Texte -références	N° Additif	Nom de l'additif	Catégorie recommandée	Utilisation recommandée pour		dose maximale d'emploi (en g ou mg/kg de produit fini)	Intérêt technologique
				le pain filant	le pain de seigle		
D. 95/2-Annexe I	**E 260**	acide acétique	Correcteur d'acidité ou Auxiliaire technologique dans le cas du pain filant (dans ce cas, ne pas déclarer)	X	X (pain de/au seigle)	QS	permet d'éviter le développement de bacillus subtillus
D. 95/2-Annexe I	**E 261**	acétate de potassium	Correcteur d'acidité ou Auxiliaire technologique dans le cas du pain filant (dans ce cas, ne pas déclarer)	X		QS	permet d'éviter le développement de bacillus subtillus
D. 95/2-Annexe I	**E 262**	Acétates de sodium	Correcteur d'acidité ou Auxiliaire technologique dans le cas du pain filant (dans ce cas, ne pas déclarer)	X		QS	permet d'éviter le développement de bacillus subtillus
D. 95/2-Annexe I	**E 263**	Acétate de calcium	Correcteur d'acidité ou Auxiliaire technologique dans le cas du pain filant (dans ce cas, ne pas déclarer)	X		QS	permet d'éviter le développement de bacillus subtillus
D. 95/2-Annexe I	**E 270**	acide lactique	Correcteur d'acidité ou Auxiliaire technologique dans le cas du pain filant (dans ce cas, ne pas déclarer)	X	X (pain de/au seigle)	QS	permet d'éviter le développement de bacillus subtillus
D. 95/2-Annexe I	**E 290**	dioxide de carbone	Gaz d'emballage ou propulseur			QS	utilisé dans les bombes comme gaz propulseur ou dans les produits à conservation naturelle contrôlée
D. 95/2-Annexe I	**E 300**	acide ascorbique	agent de traitement de la farine			QS	renforce le réseau glutineux dans la farine
D. 95/2-Annexe I	**E 301**	ascorbate de sodium	agent de traitement de la farine			QS	renforce le réseau glutineux dans la farine

courammment employé

Texte -références	N° Additif	Nom de l'additif	Catégorie recommandée	Utilisation recommandée pour		dose maximale d'emploi (en g ou mg/kg de produit fini)	Intérêt technologique
				le pain filant	le pain de seigle		
D. 95/2-Annexe I	**E 302**	ascorbate de calcium	agent de traitement de la farine			QS	renforce le réseau glutineux dans la farine
D. 95/2-Annexe I	**E 304**	esters d'acides gras d'acide ascorbique i) Palmitate d'ascorbyle ii) Stéarate d'ascorbyle	anti-oxydant			QS	permet de retarder l'oxydation des matières grasses
D. 95/2-Annexe I	**E 322**	lécithines	émulsifiant			QS	améliore la machinabilité de la pâte et l'aspect des produits finis
D. 95/2-Annexe I	**E 325**	lactate de sodium	Correcteur d'acidité	X		QS	permet d'éviter le développement de bacillus subtillus
D. 95/2-Annexe I	**E 326**	lactate de potassium	Correcteur d'acidité	X		QS	permet d'éviter le développement de bacillus subtillus
D. 95/2-Annexe I	**E 327**	lactate de calcium	Correcteur d'acidité	X		QS	permet d'éviter le développement de bacillus subtillus
D. 95/2-Annexe I	**E 471**	mono et diglycérides d'acides gras	Emulsifiant			QS	améliore la machinabilité de la pâte, l'aspect des produits finis, effet vanti-racissant, anti-cloque

courammment employé

texte -références	N° Additif	Nom de l'additif	Catégorie recommandée	Utilisation pour		dose maximale d'emploi (en g ou mg/kg de produit fini)	Intérêt technologique
				pain filant	pain de/au seigle		
D. 95/2-Annexe I	**E 170**	Carbonate de calcium (i) carbonate de calcium (ii) carbonate acide de calcium	poudre à lever ou correcteur d'acidité			QS	source de CO2 dans les poudres à lever
D. 95/2-Annexe I	**E 260**	acide acétique	Correcteur d'acidité ou Auxiliaire technologique dans le cas du pain filant (dans ce cas, ne pas déclarer)		X (pain de/au seigle)	QS	permet d'éviter le développement de bacillus subtillus
D. 95/2-Annexe I	**E 296**	acide malique	Correcteur d'acidité ou Auxiliaire technologique dans le cas du pain filant (dans ce cas, ne pas déclarer)	X		QS	permet d'éviter le développement de bacillus subtillus
D. 95/2-Annexe I	**E 306**	Extrait riche en tocophérols	anti-oxydant			QS	permet de retarder l'oxydation des matières grasses
D. 95/2-Annexe I	**E 307**	Alpha-tocophérol	anti-oxydant			QS	permet de retarder l'oxydation des matières grasses
D. 95/2-Annexe I	**E 308**	Gamma-tocophérol	anti-oxydant			QS	permet de retarder l'oxydation des matières grasses
D. 95/2-Annexe I	**E 309**	Delta-tocophérol	anti-oxydant			QS	permet de retarder l'oxydation des matières grasses
D. 95/2-Annexe I	**E 330**	acide citrique	Correcteur d'acidité (acidifiant)		X (pain de/au seigle)	QS	permet de réduire le collant des pâtes à base de farine de seigle
D. 95/2-Annexe I	**E 331**	Citrates de sodium i) Citrate monosodique ii) Citrate disodique iii) Citrate trisodique	Correcteur d'acidité		X (pain de/au seigle)	QS	permet de réduire le collant des pâtes à base de farine de seigle
D. 95/2-Annexe I	**E 332**	Citrates de potassium i) Citrate monopotassique ii) Citrate tripotassique	Correcteur d'acidité		X (pain de/au seigle)	QS	permet de réduire le collant des pâtes à base de farine de seigle
D. 95/2-Annexe I	**E 333**	Citrates de calcium i) Citrate monocalcique ii) Citrate dicalcique iii) Citrate tricalcique	Correcteur d'acidité		X (pain de/au seigle)	QS	permet de réduire le collant des pâtes à base de farine de seigle

courammment employé

Les additifs suivants ne sont pas utilisés dans les recettes françaises de pains spéciaux : E 335 , E 336, E 337, E 354, E 470 a, E 470 b, E 483, E 507, E 509, E 511 E 513, E 514, E 516, E 524, E 525, E 526, E 527, E 528, E 529, E 530, E 570, E 574, E 576, E 577, E 578, E 640, E 938, E 939, E 948, E 949, E 1103, E 1200.

texte -références	N° Additif	Nom de l'additif	Catégorie recommandée	Utilisation pour		dose maximale d'emploi (en g ou mg/kg de produit fini)	Intérêt technologique
				pain filant	pain de/au seigle		
D. 95/2-Annexe I	**E 334**	Acide tartrique [L (+) -]	Correcteur d'acidité ou poudre à lever			QS	acidifie le milieu pour permettre la libération du CO2 des sels de l'acide carbonique
D. 95/2-Annexe I	**E 350**	Malates de sodium i) Malate de sodium ii) Malate acide de sodium	Correcteur d'acidité	X		QS	permet d'éviter le développement de bacillus subtillus
D. 95/2-Annexe I	**E 351**	Malate de potassium	Correcteur d'acidité	X		QS	permet d'éviter le développement de bacillus subtillus
D. 95/2-Annexe I	**E 352**	Malates de sodium i) Malate de sodium ii) Malate acide de sodium	Correcteur d'acidité	X		QS	permet d'éviter le développement de bacillus subtillus
D. 95/2-Annexe I	**E 380**	Citrate de triammonium	Correcteur d'acidité		X (pain de/au seigle)	QS	permet de réduire le collant des pâtes à base de farine de seigle
D. 95/2-Annexe I	**E 400**	Acide alginique	Gélifiant ou épaississant			QS	permet de fixer les molécules d'eau
D. 95/2-Annexe I	**E 401**	Alginate de sodium	Gélifiant ou épaississant			QS	permet de fixer les molécules d'eau
D. 95/2-Annexe I	**E 402**	Alginate de potassium	Gélifiant ou épaississant			QS	permet de fixer les molécules d'eau
D. 95/2-Annexe I	**E 403**	Alginate d'ammonium	Gélifiant ou épaississant			QS	permet de fixer les molécules d'eau
D. 95/2-Annexe I	**E 404**	Alginate de calcium	Gélifiant ou épaississant			QS	permet de fixer les molécules d'eau
D. 95/2-Annexe I	**E 406**	Agar-agar	Gélifiant ou épaississant			QS	permet de fixer les molécules d'eau
D. 95/2-Annexe I	**E 407**	Carraghénanes	Gélifiant ou épaississant			QS	permet de fixer les molécules d'eau

courammment employé

Les additifs suivants ne sont pas utilisés dans les recettes françaises de pains spéciaux : E 335 , E 336, E 337, E 354, E 470 a, E 470 b, E 483, E 507, E 509, E 511 E 513, E 514, E 516, E 524, E 525, E 526, E 527, E 528, E 529, E 530, E 570, E 574, E 576, E 577, E 578, E 640, E 938, E 939, E 948, E 949, E 1103, E 1200.

texte -références	N° Additif	Nom de l'additif	Catégorie recommandée	Utilisation pour		dose maximale d'emploi (en g ou mg/kg de produit fini)	Intérêt technologique
				pain filant	pain de/au seigle		
D. 95/2-Annexe I	**E 407 a**	Algues Eucheuma transformées	Gélifiant ou épaississant			QS	permet de fixer les molécules d'eau
D. 95/2-Annexe I	**E 410**	farine de graine de caroube	Gélifiant ou épaississant			QS	permet de fixer les molécules d'eau
D. 95/2-Annexe I	**E 412**	gomme guar	Gélifiant ou épaississant			QS	permet de fixer les molécules d'eau
D. 95/2-Annexe I	**E 413**	Gomme adragante, tragacanthe	Gélifiant ou épaississant			QS	permet de fixer les molécules d'eau
D. 95/2-Annexe I	**E414**	Gomme d'acacia ou gomme arabique	Gélifiant ou épaississant			QS	permet de fixer les molécules d'eau
D. 95/2-Annexe I	**E 415**	gomme xanthane	Gélifiant ou épaississant			QS	permet de fixer les molécules d'eau
D. 95/2-Annexe I	**E417**	Gomme Tara	Gélifiant ou épaississant			QS	permet de fixer les molécules d'eau
D. 95/2-Annexe I	**E418**	Gomme Gellane	Gélifiant ou épaississant			QS	permet de fixer les molécules d'eau
D. 95/2-Annexe I	**E 422**	Glycérol	Stabilisant			QS	baisse l'activité de l'eau dans les pâtes
D. 95/2-Annexe I	**E440**	Pectines i) Pectine ii) Pectine amidée	Gélifiant ou épaississant			QS	permet de fixer les molécules d'eau
D. 95/2-Annexe I	**E 460**	Cellulose i) Cellulose microcristalline ii) Cellulose enpoudre	Stabilisant			QS	utilisé comme rétenteur d'eau pour améliorer le moelleux des produits
D. 95/2-Annexe I	**E 461**	Méthylcellulose	Stabilisant			QS	utilisé comme rétenteur d'eau pour améliorer le moelleux des produits
D. 95/2-Annexe I	**E 463**	Hydroxypropylcellulose	Stabilisant			QS	utilisé comme rétenteur d'eau pour améliorer le moelleux des produits

courammment employé

Les additifs suivants ne sont pas utilisés dans les recettes françaises de pains spéciaux : E 335 , E 336, E 337, E 354, E 470 a, E 470 b, E 483, E 507, E 509, E 511 E 513, E 514, E 516, E 524, E 525, E 526, E 527, E 528, E 529, E 530, E 570, E 574, E 576, E 577, E 578, E 640, E 938, E 939, E 948, E 949, E 1103, E 1200.

texte -références	N° Additif	Nom de l'additif	Catégorie recommandée	Utilisation pour		dose maximale d'emploi (en g ou mg/kg de produit fini)	Intérêt technologique
				pain filant	pain de/au seigle		
D. 95/2-Annexe I	**E 464**	Hydroxypropylméthylcellulose	Stabilisant			QS	utilisé comme rétenteur d'eau pour améliorer le moelleux des produits
D. 95/2-Annexe I	**E 465**	Éthylméthylcellulose	Stabilisant			QS	utilisé comme rétenteur d'eau pour améliorer le moelleux des produits
D. 95/2-Annexe I	**E 466**	carboxymethylcellulose/ Carboxyméthylcellulose de sodium/ Gomme de cellulose	Stabilisant			QS	utilisé comme rétenteur d'eau pour améliorer le moelleux des produits
D. 95/2-Annexe I	**E 469**	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique/Gomme de cellulose hydrolysée de manière enzymatique	Stabilisant			QS	utilisé comme rétenteur d'eau pour améliorer le moelleux des produits
D. 95/2-Annexe I	**E 472 a**	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	Emulsifiant			QS	stabilise les émulsions
D. 95/2-Annexe I	**E 472 b**	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	Emulsifiant			QS	stabilise les émulsions, agent de foisonnement dans les fourrages
D. 95/2-Annexe I	**E 472 c**	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	Emulsifiant			QS	stabilise les émulsions, agent de foisonnement dans les fourrages
D. 95/2-Annexe I	**E 472 d**	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	Emulsifiant			QS	stabilise les émulsions
D. 95/2-Annexe I	**E 472 e** (=E 472 f)	Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras	Emulsifiant			QS	=DATEM, utilisé en panification spéciale pour améliorer l'aspect des pains
D. 95/2-Annexe I	**E 500**	Carbonates de potassium i) Carbonate de potassium ii) Carbonate acide de potassium	Correcteur d'acidité ou poudre à lever			QS	source de CO_2 dans les poudres à lever

courammment employé

Les additifs suivants ne sont pas utilisés dans les recettes françaises de pains spéciaux : E 335 , E 336, E 337, E 354, E 470 a, E 470 b, E 483, E 507, E 509, E 511 E 513, E 514, E 516, E 524, E 525, E 526, E 527, E 528, E 529, E 530, E 570, E 574, E 576, E 577, E 578, E 640, E 938, E 939, E 948, E 949, E 1103, E 1200.

texte -références	N° Additif	Nom de l'additif	Catégorie recommandée	Utilisation pour		dose maximale d'emploi (en g ou mg/kg de produit fini)	Intérêt technologique
				pain filant	pain de/au seigle		
D. 95/2-Annexe I	**E 501**	Carbonates de potassium i) Carbonate de potassium ii) Carbonate acide de potassium	Correcteur d'acidité ou poudre à lever			QS	source de CO2 dans les poudres à lever
D. 95/2-Annexe I	**E 503**	Carbonates d'ammonium i) Carbonate d'ammonium ii) Carbonate acide d'ammonium	Correcteur d'acidité ou poudre à lever			QS	source de CO2 dans les poudres à lever
D. 95/2-Annexe I	**E 504**	Carbonates de magnésium i) Carbonate de magnésium ii) Carbonate acide de magnésium	Correcteur d'acidité ou poudre à lever			QS	source de CO2 dans les poudres à lever
D. 95/2-Annexe I	**E 508**	Chlorure de potassium	Correcteur d'acidité			QS	substitut de sel
D. 95/2-Annexe I	**E 575**	Glucono-delta-lactone	Poudre à lever			QS	acidifie le milieu pour permettre la libération du CO2 des sels de l'acide carbonique
D. 95/2-Annexe I	**E 920**	L-cystéine	Agent de traitement de la farine			QS	essentiellement utilisé pour faciliter l'allongement des pâtes
D. 95/2-Annexe I	**E 941**	Azote	Gaz d'emballage			QS	utilisé dans les produits à conservation naturelle contrôlée
D. 95/2-Annexe I	**E 942**	Protoxyde d'azote	Propulseur			QS	utilisé dans les bombes comme gaz propulseur
D. 95/2-Annexe I	**E 1404**	Amidonoxydé	Amidon modifié			QS	utilisé principalement comme rétenteur d'eau
D. 95/2-Annexe I	**E 1410**	Phosphate d'amidon	Amidon modifié			QS	utilisé principalement comme rétenteur d'eau
D. 95/2-Annexe I	**E 1412**	Phosphate de diamidon	Amidon modifié			QS	utilisé principalement comme rétenteur d'eau
D. 95/2-Annexe I	**E 1413**	Phosphate de diamidonphosphaté	Amidon modifié			QS	utilisé principalement comme rétenteur d'eau
D. 95/2-Annexe I	**E 1414**	Phosphate de diamidonacétylé	Amidon modifié			QS	utilisé principalement comme rétenteur d'eau

courammment employé

Les additifs suivants ne sont pas utilisés dans les recettes françaises de pains spéciaux : E 335 , E 336, E 337, E 354, E 470 a, E 470 b, E 483, E 507, E 509, E 511 E 513, E 514, E 516, E 524, E 525, E 526, E 527, E 528, E 529, E 530, E 570, E 574, E 576, E 577, E 578, E 640, E 938, E 939, E 948, E 949, E 1103, E 1200.

texte -références	N° Additif	Nom de l'additif	Catégorie recommandée	Utilisation pour		dose maximale d'emploi (en g ou mg/kg de produit fini)	Intérêt technologique
				pain filant	pain de/au seigle		
D. 95/2-Annexe I	**E 1420**	Amidonacétylé	Amidon modifié			QS	utilisé principalement comme rétenteur d'eau
D. 95/2-Annexe I	**E 1422**	Adipate de diamidonacétylé	Amidon modifié			QS	utilisé principalement comme rétenteur d'eau
D. 95/2-Annexe I	**E 1440**	Amidonhydroxypropylé	Amidon modifié			QS	utilisé principalement comme rétenteur d'eau
D. 95/2-Annexe I	**E 1442**	Phosphate de diamidonhydroxypropylé	Amidon modifié			QS	utilisé principalement comme rétenteur d'eau
D. 95/2-Annexe I	**E 1450**	Octényle succinate d'amidon sodique	Amidon modifié			QS	utilisé principalement comme rétenteur d'eau
D. 95/2-Annexe I	**E 1451**	Amidonoxydé acétylé	Amidon modifié			QS	utilisé principalement comme rétenteur d'eau
D. 95/2-Annexe III	**E 200**	acide sorbique	conservateurs		X (pain tranché et préemballé et pain de seigle)	2000 mg/kg	ralentit le développement de microorganismes en particulier des moisissures
	E 202	Sorbate de potassium					
	E 203	Sorbate de calcium					
D. 95/2-Annexe III	**E 280**	acide propionique	conservateurs		X (1- pains tranchés et préemballés et pain de seigle, 2- pain partiellement cuit et préemballé, 3-pain préemballé)	1 : 3000 mg/kg 2 : 2 000 mg/kg 3 : 1000 mg/kg exprimé en acide propionique	ralentit le développement de microorganismes en particulier des moisissures
	E 281	propionate de sodium					
	E 282	propionate de calcium					
	E 283	Propionate de potassium					
D. 95/2-Annexe IV	**E 338**	acide phosphorique	Poudre à lever ou correcteur d'acidité			20 g/kg (exprimée en P2O5)	acidifie le milieu pour permettre la libération du CO2 des sels de l'acide carbonique
	E 339	Sodium phosphates					
	E 340	Potassium phosphates					
	E 341	Calcium phosphates					
	E 343	Magnesium phosphates					

courammment employé

Les additifs suivants ne sont pas utilisés dans les recettes françaises de pains spéciaux : E 335 , E 336, E 337, E 354, E 470 a, E 470 b, E 483, E 507, E 509, E 511 E 513, E 514, E 516, E 524, E 525, E 526, E 527, E 528, E 529, E 530, E 570, E 574, E 576, E 577, E 578, E 640, E 938, E 939, E 948, E 949, E 1103, E 1200.

texte -références	N° Additif	Nom de l'additif	Catégorie recommandée	Utilisation pour		dose maximale d'emploi (en g ou mg/kg de produit fini)	Intérêt technologique
				pain filant	pain de/au seigle		
D. 95/2-Annexe IV	**E 420**	sorbitol	Stabilisant ou édulcorant ou humectant			QS	abaisse l'activité de l'eau, effet sucrant
		i sorbitol					
		ii sirop de sorbitol					
D. 95/2-Annexe IV	**E 421**	mannitol	Stabilisant ou édulcorant ou humectant			QS	abaisse l'activité de l'eau, effet sucrant
D. 95/2-Annexe IV	**E 953**	isomalt	Stabilisant ou édulcorant ou humectant			QS	effet sucrant
D. 95/2-Annexe IV	**E 965**	maltitol	Stabilisant ou édulcorant ou humectant			QS	
		i maltitol					effet sucrant
		ii sirop de maltitol					
D. 95/2-Annexe IV	**E 966**	lactitol	Stabilisant ou édulcorant ou humectant			QS	effet sucrant
D. 95/2-Annexe IV	**E 967**	xylitol	Stabilisant ou édulcorant ou humectant			QS	effet sucrant
D. 95/2-Annexe IV	**E 481**	Stéaroyl-2-lactylate de sodium	Emulisifiant			3 g/kg	améliore la machinabilité de la pâte, l'aspect des produits finis, effet anti-racissant
	E 482	Stéaroyl-2-lactylate de calcium					améliore la machinabilité de la pâte, l'aspect des produits finis, effet anti-racissant
D. 95/2-Annexe IV	**E425**	konjac	Epaississant ou gélifiant			10 g/kg	permet de fixer les molécules d'eau

courammment employé

Les additifs suivants ne sont pas utilisés dans les recettes françaises de pains spéciaux : E 335 , E 336, E 337, E 354, E 470 a, E 470 b, E 483, E 507, E 509, E 511 E 513, E 514, E 516, E 524, E 525, E 526, E 527, E 528, E 529, E 530, E 570, E 574, E 576, E 577, E 578, E 640, E 938, E 939, E 948, E 949, E 1103, E 1200.

ADDITIFS AUTORISES EN BOULANGERIE FINE

texte -références	N° Additif	Nom de l'additif	Catégorie recommandée	dose maximale d'emploi (en g ou mg/kg de produit fini)	Intérêt technologique
D. 95/2-Annexe IV	**E 450**	Diphosphates	Poudre à lever ou correcteur d'acidité		
D. 95/2-Annexe IV	**E 451**	Triphosphates			
D. 95/2-Annexe IV	**E 452**	Polyphosphates			
D. 95/2-Annexe IV	**E 405**	Alginate de propane-1, 2-diol	Epaississant ou gélifiant	2 g/kg	permet de fixer les molécules d'eau
D. 95/2-Annexe IV	**E 432**	monolaurate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 20)	Emulsifiant	3 g/kg	améliore les propriétés foisonnantes
D. 95/2-Annexe IV	**E 433**	Monooléate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 80)			
D. 95/2-Annexe IV	**E 434**	Monopalmitate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 40)			
D. 95/2-Annexe IV	**E 435**	Monostéarate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 60)			
D. 95/2-Annexe IV	**E 436**	Tristéarate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 65)			
D. 95/2-Annexe IV	**E 473**	Sucroesters d'acides gras		10 g/kg	améliore la machinabilité de la pâte, l'aspect des produits finis
D. 95/2-Annexe IV	**E 474**	Sucroglycérides			
D. 95/2-Annexe IV	**E 475**	Esters polyglycériques d'acides gras		10 g/kg	améliore les propriétés foisonnantes
D. 95/2-Annexe IV	**E 477**	Esters de propane-1,2-diol d'acides gras		5 g/kg	
D. 95/2-Annexe IV	**E 620**	Acide glutamique	exhausteur de goût	10 g/kg seul ou en mélange	renforce le goût des produits
D. 95/2-Annexe IV	**E 621**	Glutamate monosodique			
D. 95/2-Annexe IV	**E 622**	Glutamate monopotassique			
D. 95/2-Annexe IV	**E 623**	Diglutamate de calcium			
D. 95/2-Annexe IV	**E 624**	Glutamate d'ammonium			
D. 95/2-Annexe IV	**E 625**	Diglutamate de magnésium			
D. 95/2-Annexe IV	**E 626**	Acide guanylique		500 mg/kg seul ou en mélange, exprimé en acide guanylique	renforce le goût des produits
D. 95/2-Annexe IV	**E 627**	Guanylate disodique			
D. 95/2-Annexe IV	**E 628**	Guanylate dipotassique			
D. 95/2-Annexe IV	**E 629**	Guanylate de calcium			
D. 95/2-Annexe IV	**E 630**	Acide inosinique			

couramment employé

Les additifs suivants ne sont pas utilisés dans les recettes françaises pour la boulangerie fine : E 335 , E 336, E 337, E 354, E 470 a, E 470 b, E 483, E 491, E 492, E 493, E 494, E 495 E 507, E 509, E 511, E 513, E 514, E 516, E 524, E 525, E 526, E 527, E 528, E 529, E 530, E 570, E 574, E 576, E 577, E 578, E 640, E 938, E 939, E 948, E 949, E 1103, E 1200.