

Dictionnaire
sur
les additifs
alimentaires

Ceci est une version électronique du Dictionnaire de poche sur les additifs alimentaires que Santé Canada a produit pendant quelques années jusqu'en 1996. Cette version électronique est à jour en date du 21 avril 2006 et sera mis à jour régulièrement. **Ceci est une tentative de fournir des informations générales au public et n'est PAS un document légal. Les dispositions officielles d'additif alimentaire peuvent être trouvées sous le Titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues.**

UN ADDITIF ALIMENTAIRE EST toute substance chimique qui est ajoutée aux aliments durant leur préparation ou en vue de leur entreposage et dont l'emploi est tel que cette substance est intégrée à un aliment ou en modifie les caractéristiques pour obtenir un effet technique désiré. Par exemple, on considère comme additif alimentaire les substances utilisées pour rehausser l'apparence, modifier la texture ou aider à la conservation d'un aliment, ou encore jugées essentielles à son traitement ou à son conditionnement.¹

Toutefois, selon le Règlement canadien sur les aliments et drogues, les additifs alimentaires ne comprennent pas:

- ◆ les ingrédients alimentaires tels que le sel, le sucre, l'amidon
- ◆ les vitamines, les minéraux, les acides aminés²
- ◆ les épices, les assaisonnements, les préparations aromatisantes
- ◆ les produits chimiques agricoles
- ◆ les médicaments vétérinaires
- ◆ les matériaux d'emballage

Le Règlement sur les aliments et drogues prévoit des dispositions distinctes pour ces produits. Ces substances sont soumises à d'autres règlements ou sont couvertes par l'article 4a) de la Loi sur les aliments et drogues qui stipule qu' «Il est interdit de vendre un aliment qui contient une substance toxique ou délétère, ou en est recouvert».

Quelques mots sur l'innocuité

Seuls les additifs alimentaires figurant dans les Tableaux du Titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues (Lien à: http://hc-sc.gc.ca/fn-an/legislation/acts-lois/fdr-rad/index_f.html) peuvent être utilisés dans les aliments. L'utilisation d'un additif sera interdite si l'on juge que la quantité pouvant être contenue dans un aliment comporte un risque pour la santé.

Comment utiliser ce dictionnaire

Ce dictionnaire de poche s'adresse à tous ceux qui veulent se familiariser avec l'appellation chimique des additifs alimentaires et connaître les raisons qui motivent leur utilisation. L'addition de substances aux produits alimentaires en vue de prévenir leur détérioration, de rehausser leur

¹ *Quelques substances utilisées dans la transformation des aliments sont considérées comme des adjuvants de fabrication (auxiliaires de transformation) et non des additifs alimentaires.*

² *Quelquefois, les substances nutritives peuvent être utilisées comme additifs alimentaires. Par exemple, l'acide ascorbique contribue à la vitamine C des aliments, mais elle a aussi les propriétés d'un antioxydant; le phosphate bicalcique a plusieurs fonctions comme additif alimentaire, mais on l'ajoute aux céréales pour bébés à cause de sa teneur en minéraux.*

apparence ou de modifier leur texture est loin d'être une pratique nouvelle. Notre technologie alimentaire moderne se distingue toutefois de celle du passé du fait que nous comprenons mieux maintenant le mode d'action des additifs alimentaires. En fait, la classification canadienne des additifs alimentaires repose précisément sur leurs fonctions dans les aliments. La description de ces fonctions figure à la page 2 sous la rubrique intitulée « **Que font les additifs** ».

Pour savoir ce que font les additifs dans vos aliments, vous n'avez qu'à suivre les instructions suivantes:

- 1) Lisez d'abord la liste des ingrédients qui apparaît sur l'étiquette d'un produit donné³. On trouve cette liste, qui énumère aussi les additifs alimentaires utilisés, sur l'emballage de la plupart des aliments préemballés. Les additifs alimentaires viennent généralement en fin de liste car les divers ingrédients y sont présentés en ordre de proportion décroissante ou selon leur pourcentage dans la composition du produit préemballé.
- 2) Vérifiez ensuite si la substance à laquelle vous vous intéressez figure sur la liste (par ordre alphabétique) de tous les additifs alimentaires dont l'usage est autorisé au Canada. Si elle s'y trouve, cela signifie qu'elle est définie par la législation canadienne comme étant un additif alimentaire et, qu'à ce titre, elle doit avoir, dans les aliments, une ou plusieurs fonctions, telles qu'indiquées par le ou les codes correspondants.
- 3) Pour savoir en quoi consiste chaque fonction, reportez-vous à la rubrique « **Que font les additifs** ».

Si votre substance n'apparaît pas dans le dictionnaire, c'est qu'il ne s'agit pas d'un additif alimentaire. La définition légale d'un additif alimentaire exclut certains ingrédients de type courant comme le sucre et le sel, les vitamines, les préparations aromatisantes, etc. Par exemple, on pense généralement que le glutamate monosodique (GMS ou MSG) est un additif alimentaire, mais en réalité il s'agit d'un rehausseur de saveur, et à ce titre, il ne figure pas au présent dictionnaire.

Que font les additifs

En général, on utilise les additifs alimentaires dans les aliments pour:

- ◆ conserver leur valeur nutritive
- ◆ aider à leur conservation
- ◆ les rendre attrayants
- ◆ faciliter leur traitement, leur conditionnement ou leur entreposage.

³ NOTA: *Le fabricant n'est pas tenu de déclarer sur l'étiquette le nom de certains additifs présentés dans ce dictionnaire. Le nom particulier des colorants, par exemple, n'apparaît pas sur les étiquettes parce que le fabricant est autorisé à utiliser simplement le terme général «colorant».*

CODES

A Antioxydants

substances utilisées pour conserver les aliments en retardant sa dégradation, sa rancidité ou sa décoloration causée par l'oxydation.

ad Agents anti-adhérents

tendent à empêcher les aliments d'adhérer aux surfaces pendant ou après leur fabrication. L'huile minérale, par exemple, est appliquée sur les moules à boulangerie pour faciliter le démoulage sans miettes.

ag Agents anti-agglomérants

permettent l'écoulement libre de préparations en poudre; le sel, par exemple, aurait tendance à s'agglutiner par temps humide sans l'apport d'un agent anti-agglomérant.

BM Agents de blanchiment, de maturation et de conditionnement des pâtes

Les agents de blanchiment et de maturation permettent d'obtenir une farine dont la qualité et la couleur sont constantes. La farine fraîchement moulue a une teinte jaunâtre en raison de la présence de caroténoïdes, pigments qui confèrent leur couleur jaune à certains fruits et légumes. À l'entreposage, la farine blanchit graduellement, et cette oxydation améliore les qualités de cuisson du produit. Cependant, le processus naturel de vieillissement est lent, et les résultats ne sont pas toujours uniformes. L'entreposage prolongé augmente également le coût du produit ainsi que le danger de détérioration et d'infestation par les insectes et les rongeurs. **Les agents de blanchiment et de maturation** accélèrent le travail de la nature et donnent un produit final de couleur et de qualité constantes. **Les agents de conditionnement** modifient la consistance de la farine, la rendent plus facile à manipuler, et réduisent le temps nécessaire au mélange de la pâte. On obtient ainsi une amélioration dans la texture, le volume, et l'homogénéité de la pâte dans les produits de boulangerie.

C Agents de conservation

préviennent ou réduisent la détérioration des aliments par les microbes ou les réactions enzymatiques et chimiques. Les anti-microbiens empêchent la croissance des moisissures, des levures, et des bactéries dans les aliments.

Ca Colorants

rendent les aliments plus appétissants. Divers facteurs tels que le traitement, l'entreposage, et les variations saisonnières peuvent produire une couleur peu attrayante ou inhabituelle. Généralement, seul le mot «colorant» apparaît sur l'étiquette, et non pas le nom spécifique ou courant du produit utilisé.

E Édulcorants

sont des substances, autres que le saccharose, le fructose ou le glucose, qui servent à conférer un goût sucré aux aliments. Elles s'acquittent de ce rôle souvent sans augmenter notablement la valeur calorifique de l'aliment.

Ea Enzymes

agissent physiquement pour déclencher certaines réactions dans les aliments. La présure, par exemple, est un enzyme utilisé pour former un caillé lors de la fabrication du fromage.

Em Émulsifiants

permettent la dispersion uniforme de particules lorsque les liquides mélangés sont de densités différentes. Si, par exemple, on agite de l'huile avec du vinaigre, des gouttelettes d'huile se dispersent dans le vinaigre mais, au repos, l'huile et le vinaigre se séparent de nouveau. L'usage d'un émulsif prévient ce phénomène. Dans le pain, les émulsifs servent à donner du volume et à améliorer l'uniformité et la finesse du grain.

Ep Agents épaississants

confèrent et conservent aux aliments la consistance désirée. Une fois ajouté au mélange, ils augmentent sa viscosité sans en modifier les autres propriétés. Ils fournissent la consistance, la stabilité et améliorent la capacité de suspension.

Ge Agents gélifiants

sont employés pour épaissir et stabiliser divers aliments. Les agents fournissent aux aliments la texture par la formation d'un gel. Quelques stabilisants et agents épaississants sont des agents gélifiants.

H Humidifiants

préviennent le dessèchement d'aliments comme la noix de coco râpée et les guimauves.

M Agents moussants

assurent la formation d'une mousse stable dans certains produits.

Ma Agents modificateurs de l'amidon

modifient les propriétés de l'amidon pour qu'il puisse supporter le traitement à la chaleur et la congélation, permettant ainsi aux aliments de conserver leur aspect extérieur et leur consistance.

mo Agents anti-mousse

préviennent la formation de mousse en cours de fabrication, par exemple, dans certains types de confitures.

Mt Agents modificateurs de la texture

confèrent et conservent aux aliments la consistance désirée.

NI Nourritures des levures

servent d'éléments nutritifs pour les levures, telles que celles employées dans la fabrication du pain et de la bière.

P Agents pulseurs

agissent en tant qu'agents de propulsion pour les aliments conditionnés en aérosol, tels que les garnitures à desserts.

pH Rajusteurs du pH

régularisent l'acidité des aliments, ce qui peut influencer le développement des bactéries, et, en dernier lieu, déterminer la qualité du produit fini, son goût et sa texture. Certains de ces produits entrent également dans la composition de la poudre à lever utilisée en boulangerie pour donner des produits légers et poreux.

R Agents raffermissants

servent à maintenir la texture de nombre d'aliments traités tels que les fruits, les légumes, et les produits du poisson que le traitement à la chaleur pourrait rendre mous et flasques. On les utilise aussi pour assurer la fermeté du caillé dans certains types de fromage.

S Agents séquestrants

se combinent avec les éléments métalliques contenus dans les aliments et les empêchent de participer à des réactions qui amènent la détérioration du goût ou un changement non souhaité. Par exemple, le séquestrant ajouté aux fèves de Lima en boîte prévient le brunissement du produit parce que les traces de fer et d'autres métaux en dissolution dans l'eau de conserve qui produisent cet effet sont liées par l'additif et ne peuvent plus réagir.

SE Solvants de support ou d'extraction

servent de véhicules et de diluants des additifs alimentaires et des agents aromatisants pour faciliter leur introduction dans les produits alimentaires (par exemple le propylène glycol utilisé pour dissoudre les colorants) ou pour permettre l'extraction de substances contenues dans les denrées (par exemple l'acétate d'éthyle pour décaféiner le café ou l'alcool éthylique pour extraire l'essence de vanille des gousses de vanille).

Sem Sels émulsifiants

réarrangent les protéines de fromage dans la fabrication du fromage fondu, afin d'empêcher la séparation du gras.

SG Agents de satinage ou de glaçage

confèrent un fini brillant à divers aliments et, dans certains cas peuvent aussi empêcher leur détérioration. Ils sont surtout utilisés sur les bonbons.

St Stabilisants

aide à prévenir le dépôt des particules suspendues comme le chocolat dans le lait au chocolat.

X Additifs alimentaires divers

comprennent toute une gamme d'autres additifs alimentaires, tels que les gazéifiants utilisés dans les boissons gazeuses, les plastifiants dans la gomme, les filtrants et les clarifiants dans la bière, les désodorisants dans les graisses et les huiles, les moussants dans les boissons, et les adjuvants d'agrégation des comprimés.

Liste des additifs alimentaires autorisés au Canada

Additif	Code
A	
Acésulfame-potassium	E
Acétate de calcium	pH
Acétate de sodium	Ma,pH
Acétate d'éthyle	SE
Acétate isobutyrate de saccharose (ou de sucrose)	X
∞- Acétolactate décarboxylase	Ea
Acétone	SE
Acide acétique	C,pH
Acide adipique	Ma,pH
Acide alginique	Ge
Acide ascorbique (vitamine C)	A,BM
Acide benzoïque	C
Acide chlorhydrique	Ma,pH
Acide citrique	C,pH,S,X
Acide érythorbique (Acide isoascorbique)	C
Acide fumarique	pH
Acide gluconique	pH
Acide isoascorbique (voir acide érythorbique)	C
Acide lactique	pH
Acide malique	pH
Acide nitrique	Ma
Acide Péracétique (voir Peracide acétique)	Ma
Acide phosphorique	Nl,pH,S
Acide propionique	C
Acide sorbique	C
Acide stéarique	ad,X
Acide sulfureux (Anhydride sulfureux)	C,pH
Acide sulfurique	Ma,pH,X
Acide tannique	St,X
Acide tartrique	C,pH
Agar-agar	Mt
Alcool benzylique	SE
Alcool éthylique (éthanol)	SE
Alcool éthylique dénaturé avec méthanol	SE
Alcool isopropylique (Isopropanol)	SE
Alcool méthylique (Méthanol)	SE
Alginate d'ammonium	Ge
Alginate de calcium	Ge
Alginate de potassium	Ge
Alginate de propylèneglycol	Mt
Alginate de sodium	Ge
Algine	Ge
Aluminium métallique	Ca

Liste des additifs alimentaires autorisés au Canada

Additif	Code
Aluminosilicate de calcium (voir silicate double d'aluminium et de calcium)	X
Alun (voir sulfate double d'aluminium et de potassium)	pH,R,X
Amarante (amaranthe)	Ca
Aminopeptidase	Ea
Amylase	Ea
Amylase (maltogène)	Ea
Amyloglucosidase (voir glucoamylase)	Ea
Anhydride acétique (anhydride éthanóique)	Ma
Anhydride carbonique (gaz carbonique)	P,SE,X
Anhydride octénylsuccinique	Ma
Anhydride succinique	Ma
Anhydride sulfureux (voir acide sulfureux)	C,pH
Anthocyanines	Ca
Arabinogalactane	Ge
Argent métallique	Ca
Ascorbate de calcium	C
Ascorbate de sodium	C
Aspartame	E
Azodicarbonamide	BM
Azote	P
B	
β -apo-8' caroténal	Ca
Benzoate de p-hydroxyméthyle (voir p-Hydroxybenzoate de méthyle)	C
Benzoate de p-hydroxypropyle (voir p-Hydroxybenzoate de propyle)	C
Benzoate de potassium	C
Benzoate de sodium	C
Bétanine (voir rouge de betteraves)	Ca
BHA (voir Hydroxyanisole butylé)	A
BHT (voir Hydroxytoluène butylé)	A
Bicarbonate d'ammonium	pH
Bicarbonate de potassium	pH
Bicarbonate de sodium	Ma,pH,X
Bioxyde de chlore	BM
Bioxyde de silicium (voir Dioxyde de silicium)	ag
Bioxyde de titane	Ca
Bisulfate de sodium	pH
Bisulphite de potassium	C
Bisulfite de sodium	C
Bleu Brillant FCF	Ca
Bois de Santal	Ca

Liste des additifs alimentaires autorisés au Canada

Additif	Code
Bois de Panama (voir Essence de quillaja)	X
Broméline	Ea
n-Butane	P
2-Butanone (voir méthyléthylcétone)	SE
1,3-Butylèneglycol	SE
C	
Caféine (citrates de caféine)	X
Canthaxanthine	Ca
Caramel	Ca
Carbonate d'ammonium	pH
Carbonate de calcium	Ep,Nl,pH,X
Carbonate de magnésium	ad,ag,pH,X
Carbonate de potassium	pH
Carbonate de sodium	Ma,pH,X
Carboxyméthyl cellulose	Mt,X
Carboxyméthyl cellulose de sodium (carboxyméthyl cellulose sodique ou glycolate sodique de cellulose)	Ep,X
Carotène	Ca
Carraghénine (Gélose de mousse d'Irlande)	Ge,St
Carraghénine ammoniacale	Ge
Carraghénine calcique	Ge
Carraghénine potassique	Ge
Carraghénine sodique	Ge
Catalase	Ea
Cellulase	Ea
Cellulose	Ep,X
Cellulose méthyl-éthylrique (Méthyléthylcellulose)	Mt,X
Cellulose microcristalline	ag,Ep,St,X
Charbon de bois	Ca
Chlorhydrate de L-cystéine (voir L-cystéine)	BM,C
Chlore	BM
Chlorite de sodium	Ma
Chloropentafluoréthane	P
Chlorophylle	Ca
Chlorophylline de sodium, potassium et cuivre (voir complexe chlorophylle cuivre, sodium, potassium)	X
Chlorure d'ammonium	Nl
Chlorure de calcium	Nl,pH,R
Chlorure de magnésium	St,X
Chlorure de méthylène (Dichlorométhane)	SE
Chlorure de potassium	Nl,pH,St
Chlorure stanneux	X
Chymosine (chymosine A, chymosine B)	Ea

Liste des additifs alimentaires autorisés au Canada

Additif	Code
Cire d'abeilles	ad,SG
Cire de candelilla	SG
Cire de carnauba	SG
Citrate d'ammonium dibasique	pH,S
Citrate d'ammonium monobasique	pH,S
Citrate de caféine (voir caféine)	X
Citrate de calcium	Nl,pH,R,S,St
Citrate de lécithine	A
Citrate de magnésium	pH
Citrate de monoglycérides	A,SE
Citrate de monoisopropyle	A
Citrate de potassium	pH,St
Citrate de sodium	pH,S,St,X
Citrate de stéaryle	S
Citrate de triéthyle	M,SE
Citrate diammonique et monoammonique	pH,S
Cochenille (carmin)	Ca
Crème de tartre (voir tartrate de potassium)	pH
Complexe chlorophylle cuivre, sodium, potassium (Chlorophylline de sodium, potassium et cuivre)	X
Curcuma	Ca
L-cystéine (chlorhydrate de L-cystéine)	A,BM
D	
Décahydrate ferrocyanure de sodium	ag,X
Diacétate de glycéryle	SE
Diacétate de sodium	C
Dichlorométhane (voir chlorure de méthylène)	SE
Diméthylpolysiloxane (voir Formules à base de diméthylpolysiloxane)	ad,mo
Diocetyl sulfosuccinate sodique	X
Dioxyde de carbone	pH,SE
Dioxyde de silicium (Bioxyde de silicium)	ag
Dithionite de sodium	C
E	
EDTA de calcium disodique	S
EDTA disodique (Versenate disodique)	S
Enzyme coagulant le lait	Ea
Épichlorhydrine	Ma
Érythorbate de sodium	C
Érythritol	E
Érythrosine	Ca
Essence de quillaja (Bois de Panama)	X

Liste des additifs alimentaires autorisés au Canada

Additif	Code
Ester éthylique de l'acide β -apo-8' caroténoïque	Ca
Ester glycérique de la colophane	X
Esters lactyliques d'acides gras	Em,X
Esters monoacides gras de propylèneglycol	Em
Esters polyglycériques d'acides gras d'huile de ricin transestérifiés	Em
Esters polyglycéroliques d'acides gras	Em
Esters saccharosiques d'acides gras	Em
Esters tartriques des mono- et diglycérides acétylés	Em
Éthanol (voir alcool éthylique)	SE
Éther propylèneglycolique de méthylcellulose	Ep
Éthoxyquin	X
Extrait de pancréas	X
F	
Ficine	Ea
Formules à base de diméthypolysiloxane	ad,mo
Fumarate de calcium	pH
Fumarate de magnésium	pH
Fumarate de potassium	pH
Fumarate de sodium	pH
Fumée de bois	C
Furcelleran (furcellarane)	Ge
Furcelleran d'ammonium	Ge
Furcelleran de calcium	Ge
Furcelleran de potassium	Ge
Furcelleran sodique	Ge
G	
Gallate de propyle	A
Gélatine	Ge
Gélose de mousse d'Irlande (voir carraghénine)	Ge
Glucanase	Ea
Glucoamylase (Amyloglucosidase ou Maltase)	Ea
Gluconate de calcium	pH,R,St
Gluconate de cuivre	X
Gluconate de sodium	pH,St
Gluconate ferreux	X
Glucono-delta-lactone	pH,X
Glucose-isomérase	Ea
Glucose-oxydase	Ea
Glycane de levure de boulanger (voir Levure de boulanger Glycan)	Ep

Liste des additifs alimentaires autorisés au Canada

Additif	Code
Glycérine (voir glycérol)	H,SE,SG
Glycérol (glycérine)	H,SE,SG
Glycérophosphate de calcium	Em
Glycine	S
Glycolate sodique de cellulose (voir carboxyméthyl cellulose de sodium)	Ep,X
Gomme acacia (voir gomme arabique)	Ge,SG
Gomme adragante	Ge
Gomme arabique (gomme acacia)	Ge,SG
Gomme d'avoine	Ep
Gomme de caroube (gomme de caroubier)	Ge
Gomme de cellulose	Ep
Gomme Gellan	Ge
Gomme de guar	Ge
Gomme gaiac (voir Resine de gaiac)	A
Gomme laque (laque en écailles)	SG
Gomme sénégal	Mt
Gomme sterculia (Karaya)	Ge
Gomme xanthane	Ge
H	
Hémicellulase	Ea
Héxamétaphosphate de sodium	Em,M,pH,S,Sem,X
Hexane	SE
4-Hexylrésorcine	C
Huile de ricin	ad,SE
Huile minérale	ad,SG,X
Huile végétale bromée	X
Hydrolysate d'amidon hydrogéné	E
Hydroquinone de butyle tertiaire (TBHQ)	A
Hydroxyanisole butylé (BHA)	A
p-Hydroxybenzoate de méthyle (benzoate de p-hydroxyméthyle ou méthylparabène)	C
p-Hydroxybenzoate de propyle (benzoate de p-hydroxypropyle ou propylparabène)	C
Hydroxyde d'ammonium	pH
Hydroxyde de calcium	pH
Hydroxyde de magnésium	pH
Hydroxyde de potassium	pH
Hydroxyde de sodium	Ma,pH,X
Hydroxylécithine (Lécithine hydroxylée)	Mt
Hydroxypropyl cellulose	Ep
Hydroxypropyl méthylcellulose	Ep
Hydroxytoluène (BHT)	A

Liste des additifs alimentaires autorisés au Canada

Additif	Code
Hypochlorite de sodium	Ma
Hypophosphite de calcium	Mt
I	
Indigotine	Ca
Inulase	Ea
Invertase	Ea
Iodate de calcium	BM
Iodate de potassium	BM
Isoascorbate de sodium	C
Isobutane	P
Isomalt	E
Isopropanol (voir alcool isopropylique)	SE
J	
Jaune soleil FCF	Ca
L	
Lactase	Ea
Lactate de calcium	Nl,pH,R,X
Lactate de potassium	pH
Lactate de sodium	pH
Lactitol	E
Lanoline	X
Laurylsulfate de sodium	M
Lécithine	A,ad,Em
L-cysteine (chlorhydrate)	BM,C
Lécithine hydroxylée (voir Hydroxylécithine)	Em
Lipase	Ea
Lipoxydase	Ea
L-leucine	X
Lysozyme	Ea
M	
Maltase (voir glucoamylase)	Ea
Maltitol (syrop de maltitol)	E
Mannitol	E
Métabisulfite de potassium	C
Métabisulfite de sodium	C
Méthanol (voir alcool méthylique)	SE
Méthylcellulose	Ep
Méthyléthylcellulose (voir cellulose méthyl-éthylrique)	Ep,X
Méthyléthylcétone (2-Butanone)	SE
Méthylparabène (voir p-hydroxybenzoate de méthyle)	C

Liste des additifs alimentaires autorisés au Canada

Additif	Code
Méthylsulfate de sodium (voir Sulfate de méthyle et de sodium)	X
Monoacétate de glycéryle (voir monoacétine)	X
Monoacétine (Monoacétate de glycéryle)	X
Mono- et diesters propylène-glycol et d'acides gras lipogènes	SE
Mono- et diglycérides	ad,H,mo,Em,SE
Monoglycérides acétylés	ad,Em,SG,X
Mono- et diglycérides lactylés	Em
Mono-oléate polyoxyéthylénique (20) de sorbitan (voir polysorbate 80)	Em
Monoglycéridyl-citrate de stéaryle	Em
Monostéarate de sorbitan	Em
Monostéarate de polyoxyéthylénique (20) de sorbitan (voir polysorbate 60)	Em
N	
Natamycine (pimaricine)	C
Nitrate de potassium	C
Nitrate de sodium	C
Nitrite de potassium	C
Nitrite de sodium	C
2-Nitropropane	SE
Noir Actif (Noir de carbone)	Ca
O	
Octafluorocyclobutane	P
Or	Ca
Orcanette (alkannine)	Ca
Orseille	Ca
Oxychlorure de phosphore	Ma
Oxyde d'azote	P
Oxyde de calcium	pH,X
Oxyde d'éthylène	X
Oxyde de fer	Ca
Oxyde de magnésium	ag,pH
Oxyde nitreux (voir Oxyde d'azote)	P
Oxyde de propylène	Ma
Oxystéarine	X
Ozone	X
P	
Palmitate d'ascorbyle	A
Pancréatine	Ea

Liste des additifs alimentaires autorisés au Canada

Additif	Code
Papaïne	Ea
Paprika	Ca,X
Paraffine	X
Pectinase	Ea
Pectine	Ge
Pentosanase	Ea
Pepsine	Ea
Peracide acétique (Acide péracétique)	Ma
Permanganate de potassium	Ma
Peroxyde d'acétone	BM
Peroxyde de benzoyle	BM,X
Peroxyde de calcium	BM
Peroxyde d'hydrogène	Ma,X
Persulfate d'ammonium	BM,X
Persulfate de potassium	BM
Persulphate d'ammoniaque	X
Phosphate bicalcique (voir phosphate dicalcique)	Nl,pH,SemR,X
Phosphate bipotassique (voir phosphate dipotassique)	Mt,Nl,pH,S
Phosphate d'aluminium et de sodium	Mt,pH
Phosphate d'ammonium monobasique (phosphate monoammonique)	Nl,pH
Phosphate d'ammonium dibasique (phosphate diammonique)	Nl,pH
Phosphate de magnésium	pH
Phosphate diammonique (voir phosphate d'ammonium dibasique)	Nl,pH
Phosphate dibasique de sodium (phosphate disodique)	Em,pH,S,Sem,X
Phosphate dicalcique (Phosphate bicalcique)	Em,Nl,pH,R,X
Phosphate dipotassique (Phosphate bipotassique)	Nl,pH,S,Sem
Phosphate disodique (voir phosphate dibasique de sodium)	Em,pH,S,Sem,X
Phosphate double d'aluminium et de sodium	pH,Sem
Phosphate monoammonique (voir phosphate d'ammonium monobasique)	Nl,pH
Phosphate monocalcique	Nl,pH,R,S
Phosphate monopotassique	Nl,S
Phosphate monosodique	Em,pH,S,Sem
Phosphate tricalcique	ag,Em,Nl,pH,S,X
Phosphate trisodique	Em,pH,Sem
Phytate de calcium	S
Pimaricine (voir natamycine)	C
Polydextrose	Mt
Polyéthylène glycol	mo,X
Polyoxyéthylène (20) Tristéarate de sorbitan (voir Polysorbate 65)	Em

Liste des additifs alimentaires autorisés au Canada

Additif	Code
Polyphosphate trisodique	Ma,Mt,pH,S,X
Polysorbate 60 (Monostéarate de polyoxyéthylénique (20) de sorbitan)	Em
Polysorbate 65 (Polyoxyéthylène (20) Tristéarate de sorbitan ou Tristéarate de polyéthylène (20) de sorbitan)	Em
Polysorbate 80 (Mono-oléate polyoxyéthylénique (20) de sorbitan)	Em
Polyvinylpyrrolidone	X
Ponceau SX	Ca
Présure	Ea
Présure de bovin	Ea
Propane	P
Propanediol (voir propylèneglycol)	ag,H,SE
Propionate de calcium	C
Propionate de sodium	C
Propylèneglycol (propanediol)	ag,H,SE
Propylparabène (voir p-Hydroxybenzoate de propyle)	C
Protéase	Ea
Pullulanase	Fe
Pyrophosphate acide de sodium	pH,S,Sem,X
Pyrophosphate tétrapotassique	S
Pyrophosphate tétrasodique	Em,pH,S,Sem,X
R	
Résine de benjoin	SG
Résine de gaïac (Gomme gaïac)	A
Riboflavine (vitamine B)	Ca
Rocou	Ca
Rouge Allura	Ca
Rouge citrin n° 2	Ca
Rouge de betterave (bétanine)	Ca
S	
Safran	Ca
Saponine	X
Sel d'ammonium de glycéride phosphorylé	Em
Sel sodique de l'acide p-hydroxyméthyl benzoïque	C
Sel sodique de l'acide p-hydroxypropyl	C
Sels monosodiques de mono et diglycérides phosphorylés	Em
Silicate d'aluminium et de magnésium	X
Silicate de calcium	ag,X
Silicate de magnésium	ad,ag,SG,X
Silicate de sodium	X
Silicate double d'aluminium et de calcium	X

Liste des additifs alimentaires autorisés au Canada

Additif	Code
(aluminosilicate de calcium)	
Silicate double d'aluminium et de sodium	ag
Sorbate de calcium	C
Sorbate de potassium	C
Sorbate de sodium	C
Sorbitol (sirop de sorbitol)	E
Spermaceti (blanc de baleine)	SG
Stéarate d'ascorbyle	A
Stéarate de calcium	ad,ag
Stéarate de magnésium	ad,ag,X
Stéarate de potassium	X
Stéarate de sodium	X
Stéarate polyoxyéthylénique (8)	Em
Stéaroyl-2-lactylate de calcium	BM,M
Stéaroyl-2-lactylate de sodium	BM,Em,M,X
Stéaryl-fumarate de sodium	BM
Sucralose	E
Sulfate d'aluminium	Ma,R,X
Sulfate d'aluminium et de sodium	X
Sulfate d'ammonium	Nl
Sulfate de calcium	Ep,Nl,pH,R,X
Sulfate double d'aluminium et d'ammonium	pH,R
Sulfate double d'aluminium et de potassium (alun)	pH,R,X
Sulfate double d'aluminium et de sodium	pH,R,X
Sulfate de magnésium (sel d'Epsom)	Ma,pH,X
Sulfate de manganèse	Nl
Sulfate de méthyle et de sodium (Méthylsulfate de sodium)	X
Sulfate de potassium	pH
Sulfate de sodium	Nl,X
Sulfate de zinc	Nl
Sulfate ferreux	Nl
Sulfite de sodium	BM,C,X
T	
Talc	X
Tartrate acide de potassium	pH
Tartrate acide de sodium	pH
Tartrate de calcium	Mt
Tartrate de potassium (crème de tartre)	pH
Tartrate de sodium	Mt
Tartrate double de potassium et de sodium (Sels de Rochelle)	Em,pH,Sem
Tartrazine	Ca
Thaumatococine	E

Liste des additifs alimentaires autorisés au Canada

Additif	Code
Thiosulfate de sodium	X
Tocophérols	A
Transglutaminase	Ea
Triacétate de glycéryle (Triacétine)	SE,X
Tributyrate de glycéryle (Tributyryne)	SE
Triéthylcitrate	M,SE
Trimétaphosphate de sodium	Ma
Trioléate de sorbitan	Em
Tripolyphosphate de sodium	Ma,Mt,pH,S,X
Tristéarate de polyéthylène (20) de sorbitan (voir Polysorbate 65)	Em
Tristéarate de sorbitan	Em
Trypsine	Ea
V	
Vaseline	SG,X
Versenate (Éthylènediamine -tétracétate, ou EDTA) de calcium disodique	S
Versenate disodique (voir EDTA disodique)	S
Vert solide FCF	Ca
X	
Xanthophylle	Ca
Xylanase	Ea
Xylitol	E
Z	
Zéine	SG