

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 56 – Mars 2011

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

Notice n° : 2011-5547

Avis scientifique du Groupe sur les Additifs Alimentaires et les Sources de Nutriments ajoutés aux aliments du 6 octobre 2010 relatif à la réévaluation de la canthaxanthine (E 161g) en tant qu'additif alimentaire (Question n° EFSA-Q-2008-249)

EFSA Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS); Scientific Opinion on the reevaluation of canthaxanthin (E 161 g) as a food additive

The EFSA Journal, EFSA, 2010, 8(10):1852 p. 1-42 - Texte en Anglais



<http://www.efsa.europa.eu/fr/scdocs/doc/1852.pdf>

● Résumé

La canthaxanthine (E 161g) est autorisée comme colorant dans les saucisses de Strasbourg, et également dans l'alimentation animale (volaille, oeufs, saumon, truite).

Le Groupe scientifique a confirmé la dose journalière admissible (DJA) définie précédemment au niveau international et communautaire : 0,03 mg/kg poids corporel/jour.

Le Groupe conclut qu'à la fois pour les adultes et les enfants, il est peu probable que l'exposition alimentaire à la canthaxanthine via ses deux sources (alimentation humaine et alimentation animale) entraîne un dépassement de la DJA.

Il indique enfin que les critères de pureté de la canthaxanthine doivent être mis à jour.