

Bibliomer

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 46 – Juin 2009

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2009-4795

Avis du Groupe Scientifique sur les matériaux au contact des aliments, les enzymes, arômes et les auxiliaires technologiques (CEF) sur la sécurité du produit primaire d'arôme de fumée - Zesti Smoke Code 10 - Question n° EFSA-Q-2005-268

Scientific Opinion of the Panel on Food Contact Materials, Enzymes, Flavourings and Processing Aids (CEF) on the safety of smoke flavour Primary Product - Zesti Smoke Code 10 - Question n° EFSA-Q-2005-268

The EFSA Journal 2009, (ON-982), p. 1-24 - *Texte en Anglais, Résumé en Français*



http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753816_1211902433675.htm

● Référence bibliographique enrichie

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a été invitée à rendre des avis scientifiques sur la sécurité de produits primaires d'arômes de fumée utilisés ou destinés à être utilisés dans ou sur les denrées alimentaires. Cet avis concerne un produit primaire d'arômes de fumée appelé Zesti Smoke Code 10. Pour ce type de produit, le danger identifié est associé aux hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP).

Le groupe a procédé à une estimation de l'exposition alimentaire et a conclu que la marge de sécurité, considérée par rapport à la dose sans effet nocif observé (NOAEL), est insuffisante par rapport aux niveaux d'utilisation proposés.