

Rapport ÉKIBÉ - Additifs 2019

E 120	COLORANT	COCHENILLE	Un colorant alimentaire naturel et rouge extrait d'un insecte. De ce fait les produits contenant du E120 ne sont pas garantis halal, casher ou végétarien. Le rouge cochenille peut aussi être produit de manière chimique. A consommer avec modération. https://www.avenir-bio.fr/additif.E120.cochenille-acide-carminique-carmins.html
E 131	COLORANT	BLEU PATENTÉ V	Un colorant alimentaire de synthèse bleu foncé (bleu violet) compatible avec une alimentation halal, casher ou végétarienne. Il se présente sous la forme de poudre, de granules bleus foncés ou de solution aqueuse bleue. Son utilisation est interdite dans certains pays et comme beaucoup de colorants de synthèse il est suspect en terme de cancérogénéité, d'hyperactivité et d'allergies. A EVITER. https://www.avenir-bio.fr/additif.E131.bleu-patente-v-food-blue-5-sulphan-blue.html
E 133	COLORANT	BLEU BRILLANT FCF	C'est un colorant alimentaire de synthèse bleu rougeâtre compatible avec une alimentation halal, casher ou végétarienne. Son utilisation est interdite dans certains pays et comme beaucoup de colorants de synthèse il est suspect en terme de cancérogénéité, d'hyperactivité et d'allergies, notamment s'il est consommé avec d'autres colorants. A consommer avec modération ou à éviter. https://www.avenir-bio.fr/additif.E133.bleu-brillant-fcf-fd&c-blue-1.html
E 150 c	COLORANT	CARAMEL AMONICAL	A la base un colorant alimentaire brun d'origine végétale compatible avec une alimentation halal, casher ou végétarienne et issu de la cuisson du sucre (E150a - Caramel I). Toutefois de nombreux dérivés existent: E150b - Caramel II ou caramel sulfité, le 150c - Caramel III ou caramel ammoniacal et le 150d - Caramel IV ou caramel au sulfite d'ammonium. Plusieurs colorants dits "caramel" existent. Leurs consommations cumulées peuvent être toxiques et doivent donc être limitées. Les E150c et E150d "peuvent être cancérigènes". A EVITER https://www.avenir-bio.fr/additif.E150.caramel.html
E 150 d	COLORANT	CARAMEL AU SULFITE D'AMONIUM	A la base un colorant alimentaire brun d'origine végétale compatible avec une alimentation halal, casher ou végétarienne et issu de la cuisson du sucre (E150a - Caramel I). Toutefois de nombreux dérivés existent: E150b - Caramel II ou caramel sulfité, le 150c - Caramel III ou caramel ammoniacal et le 150d - Caramel IV ou caramel au sulfite d'ammonium. Plusieurs colorants dits "caramel" existent. Leurs consommations cumulées peuvent être toxiques et doivent donc être limitées. Les E150c et E150d "peuvent être cancérigènes". A EVITER https://www.avenir-bio.fr/additif.E150.caramel.html
E 171	COLORANT	DIOXYDE DE TITANE	Colorant alimentaire (Blanc) - son innocuité est controversée, peut-être cancérigène (quand on inhale ses poussières). https://www.avenir-bio.fr/additif.E171.dioxyde-de-titane.html
E 250	CONSERVATEUR	NITRITE DE SODIUM	Conservateur et fixateur de couleur de synthèse autorisé en France sous certaines conditions, halal, casher et végétarien. - Allergies https://www.avenir-bio.fr/additif.E250.nitrite-de-sodium-azote.html
E 450 i	AGENT DE TEXTURE	DIPHOSPHATE DISODIQUE	Émulsifiant, stabilisant, régulateur de l'acidité, agent levant, séquestrant agent de rétention d'eau/d'humidité de synthèse, halal, casher et végétarien. - risques d'allergie. https://www.avenir-bio.fr/additif.E450.sels-metalliques-de-diphosphates.html
E 452	AGENT DE TEXTURE	POLYPHOSPHATES	Émulsifiant, stabilisant, régulateur de l'acidité, agent levant, séquestrant et agent de rétention d'eau et d'humidité de synthèse, halal, casher et végétarien. Dans les polyphosphates on peut distinguer les sels de Graham, sels de Kurrol, métaphosphates de calcium, polyphosphates d'ammonium, triphosphates de sodium et de potassium. https://www.avenir-bio.fr/additif.E452.polyphosphates.html
E 466	AGENT DE TEXTURE	CARBOXYMETHYLCELLULOSE DE SODIUM	Il est aussi appelé CMC sodique ou gomme de cellulose. Épaississant, émulsifiant et stabilisant de synthèse, halal, casher et végétarien. https://www.avenir-bio.fr/additif.E466.gomme-cellulosique-carboxymethylcellulose.html
E 472 e	AGENT DE TEXTURE	ESTERS MONO ET DIACETYL TARTRIQUE DES MON...	Emulsifiant et stabilisateur. Jusqu'à présent, on n'a observé aucun effet nocif. http://www.food-detektiv.de/e_nummer_ausgabe.php?id=207&volvox_locale=fr_FR
E 950	EDULCORANT	Acésulfame-K	Edulcorant et exaltateur d'arôme - suspecté de dérégler la production d'insuline chez la souris. https://www.avenir-bio.fr/additif.E950.acesulfame-potassium.html Deux études menées sur des rats suggèrent que cet édulcorant pourrait augmenter le risque de cancer. Selon Lorenzo Tomatis, ancien directeur de l'Agence internationale contre le cancer, « il existe plusieurs sérieux défauts dans la conception et la conduite de ces tests... La seule conclusion que l'on peut en tirer est que l'acésulfame devrait être examiné d'une manière appropriée et fiable avant qu'une évaluation de sa cancérogénéité puisse être faite ». Malgré cela, les scientifiques doutent toujours de l'innocuité de l'acésulfame K et conseillent, dans le doute, de ne pas trop en consommer. https://www.thierrysouccar.com/sante/info/cancer-14-additifs-eviter-943
E 951	EDULCORANT	ASPARTAME	Par précaution, évitez-le, même si les preuves formelles de son implication dans les problèmes de santé manquent. Pour le Pr Jean-François Narbonne, toxicologue, expert auprès de l'ANSES, « <i>il faut éviter l'aspartame. C'est une invention de l'industrie agroalimentaire qui maintient les gens dans des comportements aberrants. L'aspartame ne présente aucun intérêt nutritionnel. C'est un édulcorant suspect.</i> » https://www.thierrysouccar.com/sante/info/cancer-14-additifs-eviter-943
E 202	CONSERVATEUR	SORBATE DE POTASSIUM	C'est un conservateur de synthèse blanc autorisé en France sous certaines conditions A consommer avec modération. https://www.avenir-bio.fr/additif.E202.sorbate-de-potassium.html
E 211	CONSERVATEUR	BENZOATE DE SODIUM	Conservateur de synthèse ou d'origine végétale autorisé en France sous certaines conditions, halal, casher et végétarien. - En association avec certains colorants les benzoates seraient impliqués dans un grand pourcentage de cas du syndrome d'hyperactivité chez les enfants. https://www.avenir-bio.fr/additif.E211.benzoate-de-sodium.html
E 220	CONSERVATEUR	DIOXYDE DE SOUFRE	Conservateur et antioxydant de synthèse contenu dans presque tous les vins et autorisé en France sous certaines conditions - Risque d'allergie chez les personnes qui sont intolérantes aux sulfites. https://www.avenir-bio.fr/additif.E220.anhydride-sulfureux-dioxyde-de-soufre.html
E 338	ANTIOXYDANT	ACIDE PHOSPHORIQUE	Régulateur de l'acidité, antioxydant synergiste, séquestrant de synthèse autorisé sous certaines conditions - Suspecté de réduire la densité osseuse https://www.avenir-bio.fr/additif.E338.acide-phosphorique-acide-orthophosphorique.html
E 340	ANTIOXYDANT	PHOSPHATES DE POTASSIUM	Régulateur de l'acidité, séquestrant, émulsifiant, agent de texture, stabilisant, agent de rétention d'eau de synthèse https://www.avenir-bio.fr/additif.E340.orthophosphate-de-potassium.html
E 407	AGENT DE TEXTURE	CARRAGHÉNANE	Épaississant, gélifiant, stabilisant, émulsifiant d'origine naturelle (algues marines), halal, casher et végétarien et se présentant sous forme de poudre pratiquement inodore, de couleur blanche à jaunâtre. - Causerait des inflammations intestinales https://www.avenir-bio.fr/additif.E407.carragenanes-mousse-du-danemark.html
E 471	AGENT DE TEXTURE	MONO ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	Cet additif est issu du glycérol et d'acides gras dits naturels. C'est un agent de texture dérivé de graisses alimentaires. Ces graisses peuvent être animales (porc, boeuf...) ou végétales (parfois d'origine transgénique: soja, maïs, colza). Par conséquent, cet agent n'est pas compatible avec une alimentation halal, casher ou végétarienne. A consommer avec modération https://www.avenir-bio.fr/additif.E471.mono-et-diglycerides-d-acides-gras.html
E 481	AGENT DE TEXTURE	LACTYLATES DE SODIUM	Emulsifiant et mouillant, halal, casher et végétarien. - effet laxatif possible. https://www.avenir-bio.fr/additif.E480.sulfosuccinate-dioctyle-de-sodium.html
E 955	EDULCORANT	SUCRALOSE	
E 621 i	DIVERS	MALTODEXTRINE	Exaltateur d'arôme extrait de végétaux ou de matières animales, dans ce cas pas forcément halal, casher et végétarien autorisé en France sous conditions. Certains asthmatiques y sont allergiques. Il peut aggraver les urticaires. / À partir 2.5g, on constate des cas de maux de tête attribuables au glutamate, de crampes, d'engourdissements, de faiblesse générale et de bouffées de chaleur. https://www.avenir-bio.fr/additif.E621.glutamate-monosodique.html
E 476	AGENT DE TEXTURE	POLYRICINOLÉATE DE POLYGLYCÉROL	Emulsifiant se présentant sous la forme de liquide visqueux, autorisé en France sous certaines conditions, ni garanti halal, ni casher, ni végétarien. - Risques d'allergies à l'huile de ricin. https://www.avenir-bio.fr/additif.E476.pgpr-polyricinoleate-de-polyglycerol.html