



BUREAU DE CERTIFICATION KOSHER EUROPEEN

Département Kasherout : **Rabbi Yehoudah. Alloun / Rabbi Meir Hazout-**

Dayan, Rav Moshé Alloun

1

B''H

Edition du N 6 : 27.06.2018 -13Tamouz 5778 - dernière mise à jour

La liste des additifs et colorants alimentaires Européen

Nom des Produits	Interdit sans HERCHER	Toléré	Permis
COLORANTS	E -017-016-019-020-021-024-026- E-163 – E 120----→	E-101-123-124-160-161-129	E- 010-011-012-013-014-015-016-022-025-024- E -100-102-103-104-105-110-111-121-122-125-126-127-130-131-132-133-140-141-142-150-151-152-153-154-155-162-170-171-172-173-174-180
CONSERVATEURS		E-214-215-260-261-262- E-263-270-	E-200-201-202-203-210-211-212-213-216-217-218-219-220-221-222-223-224-226-227-230-231-232-233-234-236-237-238-239-240-241-250-215-252-280-281-282-283-290-296-297-
ANTIOXYDANTS	E 304 - E 472-	E-303-306-307-308-309-322-325-326-327-334-335-336-337-353-355-370	E-220-221-222-223-224-226-249-270-300-301-302-310-311-312-320-321-330-331-332-333-338-339-340-341-343-350-351-352-363-375-380-381-385
EMULSIFIANTS	E-387-422-430-431-433-434-435-436-470-471-472-473-474-475-477-478-480-481-482-483-484-487-491-492-494-495	E-339-340-341-400-401-402-403-404-405-407-408-432-442-460-461-463-464-465-466-493	E-322-406-410-411-412-413-414-415-416-420-421-440-450-476
ACIDULANTS	E-334 E-626-627-629-630-631-632-633-570-572-904	E-542-635-637-905-907-920-951-	E-500-501-503-504-507-508-509-510-513-514-515-518-524-525-526-527-528-529-530-536-540-541-544-545-551-552-553-554-556-558-559-575-576-577-578-579-620-621-622-623-636-900-901-903-924-925-926-927-950-952-954-957

CETTE LISTE EST UNIQUEMENT VALABLE TOUTE L'ANNÉE, SAUF POUR PESSAH

BCKE - 60, rue Jean Claude Vivant 69100 VILLEURBANNE – France

Tel : +33.951.795.411 – Mobile : +33.06.07.02.26.79 – Fax : +33.478.24.79.58

Siret : 379 468747 00025 NAF : 7022Z -N° TVA :FR 91379468747

E-mail : lataxe@yahoo.fr Site : www.kosherlabel.com



BUREAU DE CERTIFICATION KOSHER EUROPEEN

Département Kasherout : **Rabbi Yehoudah. Alloun / Rabbi Meir Hazout-**
Dayan, Rav Moshé Alloun

2

B''H

CETTE LISTE EST UNIQUEMENT VALABLE TOUTE L'ANNÉE, SAUF POUR PESSAH

COULEURS :

Blanc :	<u>E170</u> , <u>E171</u> .	OK
Bleu :	<u>E130</u> , <u>E131</u> , <u>E132</u> .	OK
Brun:	<u>E150</u> .	OK
Jaune:	<u>E100.</u> , <u>E101</u> , <u>E102</u> , <u>E103</u> , <u>E104</u> .	OK
Jaune solide :	<u>E105</u> .	OK
Noir :	<u>E151</u> , <u>E152</u> , <u>E153</u> .	OK
Nuances diverses:	<u>E160</u> , <u>E161</u> , OK <u>E162</u> , TOLERE <u>E163</u> . ASSOUR	
Orange :	<u>E110</u> , <u>E111</u> , OK	
Rouge:	<u>E120</u> , <u>E123</u> , <u>E124</u> , TOLERE <u>E121</u> , <u>E122</u> , <u>E125</u> , <u>E126</u> , <u>E127</u> E 129. OK	
Vert :	<u>E140</u> , <u>E141</u> , <u>E142</u> .	OK

Information Kasherout

Colorants : Servent à donner une couleur dite naturelle aux aliments ; certains sont toxiques et surtout déclenchent des réactions allergiques ou d'intolérance.

Conservateurs : Substances qui empêchent les aliments de moisir et de fermenter. Ils empêchent les micro-organismes présents dans les aliments de se développer.

Antioxydants ou Antioxygènes : Empêchent l'oxydation des aliments et toutes les modifications organiques qui découlent de cette oxydation.

Émulsifiants, Stabilisants, Épaississants et Gélifiants : Ce sont des agents de texture que l'on retrouve sur l'emballage des produits alimentaires. Ils donnent le volume, la tenue ou le moelleux aux produits. D'une manière générale, ils sont moins toxiques que les colorants, conservateurs ou antioxydants

BCKE - 60, rue Jean Claude Vivant 69100 VILLEURBANNE – France
Tel : +33.951.795.411 – Mobile : +33.06.07.02.26.79 – Fax : +33.478.24.79.58
Siret : 379 468747 00025 NAF : 7022Z -N° TVA :FR 91379468747
E-mail : lataxe@yahoo.fr Site : www.kosherlabel.com



BUREAU DE CERTIFICATION KOSHER EUROPEEN

Département Kasherout : **Rabbi** Yehoudah. Alloun / **Rabbi** Meir Hazout-
Dayan, Rav Moshé Alloun

Les additifs européens interdits :

-**Acidulants** : E 334, 335, 336, 337, 353, 354, Acide Tartrique

-**Antioxygènes** : E 304

-**Colorant** : E 163 (anthocyane)

-**Divers** : E 904, 912, 914, 920, 966

-**Emulsifiants et gélifiants** :

E 387-422, 431, 432, 433, 434, 435, 436, 445, 462, 470, 471, 472 (a, b, c, d, e ou f), 473, 474, 475, 477, 479b, 480, 481, 482, 483, 491, 492, 493, 494, 495, 570, 572, 573, 915

Les glycérols ou glycérine, (mono et di) glycérides, mono- stéarates : glycérol, sorbitane, calcium, magnésium, polysorbate, sucroglycérides, gélatine, protéine, agents de texture, sucre de raisin.

Les Codes permis E: Permis P - Toléré T - Interdit I

Toléré T

E 140 i -140 ii- 141i- 141ii- 160a-160b-160c-160d-160e-160f-160g-444-1505-

Interdit I

E 163-235-418-432-445-479b-493-570-628-634-640-912-966-1105-1518-

Permis P

E 100-242-249-284-285-315-316-356-357-451-452-517-555-574-579-585-624-625-902-914-938-939-941-942-948-953-959-965-967-999-1200-1201-1202-1404-1410-1412-1413-1414-1420-1422-1440-1442-1450-1520.

E535-Le ferrocyanure de sodium est un produit de synthèse Il est fabriqué industriellement à partir de cyanure d'hydrogène, de chlorure de fer, et d'hydroxyde de calcium Une solution de ce sel est ensuite traitée avec des sels de sodium afin de précipiter le sel mélangé calcio-sodique, qui à son tour est traité avec du carbonate de sodium pour donner le sel tétrasodique

(Autrefois, les ferrocyanures étaient fabriqués à partir de sang séché, de copeaux de bois et d'autres restes d'animaux)

-Petit lait, poudre de lactosérum, lactose, protéines de lait, lactitol, dérivés du lait, caséinates, présure Animale de fromagerie - **interdit**

Colorants : E 120 (cochenille ou carmin de cochenille) **interdit**

Colorant : E 163 (anthocyane) **interdit**

BCKE - 60, rue Jean Claude Vivant 69100 VILLEURBANNE – France

Tel : +33.951.795.411 – Mobile : +33.06.07.02.26.79 – Fax : +33.478.24.79.58

Siret : 379 468747 00025 **NAF** : 7022Z -N° TVA :FR 91379468747

E-mail : lataxe@yahoo.fr **Site** : www.kosherlabel.com