

SERVICE PUBLIC FEDERAL SANTE PUBLIQUE,  
SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE  
ET ENVIRONNEMENT

F. 2005 — 1310

[C — 2005/22383]

22 AVRIL 2005. — Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 14 juillet 1997 relatif aux critères de pureté des additifs pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires

ALBERT II, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, notamment l'article 4, § 1<sup>er</sup>;

Vu l'arrêté royal du 14 juillet 1997 relatif aux critères de pureté des additifs pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires, modifié par les arrêtés royaux des 1<sup>er</sup> décembre 1998, 15 février 1999, 25 janvier 2000, 23 janvier 2001, 28 septembre 2001, 20 mars 2002, 7 septembre 2003, 5 juin 2004, 27 décembre 2004 et 21 janvier 2005;

Vu l'avis 8062 du Conseil supérieur d'hygiène du 27 octobre 2004;

Vu l'avis n° 38.115/3 du Conseil d'Etat, donné le 7 mars 2005, en application de l'article 84, § 1<sup>er</sup>, alinéa 1<sup>er</sup>, 1°, des lois coordonnées sur le Conseil d'Etat;

Sur la proposition de Notre Ministre de la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

**Article 1<sup>er</sup>.** Dans l'annexe de l'arrêté royal du 14 juillet 1997 relatif aux critères de pureté des additifs pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires, modifiée par les arrêtés royaux des 1<sup>er</sup> décembre 1998, 15 février 1999, 25 janvier 2000, 23 janvier 2001, 28 septembre 2001, 20 mars 2002, 7 septembre 2003, 5 juin 2004, 27 décembre 2004 et 21 janvier 2005, après « E468 Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée », est ajouté le texte concernant le Pullulan figurant à l'annexe du présent arrêté.

**Art. 2.** Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au *Moniteur belge*.

**Art. 3.** Notre Ministre de la Santé publique est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 22 avril 2005.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de la Santé publique,  
R. DEMOTTE

FEDERALE OVERHEIDSDIENST VOLKSGEZONDHEID,  
VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN  
EN LEEFMILIEU

N. 2005 — 1310

[C — 2005/22383]

22 APRIL 2005. — Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 14 juli 1997 betreffende zuiverheidseisen voor additieven die in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt

ALBERT II, Koning der Belgen,

Aan allen die nu zijn en hierna wezen zullen, Onze Groet.

Gelet op de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten, inzonderheid op artikel 4, § 1;

Gelet op het koninklijk besluit van 14 juli 1997 betreffende zuiverheidseisen voor additieven die in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt, gewijzigd door de koninklijke besluiten van 1 december 1998, 15 februari 1999, 25 januari 2000, 23 januari 2001, 28 september 2001, 20 maart 2002, 7 september 2003, 5 juni 2004, 27 december 2004 en 21 januari 2005;

Gelet op het advies 8062 van de Hoge Gezondheidsraad van 27 oktober 2004;

Gelet op het advies nr. 38.115/3 van de Raad van State, gegeven op 7 maart 2005, met toepassing van artikel 84, §1, eerste lid, 1°, van de gecoördineerde wetten op de Raad van State;

Op de voordracht van Onze Minister van Volksgezondheid,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

**Artikel 1.** In de bijlage van het koninklijk besluit van 14 juli 1997 betreffende zuiverheidseisen voor additieven die in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt, gewijzigd door de koninklijke besluiten van 1 december 1998, 15 februari 1999, 25 januari 2000, 23 januari 2001, 28 september 2001, 20 maart 2002, 7 september 2003, 5 juni 2004, 27 december 2004 en 21 januari 2005, na « E468 Vernet natriumcarboxymethyl-cellulose », wordt de tekst met betrekking tot Pullulan uit de bijlage van huidig besluit toegevoegd.

**Art. 2.** Dit besluit treedt in werking de dag waarop het in het *Belgisch Staatsblad* wordt bekendgemaakt.

**Art. 3.** Onze Minister van Volksgezondheid is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 22 april 2005.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid,  
R. DEMOTTE

Annexe

« Pullulan

DEFINITION

Glucane linéaire et neutre composé principalement d'unités de maltotriose (trois molécules de glucose liées en  $\alpha$ -1.4) combinées par des liaisons  $\alpha$ -1.6 glucosidiques

EINECS

232-945-1

Composition

Teneur en glucane non inférieure à 90 %

Description

Poudre blanche à blanc jaunâtre, pratiquement inodore

IDENTIFICATION

A. Solubilité

Soluble dans l'eau froide mais pratiquement insoluble dans l'éthanol

B. Viscosité

100-180 mm<sup>2</sup>/s (solution aqueuse à 10 % ; 30°C)

C. pH

5.0-7.0 (solution à 10 %)

D. Précipitation avec PEG

2 ml de polyéthylène glycol sont ajoutés à 10 ml d'une solution aqueuse (2 %) de pullulan : test positif s'il se forme un précipité blanc

Dépolymérisation avec pullulanase

Préparer deux éprouvettes, chacune avec 10 ml d'une solution aqueuse de 10 % de pullulan. Ajouter 0.1 ml d'une solution de pullulanase (10 U/ml) à une éprouvette et 0.1 ml d'eau à l'autre éprouvette. Après incubation à environ 25 °C pendant 20 minutes, la viscosité de la solution avec pullulanase est visiblement inférieure à celle de la solution de contrôle

## PURETE

Perte à la dessiccation	Pas plus de 6 % (90 °C pendant 6 heures)
Cendres	Pas plus de 0.5 %
Mono-, di et trisaccharides	Pas plus de 10 %
Plomb	Pas plus de 1 mg/Kg
Salmonella ssp	Absence dans 25 g
E. coli	Absence dans 25 g
Levures et moisissures	Pas plus de 100 colonies par gramme

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 22 avril 2005.

## ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de la Santé publique,  
R. DEMOTTE

## Bijlage

« Pullulan

DEFINITIE	Lineair en neutraal glucaan voornamelijk bestaande uit maltotriose-eenheden (drie moleculen glucose $\alpha$ -1.4-verbonden) verbonden door $\alpha$ -1.6 glucosidische bindingen
EINECS-nummer	232-945-1
Samenstelling	Gehalte aan glucaan niet minder dan 90 %
Beschrijving	Wit tot witgeel poeder, vrijwel geurloos
IDENTIFICATIE	
A. Oplosbaarheid	Oplosbaar in koud water, maar vrijwel onoplosbaar in ethanol
B. Viscositeit	100-180 mm <sup>2</sup> /s (10 % waterige oplossing; 30 °C)
C. pH	5.0-7.0 (10 % oplossing)
D. Neerslag met PEG	2 ml polyethyleenglycol wordt toegevoegd aan 10 ml van een waterige oplossing (2 %) van pullulan: positieve test wanneer een witte neerslag wordt gevormd
E. Depolymerisatie met pullulanase	Twee proefbuisjes met telkens 10 ml waterige oplossing met 10 % pullulan klaarmaken. Aan één proefbuisje 0.1 ml van een pullulanase-oplossing (10 U/ml) toevoegen en aan het andere 0.1 ml water. Na een incubatie van ongeveer 20 minuten bij 25 °C is de viscositeit van de oplossing met pullulanase duidelijk lager dan die van de controleoplossing.
ZUIVERHEID	
Verlies bij drogen	Niet meer dan 6 % (90 °C gedurende 6 uur)
Residu bij verassing	Niet meer dan 0.5 %
Mono-, di en trisacchariden	Niet meer dan 10 %
Lood	Niet meer dan 1 mg/Kg
Salmonella ssp	Afwezigheid in 25 g
E. coli	Afwezigheid in 25 g
Schimmels en gisten	Niet meer dan 100 kolonies per gram

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 22 april 2005.

## ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid,  
R. DEMOTTE