

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 54 – Novembre 2010

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

Notice n° : 2010-5424

Avis scientifique du Groupe sur les additifs alimentaires et les sources de nutriments ajoutés aux aliments du 7 juillet 2010 relatif à la réévaluation de la curcumine (E100) en tant qu'additif alimentaire (Question n°: EFSA-Q-2008-220)

EFSA Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS); Scientific Opinion on the reevaluation of curcumin (E 100) as a food additive

EFSA Journal, EFSA, 2010, 8(9):1679 p. 1-46 - Texte en Anglais



<http://www.efsa.europa.eu/fr/scdocs/doc/1679.pdf>

● Référence bibliographique enrichie

Le Groupe scientifique a conclu que les données confirment une DJA pour la curcumine (E100) de 3 mg/kg de poids corporel/jour, basée sur une dose sans effet adverse observé (NOAEL) de 250-320 mg/kg poids corporel/jour avec l'application d'un facteur d'incertitude de 100. Aux niveaux maximum d'utilisation, il a été estimé que les apports alimentaires pour les enfants de 1 à 10 ans en moyenne et au 95^{ème} percentile sont supérieurs à la DJA dans certains pays européens. Le Groupe a également noté que l'apport de curcumine à partir d'une alimentation normale est inférieur à 7 % de la DJA.

N.B. La curcumine (E100) est actuellement autorisée en tant que colorant notamment dans les denrées suivantes : crustacés précuits ; pâtes de poissons et crustacés ; poissons fumés et surimi.