fruits rouges

A noter que ce tableau ne contient pas les colorants alimentaires autorisés autres que les préparations à base de fruits, y compris les préparations à base d'olives.

04.2.4.2. Compotes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16

Il n'y a pas de colorants alimentaires autorisés pour cette catégorie de denrées alimentaires

04.2.5.1. Confitures extra et gelées extra au sens de la directive 2001/113/CE

Il n'y a pas de colorants alimentaires autorisés pour cette catégorie de denrées alimentaires

04.2.5.2. Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons au sens de la directive 2001/113/CE

Numéro E	Dénomination	Quantité max. (mg/kg ou mg/l)	Notes	Restrictions/exceptions
E 100	Curcumine	<i>quantum satis</i>		À l'exception de la crème de marrons
E 120	acide carminique, carmins	100	Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 142, E 160d et E 161b. Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 1,5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.	À l'exception de la crème de marrons
E 140	Chlorophylles, chlorophyllines	<i>quantum satis</i>		À l'exception de la crème de marrons

Division de la sécurité alimentaire		7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
SN/LZ/PH	25/04/2018	F-146 Rev02	Page 8/14

E 141	Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	<i>quantum satis</i>		À l'exception de la crème de marrons
E 142	Vert S	100	Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 142, E 160d et E 161b.	À l'exception de la crème de marrons
E 150a-d	Caramels	<i>quantum satis</i>		À l'exception de la crème de marrons
E 160a	Caroténoïdes	<i>quantum satis</i>		À l'exception de la crème de marrons
E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	<i>quantum satis</i>		À l'exception de la crème de marrons
E 160d	Lycopène	10	Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 142, E 160d et E 161b.	À l'exception de la crème de marrons
E 161b	Lutéine	100	Maximum employés seuls ou en mélange avec E 120, E 142, E 160d et E 161b.	À l'exception de la crème de marrons
E 162	Rouge de betterave, bétanine	<i>quantum satis</i>		À l'exception de la crème de marrons
E 163	Anthocyanes	<i>quantum satis</i>		À l'exception de la crème de marrons

05.2 autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine

On entend par autres confiseries : des confiseries molles ou dures avec du sucre ajouté ou sans sucre ajouté comme du nougat, des fruits et légumes glacées, des confits de fruits et de légumes, du massepain, des confiseries à base de fruits secs à l'exclusion des produits à base de chocolat ou de cacao qui ne sont pas couverts par cette catégorie.

Numéro E	Dénomination	Quantité max. (mg/kg ou mg/l)	Notes	Restrictions/exceptions
Groupe II	Colorants quantum satis	<i>quantum satis</i>	Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg.	
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	Les quantités de chacun des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l.	À l'exception des fruits et légumes confits

Division de la sécurité alimentaire	7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
SN/LZ/PH	25/04/2018	F-146 Rev02 Page 9/14

			Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg.	
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	200	Les quantités de chacun des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l. Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg.	Uniquement fruits et légumes confits
E 104	Jaune de quinoléine	30	La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg.	À l'exception des confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao enrobées de sucre en forme d'amande ou d'hostie, habituellement de plus de 2 cm de long et consommées en général à l'occasion de célébrations: mariage, communion, etc.
E 104	Jaune de quinoléine	300	La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg.	Uniquement confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao enrobées de sucre en forme d'amande ou d'hostie, habituellement de plus de 2 cm de long et consommées en général à l'occasion de célébrations: mariage, communion, etc.
E 110	<i>Sunset Yellow</i> FCF/Jaune orange S	35	La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg.	À l'exception des fruits et légumes confits; confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao enrobées de sucre en forme d'amande ou d'hostie, habituellement de plus de 2 cm de long et consommées en général à l'occasion de célébrations: mariage, communion, etc.

Division de la sécurité alimentaire		7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
SN/LZ/PH	25/04/2018	F-146 Rev02	Page 10/14

E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orange S	10	La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg.	Uniquement fruits et légumes confits
E 110	Sunset Yellow FCF/Jaune orange S	50	La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg.	Uniquement confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao enrobées de sucre en forme d'amande ou d'hostie, habituellement de plus de 2 cm de long et consommées en général à l'occasion de célébrations: mariage, communion, etc.
E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	20	La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg.	À l'exception des fruits et légumes confits; confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao enrobées de sucre en forme d'amande ou d'hostie, habituellement de plus de 2 cm de long et consommées en général à l'occasion de célébrations: mariage, communion, etc.
E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	10	La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg.	Uniquement fruits et légumes confits
E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	50	La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 70 mg/kg. Par	Uniquement confiseries traditionnelles à base de fruits à coque ou de cacao enrobées de sucre en forme d'amande ou d'hostie, habituellement de plus de 2 cm de long et consommées en général à l'occasion de célébrations: mariage, communion, etc.

Division de la sécurité alimentaire		7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
SN/LZ/PH	25/04/2018	F-146 Rev02	Page 11/14

			dérogation à cette règle, la quantité maximale autorisée uniquement pour les microconfiseries est de 40 mg/kg.	
E 160d	Lycopène	30		
E 174	Argent	<i>quantum satis</i>		Uniquement enrobage de confiseries
E 175	Or	<i>quantum satis</i>		Uniquement enrobage de confiseries

05.4 décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4

On entend par fourrage : des confiseries comme une couche de masepain ou de nougat, des sirops, des sauces sucrées, des crèmes chantilly aromatisées à l'exclusion des fourrages à base de fruits. Ces fourrages sont utilisés pour fourrer des confiseries, des sucreries, des produits de boulangerie fine et des glaces de consommation.

Numéro E	Dénomination	Quantité max. (mg/kg ou mg/l)	Notes	Restrictions/exceptions
Groupe II	Colorants quantum satis	<i>quantum satis</i>	Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.	
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	300	Les quantités de chacun des colorants E 122 et E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l. Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.	Uniquement fourrages
Groupe III	Colorants avec limite maximale combinée	500	Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.	Uniquement décorations, enrobages et sauces, à l'exception des fourrages
E 104	Jaune de quinoléine	50	La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.	Uniquement décorations, enrobages, sauces et fourrages
E 110	<i>Sunset Yellow</i> FCF/Jaune orange S	35	La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. Quantité maximale d'aluminium provenant de	Uniquement décorations, enrobages, sauces et fourrages

Division de la sécurité alimentaire	7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
SN/LZ/PH	25/04/2018	F-146 Rev02 Page 12/14

E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	55	toutes laques aluminiques: 300 mg/kg. La quantité totale de E 104, E 110 et E 124 et des colorants du groupe III ne peut dépasser le maximum prévu pour le groupe III. Quantité maximale d'aluminium provenant de toutes laques aluminiques: 300 mg/kg.	Uniquement décorations, enrobages, sauces et fourrages
E 160b	Rocou, bixine, norbixine	20		Uniquement décorations et enrobages
E 160d	Lycopène	30		À l'exception de l'enrobage rouge des confiseries à base de chocolat enrobées de sucre dur
E 160d	Lycopène	200		Uniquement enrobage rouge des confiseries à base de chocolat enrobées de sucre dur
E 173	Aluminium	<i>quantum satis</i>		Uniquement enrobage des confiseries au sucre destinées à la décoration des gâteaux et de la pâtisserie
E 174	Argent	<i>quantum satis</i>		Uniquement décorations de chocolats
E 175	Or	<i>quantum satis</i>		Uniquement décorations de chocolats

07.1 Pains et petits pains

Numéro E	Dénomination	Quantité max. (mg/kg ou mg/l)	Notes	Restrictions/exceptions
E 150a-d	Caramels	<i>quantum satis</i>		Uniquement malt bread

07.2 Produits de boulangerie fine

On entend par dessert : des produits sucrés et aromatisés comme de la crème brûlée, du flan, de la panna cotta, de la crème de citron, des fromages frais aromatisés, tous les types de pudding, du sabayon, etc.

Numéro E	Dénomination	Quantité max. (mg/kg ou mg/l)	Notes	Restrictions/exceptions
Groupe II	Colorants quantum satis	<i>quantum satis</i>		
Groupe III	Colorants avec limite	200	Les quantités de chacun des colorants E 122 et	

Division de la sécurité alimentaire	7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
SN/LZ/PH	25/04/2018	F-146 Rev02
		Page 13/14

	maximale combinée		E 155 ne peuvent être supérieures à 50 mg/kg ou 50 mg/l. Quantité maximale d'aluminium provenant de laques aluminiques de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins): 5 mg/kg. Aucune autre laque aluminique ne peut être utilisée.	
E 160b	Rocou, bixine, norbixine	10		
E 160d	Lycopène	25		

Référence :

Règlement (CE) n° 1333/2008 du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires et ses amendements;

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1452155831636&uri=CELEX:32008R1333>

Remarque :

Ce document informel résumant les grandes lignes sur les colorants alimentaires dans le domaine de pâtisserie et de boulangerie du règlement (CE) n°1333/2008.

En cas de litige, le règlement (CE) n° 1333/2008 du 16 décembre 2008 et ses amendements sur les additifs alimentaires fait foi.

Division de la sécurité alimentaire		7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
SN/LZ/PH	25/04/2018	F-146 Rev02	Page 14/14