

ANNEXE I-C

**DENREES ALIMENTAIRES AUXQUELLES SEULS CERTAINS COLORANTS
AUTORISES PEUVENT ETRE AJOUTES**

DENRÉES ALIMENTAIRES	COLORANTS AUTORISÉS	QUANTITÉ MAXIMALE
<i>Malt Bread</i>	E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	quantum satis
Bière Cidre bouché	E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	quantum satis
Beurre (y compris beurre à teneur lipidique réduite et beurre concentré)	E 160a Caroténoïdes	quantum satis
Margarine, minarine, autres émulsions de matières grasses et matières grasses non émulsionnées	E 160a Caroténoïdes E 100 Curcumine E 160b Rocou, bixine, norbixine	quantum satis quantum satis 10 mg/kg
Fromage <i>Sage Derby</i>	E 140 Chlorophylles et chlorophyllines E 141 Complexes cuivre-chlorophylles et chlorophyllines	quantum satis
Fromages affinés à pâte orange, jaune et blanc-cassé ; fromage fondu non aromatisé	E 160a Caroténoïdes E 160c Extrait de paprika E 160b Rocou, bixine, norbixine	quantum satis 15 mg/kg
Fromage <i>Red Leicester</i>	E 160b Rocou, bixine, norbixine	50 mg/kg
Fromage <i>Mimolette</i>	E 160b Rocou, bixine, norbixine	35 mg/kg
Fromage <i>Morbier</i>	E 153 Charbon végétal médicinal	quantum satis

DENRÉES ALIMENTAIRES	COLORANTS AUTORISÉS	QUANTITÉ MAXIMALE
Fromage persillé à pâte rouge	E 120 Cochenille, acide carminique, carmins	125 mg/kg
	E 163 Anthocyanes	quantum satis
Vinaigre, à l'exclusion du vinaigre de vin	E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	quantum satis
Whisky, Whiskey, boissons spiritueuses de céréales (autres que les Korn, Korn-brand ou eau-de-vie de seigle marque nationale luxembourgeoise), eau-de-vie de vin, rhum, Brandy, Weinbrand, marc de raisin, eau-de-vie de marc (autre que les Tsikoudia, Tsipouro et eau-de-vie de marc marque nationale luxembourgeoise), Grappa invecchiata, Bagaceira velha, tels que mentionnés dans le règlement (CEE) n°1576/89	E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	quantum satis
Boissons aromatisées base de vin (exception faite du Bitter Soda) et vins aromatisés, tels que mentionnés dans le règlement (CEE) n°1601/91	E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	quantum satis
Americano	E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium E 163 Anthocyanes	quantum satis
	E 100 Curcumine E 101 i) Riboflavine ii) Phosphate-5'-de riboflavine E 102 Tartrazine E 104 Jaune de quinoléine E 120 Cochenille, acide carminique, carmins E 122 Azorubine, Carmoisine E 123 Amarante E 124 Ponceau 4R	100 mg/l (seuls ou en combinaison)

DENRÉES ALIMENTAIRES	COLORANTS AUTORISÉS	QUANTITÉ MAXIMALE
Céréales aromatisées aux fruits pour petit déjeuner	E 120 Cochenille, acide carminique, carmins E 162 Rouge de betterave, bétanine E 163 Anthocyanes	200 mg/kg (seuls ou en combinaison)
Confitures, gelées et marmelades telles que mentionnées dans le décret n°85-872 du 14 août 1985 et autres préparations similaires de fruits y compris les produits basses calories	E 100 Curcumine E 140 Chlorophylles et chlorophyllines E 141 Complexes cuivre-chlorophylles et chlorophyllines E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium E 160a Caroténoïdes i) Caroténoïdes mélangés ii) Bêta-carotène E 160c Extrait de paprika capsanthine, capsorubine E 162 Rouge de betterave, bétanine E 163 Anthocyanes	quantum satis
	E 104 Jaune de quinoléine E 110 Jaune orange S E 120 Cochenille, acide carminique, carmins E 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A E 142 Vert S E 160d lycopène E 161b Lutéine	100 mg/kg (seuls ou en combinaison)
Produits de charcuterie suivants : - pâtes de viande (saucisses, saucissons ...) - pâtés	E 100 Curcumine E 120 Cochenille, acide carminique, carmins E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium E 160a Caroténoïdes E 160c Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine E 162 Rouge de betterave, bétanine	20 mg/kg 100 mg/kg quantum satis quantum satis quantum satis quantum satis 20 mg/kg 10 mg/kg quantum satis

DENRÉES ALIMENTAIRES	COLORANTS AUTORISÉS	QUANTITÉ MAXIMALE
<i>Luncheon Meat</i>	E 129 Rouge allura	25 mg/kg
<i>Breakfast Sausages</i> contenant au moins 6 % de céréales	E 129 Rouge allura Ac	25 mg/kg
Viande de " <i>burger</i> " contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou de céréales	E 120 Cochenille, acide carminique, carmins E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	100 mg/kg quantum satis
Saucisse de <i>chorizo</i> ; <i>salchichon</i>	E 120 Cochenille, acide carminique, carmins E 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A	200 mg/kg 250 mg/kg
<i>Sobrasada</i>	E 110 Jaune orange S E 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A	135 mg/kg 200 mg/kg
<i>Pasturmas</i> (partie externe comestible)	E 100 Curcumine E 101 i) riboflavine ii) phosphate-5' de riboflavine E 120 Cochenille, acide carminique, carmins	quantum satis
Granules et flocons de pommes de terre séchés	E 100 Curcumine	quantum satis
<i>Processed Mushy and Garden Peas</i> (en conserve)	E 102 Tartrazine E 133 Bleu brillant E 142 Vert S	100 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg