

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 53 – Septembre 2010

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

Notice n° : 2010-5337

Avis scientifique du Groupe sur les Additifs Alimentaires et les Sources de Nutriments ajoutés aux Aliments du 22 juin 2010 relatif à la réévaluation de l'amarante (E 123) en tant qu'additif alimentaire à la demande de la Commission européenne (Question n°: EFSA-Q-2008-227)

EFSA Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS); Scientific Opinion on the reevaluation of Amaranth (E 123) as a food additive on request from the European Commission
EFSA Journal, EFSA, 2010, 8(7):1649 p. 1-41 - Texte en Anglais



<http://www.efsa.europa.eu/fr/scdocs/doc/1649.pdf>

● Résumé

L'amarante (E 123) est un colorant azoïque de couleur rouge actuellement autorisé, notamment dans les œufs de poisson.

Suite à l'analyse des données disponibles, le Groupe scientifique a conclu que ce colorant n'est ni génotoxique, ni carcinogène. Il a établi une dose journalière acceptable (DJA) de 0,15 mg/kg de poids corporel/jour, diminuant ainsi la DJA fixée précédemment.

Le Groupe a estimé que l'exposition alimentaire des enfants à ce colorant est environ 30 fois inférieure à la DJA. Pour les adultes, l'exposition moyenne est inférieure à la DJA, mais les adultes fortement consommateurs de certaines boissons alcoolisées, denrées dans lesquelles ce colorant est autorisé, peuvent dépasser la DJA.