

Date	Mises à jour
19/12/2014	Création
12/12/2019	Insertion des additifs interdits et à éviter
13/05/2022	Revue des exigences recettes et annexes
30/03/2023	Revue des annexes I et II. Fréquence de mise à jour CDC
13/12/2023	Ajout d'une exigence de certification sur le cacao Revue des exigences de certification de l'huile de palme

Table des matières

1. Exigence recette.....	2
2. Produits soumis à certification ou allégations	3
2.1. Produits « sans gluten »	3
2.2. Produits issus de l'agriculture biologique.....	3
3. Exigences générales relatives au fournisseur.....	4
4. Exigences relatives aux sites de production	4
5. Traçabilité	4
6. Suivi analytique	5
6.1. Suivi microbiologique.....	5
6.2. Suivi nutritionnel	5
6.3. Suivi organoleptique	5
7. Non conformités	5
8. Gestion de crise Coup de Pâtes	6
ANNEXE I : Additifs rouges : additifs pour lesquels les rapports scientifiques rapportent une potentielle cancérogénicité ou une implication dans les pathologies lourdes	7
ANNEXE II : Additifs oranges : additifs pour lesquels les rapports scientifiques sont contradictoires.....	10
ANNEXE III : Additifs verts : additifs identifiés à ce jour comme non dangereux pour la santé.....	11
ANNEXE IV : Ingrédients controversés.....	12

Liste des abréviations

AFDIAG : Association Française Des Intolérants Au Gluten
AOECS : Association of European Coeliac Societies
COFRAC: Comité français d'accréditation
DGHM: Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie

FCD : Fédération du Commerce et de la Distribution
GFSI: Global Food Safety Initiative
ILAC : International Laboratory Accreditation Cooperation
NPD: New Product Development

1. Exigence recette

Pour le développement de nos produits, nous souhaitons favoriser une offre saine avec des recettes simples (sans colorant, sans arôme, sans conservateur), avec des ingrédients de qualité, en favorisant des produits locaux et labellisés.

Le fournisseur s'engage à respecter la réglementation européenne et nationale ainsi que les codes d'usages professionnels applicables aux produits surgelés vendus à Coup de Pâtes.

Pour les produits commercialisés sous une marque appartenant à Coup de Pâtes, le fournisseur s'engage également à respecter les exigences spécifiques de cette même marque.

Dans ce cas, nos exigences recettes sont spécifiques à trois niveaux gammes : Entrée de gamme, Cœur de gamme, Haut de gamme.

Pour les produits développés en réponse à des demandes spécifiques de nos clients, il vous sera également demandé de prendre leurs exigences en considération.

Caractéristiques	Entrée de gamme	Cœur de gamme	Haut de Gamme
Ingrédients soumis à déclaration OGM	INTERDIT	INTERDIT	INTERDIT
Traitement par Ionisation	INTERDIT	INTERDIT	INTERDIT
Colorants azoïques (E102, E104, E110, E122, E124, E129)	INTERDIT	INTERDIT	INTERDIT
Nanoparticules (E170, E171, E172, E174, E152, E341, E551 et E552)	INTERDIT	INTERDIT	INTERDIT
Glutamates et exhausteurs de goût	INTERDIT	INTERDIT	INTERDIT
Oufs de poules élevées en cage	INTERDIT	INTERDIT	INTERDIT
Matières grasses partiellement hydrogénées	INTERDIT	INTERDIT	INTERDIT
Acides gras trans non naturellement présents	INTERDIT	INTERDIT	INTERDIT
Edulcorants de synthèse	INTERDIT	INTERDIT	INTERDIT
Viande Séparée Mécaniquement - VSM	INTERDIT	INTERDIT	INTERDIT
Cacao non certifié durable	INTERDIT * interdit pour tous les NPD et plan action pour remplacer le cacao non certifié dans l'existant.		
Gélatine porcine	INTERDIT	INTERDIT	INTERDIT
Gélatine animale – (autre que porcine)	A EVITER	INTERDIT tolérance dans les pâtisseries	INTERDIT tolérance dans les pâtisseries

		INTERDIT <i>* interdit pour tous les NPD et plan action pour retirer dans l'existant - (tolérée dans supports d'additifs) - En aucun cas, l'huile de palme non RSPO ne pourra être substituée par de l'huile de coprah ou coco.</i>		
Huile de palme + palmiste non RSPO				
Huile de palme + palmiste RSPO (certification « Segregated » demandée, à minima « Mass Balance » soumis à dérogation)	A EVITER	A EVITER	INTERDIT	
Arômes artificiels	A EVITER	INTERDIT tolérance dans les pâtisseries *sauf arômes de fumée et vanilline	INTERDIT *sauf arômes defumée	

Colorants artificiels	A EVITER	A EVITER <i>Interdit dans les produits salés</i>	INTERDIT
Ingrédients controversés (cf. Annexe IV)	A EVITER	A EVITER	INTERDIT
Additifs rouges (cf. Annexe I)	A EVITER	INTERDIT <i>hors nitrites et polyphosphates</i>	INTERDIT <i>hors nitrites dans les produits de salaison</i>
Additifs Oranges (cf. Annexe II)	A EVITER	A EVITER	A EVITER
Nitrites (E250 à E252)	A EVITER	A EVITER	INTERDIT <i>Hors produits de salaison</i>
Polyphosphates (E450 à 452 - E339 à 341)	A EVITER	A EVITER	INTERDIT
Viande et volaille origine hors UE	A EVITER	A EVITER	INTERDIT

A EVITER INTERDIT

L'ensemble de ces critères est applicable à tous les produits vendus par Coup de Pates. Des dérogations peuvent être accordées au cas par cas, sur justificatifs fournis par le fournisseur et après validation par la direction qualité Coup de Pates.

2. Produits soumis à certification ou allégations

Le fournisseur se doit de communiquer tout document permettant de valider la certification ou allégation associée à un produit.

En vue de vérifier la véracité des critères déclarés, le fournisseur s'engage à transmettre sur demande expresse de Coup de Pates, tout document permettant de justifier la certification et/ou de l'allégation associée(s) au(x) produit(s).

2.1. Produits « sans gluten »

Le fournisseur doit confirmer annuellement à Coup de Pates que l'allégation « sans gluten » de son (ses) produit(s) est applicable, conformément au règlement européen n°828/2014. Pour cela, un bulletin d'analyse de quantification du taux de gluten dans le produit fini doit être communiqué au service qualité.

Si le fournisseur possède un contrat de licence auprès d'une association de personnes cœliaques (AFDIAG, AOECS...), il en transmettra le numéro de licence à Coup de Pates et les rapports et/ou certificats d'audits selon le référentiel d'audit de l'AOECS.

2.2. Produits issus de l'agriculture biologique

Le fournisseur s'engage à transmettre sur demande expresse de Coup de Pates, les analyses pesticides sur produits finis pour répondre aux exigences de la réglementation européenne (Règlement (CE) N°834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques).

En cas de déclassement produit, de non-renouvellement ou de perte de la certification « produit issu de l'agriculture biologique », le fournisseur doit immédiatement en informer le service qualité Coup de Pates afin d'organiser le blocage et le retrait de ces produits.

3. Exigences générales relatives au fournisseur

Le fournisseur se doit de disposer de moyens de contrôle et d'enregistrement permettant le respect de la chaîne du froid dans son stockage et son transport de denrées congelées/surgelées.

Tout envoi d'échantillon devra être accompagné de la « Fiche développement produit » ou d'une fiche technique fournisseur, reprenant à *minima* les données techniques demandées dans le document précédent (composition, dimensions, DDM ...). Toute autre information jugée nécessaire par le service qualité Coup de Pates devra être communiquée sur demande. Le cahier des charges Coup de Pates devra être rempli dès que le référencement du produit aura été confirmé.

Il revient au fournisseur d'appliquer la plus grande diligence dans le transfert exhaustif de ces données. Le dossier établi à l'issue du processus de référencement sera validé à la fois par le fournisseur et un représentant du service qualité Coup de Pates. **Toute modification du dossier technique devra être validée en amont par le service qualité Coup de Pates.** Si cela est jugé nécessaire, des échantillons (produit actuel / produit modifié) devront être envoyés au service qualité Coup de Pates. Le cahier des charges devra être revu dans son intégralité tous les 5 ans. Même s'il n'y a pas de modification, le cahier des charges sera de nouveau signé avec la nouvelle date.

4. Exigences relatives aux sites de production

Le fournisseur se doit de communiquer les certificats relatifs à son activité, en cours de validité, par exemple : IFS, BRC, FSSC 22000. Le service qualité Coup de Pates devra être informé de tout renouvellement ou perte de certification.

Le fournisseur se doit de communiquer, sur demande de Coup de Pates, l'ensemble des documents permettant de justifier sa maîtrise des risques liés à son activité (étude HACCP par exemple).

La mise en place des mesures contre les actes malveillants en matière de protection de la chaîne alimentaire/des produits sont de la responsabilité du fournisseur.

Le fournisseur doit posséder un **numéro d'enregistrement auprès des services officiels**, permettant l'export de ses produits par Coup de Pates.

5. Traçabilité

Le fournisseur se doit d'assurer la traçabilité de ses produits, de la réception des matières premières jusqu'à l'expédition des produits finis. La traçabilité d'une référence doit pouvoir être assurée *via* la date de durabilité minimale (au format jour/mois/année).

Sur demande de Coup de Pates, le fournisseur s'engage à transmettre les fiches ingrédients, certificats et éléments de traçabilité liés à la nature des matières premières, des emballages et du produit fini ainsi que les bilans de matière dans les délais stipulés.

6. Suivi analytique

6.1. Suivi microbiologique

Les analyses microbiologiques réalisées sur les produits finis doivent être en adéquation avec la réglementation européenne n°2073/2005 et les recommandations de la FCD en France, du DGHM en Allemagne et en Suisse, ou équivalent local au sein de l'Europe.

Une analyse microbiologique devra être réalisée lors de chaque première fabrication. Cette analyse devra être réalisée par un laboratoire accrédité COFRAC ou équivalent du COFRAC reconnu par l'ILAC dans les pays concernés ou certifié ISO 17025. Les résultats doivent être transmis au service qualité Coup de Pates.

L'ensemble des produits Coup de Pates doivent être inclus dans le plan de contrôle microbiologique du fournisseur, selon les critères FCD. Sur demande de Coup de Pates, un nouveau bulletin d'analyse devra être communiqué.

6.2. Suivi nutritionnel

Le fournisseur doit communiquer à Coup de Pates une analyse nutritionnelle réalisée par un laboratoire accrédité COFRAC ou équivalent du COFRAC reconnu par l'ILAC dans les pays concernés. Cette analyse doit être réalisée pour chaque nouveau produit référencé, afin de répondre aux exigences d'étiquetage européennes (avec quantification des acides gras *trans* et des fibres), et à chaque modification de matières premières et/ou de recette. La communication d'analyses nutritionnelles calculées à l'aide d'un logiciel consolidé est également acceptée.

Sur demande de Coup de Pates, un nouveau bulletin d'analyse devra être communiqué.

6.3. Suivi organoleptique

L'ensemble des produits Coup de Pates doivent être inclus dans le plan de contrôle organoleptique du fournisseur. Sur demande de Coup de Pates, les résultats de ces analyses devront être communiqués.

7. Non conformités

En cas de non-conformité produit, sanitaire ou réglementaire, le fournisseur s'engage à alerter immédiatement Coup de Pates et à communiquer les éléments de traçabilité nécessaires.

En cas de non-conformité détectée par le service qualité Coup de Pates ou un de ses clients, une notification est envoyée au fournisseur. Celui-ci s'engage à communiquer son analyse et son plan d'action dans les délais demandés.

8. Gestion de crise Coup de Pates

En cas de crise, le fournisseur s'engage à suivre la procédure de gestion de crise/alerte qui lui a été communiquée par Coup de Pates. Un contact spécifique avec numéro d'astreinte doit être communiqué.

ANNEXE I : Additifs rouges : additifs pour lesquels les rapports scientifiques rapportent une potentielle cancérogénicité ou une implication dans les pathologies lourdes

Tartrazine	E 102
Jaune de quinoléine	E 104
Sunset Yellow FCF/Jaune orange S	E 110
Azorubine, carmoisine	E 122
Amarante	E 123
Ponceau 4R, rouge cochenille A	E 124
Erythrosine	E 127
Rouge allura AC	E 129
Indigotine, carmin d'indigo	E 132
Bleu brillant FCF	E 133
Vert S	E 142
Caramel ammoniacal	E 150c
Caramel au sulfite d'ammonium	E 150d
Noir brillant PN	E 151
Brun HT	E 155
Carbonate de calcium	E 170
Dioxyde de titane	E 171
Oxyde et hydroxyde de fer	E 172
Aluminium	E 173
Argent	E 174
Lithol-rubine BK	E 180
Benzoate de potassium	E 212
Benzoate de calcium	E 213
P-hydroxybenzoate d'éthyle	E 214
Dérivé sodique de l'ester éthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque	E 215
P-hydroxybenzoate de méthyle	E 218
Dérivé sodique de l'ester méthylrique de l'acide p-hydroxybenzoïque	E 219
Nisine	E 234

Hexaméthylènetétramine	E 239
------------------------	-------

Dicarbonate de diméthyle	E 242
--------------------------	-------

Éthyl Lauroyl Arginate	E 243
------------------------	-------

Nitrite de potassium	E 249
----------------------	-------

Nitrite de sodium	E 250
-------------------	-------

Nitrate de sodium	E 251
-------------------	-------

Nitrate de potassium	E 252
----------------------	-------

Acide propionique	E 280
-------------------	-------

Propionate de sodium	E 281
----------------------	-------

Propionate de potassium	E 283
-------------------------	-------

Acide borique	E 284
---------------	-------

Tétraborate de sodium (borax)	E 285
-------------------------------	-------

Acide fumarique	E 297
-----------------	-------

Gamma-tocophérol	E 308
------------------	-------

Delta-tocophérol	E 309
------------------	-------

Gallate de propyle	E 310
--------------------	-------

Acide érythorbique	E 315
--------------------	-------

Butylhydro-quinone tertiaire (BHQT)	E 319
-------------------------------------	-------

Butylhydroxy-anisol (BHA)	E 320
---------------------------	-------

Butylhydroxy-toluène (BHT)	E 321
----------------------------	-------

Tartrates de sodium	E 335
---------------------	-------

Tartrate double de sodium et de potassium	E 337
---	-------

Acide phosphorique	E 338
--------------------	-------

Phosphates de sodium	E 339
----------------------	-------

Phosphates de potassium	E 340
-------------------------	-------

Phosphates de calcium	E 341
-----------------------	-------

Phosphates de magnésium	E 343
-------------------------	-------

Malates de sodium	E 350
-------------------	-------

Malates de calcium	E 352
--------------------	-------

Acide adipique	E 355
----------------	-------

Adipate de sodium	E 356
-------------------	-------

Adipate de potassium	E 357
Acide succinique	E 363
Citrate de triammonium	E 380
Alginate de potassium	E 402
Alginate d'ammonium	E 403
Mannitol	E 421
Gomme arabique modifiée à l'acide octénysuccinique (OSA)	E 423
Konjac	E 425
Hémicellulose de soja	E 426
Stéarate de polyoxyéthylène (40)	E 431
Monolaurate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 20)	E 432

Monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 80)	E 433
Monopalmitate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 40)	E 434
Monostéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 60)	E 435
Tristéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 65)	E 436
Phosphatides d'ammonium	E 442
Acétate isobutyrate de saccharose	E 444
Esters glycériques de résine de bois	E 445
Diphosphates	E 450
Triphosphates	E 451
Polyphosphates	E 452
Polyaspartate de potassium	E 456
Bêta-cyclodextrine	E 459
Éthylcellulose	E 462
Hydroxypropylcellulose faiblement substituée (L-HPC)	E 463a
Méthyléthylcellulose	E 465
Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée, gomme de cellulose réticulée	E 468
Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique, gomme de cellulose	E 469
Sucroglycérides	E 474
Huile de soja oxydée par chauffage ayant	E 479b
Monostéarate de sorbitane	E 491
Tristéarate de sorbitane	E 492
Monolaurate de sorbitane	E 493
Monooléate de sorbitane	E 494
Monopalmitate de sorbitane	E 495
Chlorure d'étain	E 512

Sulfate d'aluminium	E 520
Sulfate d'aluminium sodique	E 521
Sulfate d'aluminium potassique	E 522
Sulfate d'aluminium ammonique	E 523
Hydroxyde d'ammonium	E 527
Oxyde de calcium	E 529
Oxyde de magnésium	E 530
Ferrocyanure de calcium	E 538
Phosphate d'aluminium sodique acide	E 541

Dioxyde de silicium	E 551
Silicate de calcium	E 552
Silicate de magnésium	E 553a
Talc	E 553b
Silicate alumino-sodique	E 554
Silicate alumino-potassique	E 555
4-Hexylrésorcinol	E 586
Acide glutamique	E 620
Glutamate monosodique	E 621
Glutamate monopotassique	E 622
Diglutamate de calcium	E 623
Glutamate d'ammonium	E 624
Diglutamate de magnésium	E 625
Acide guanylique	E 626
Guanylate disodique	E 627
Guanylate dipotassique	E 628
Guanylate de calcium	E 629
Acide inosinique	E 630
Inosinate disodique	E 631
Inosinate dipotassique	E 632
Inosinate de calcium	E 633
5'-ribonucléotide calcique	E 634
5'-ribonucléotide disodique	E 635
Glycine et son sel de sodium	E 640
Acétate de zinc	E 650
Cire microcristalline	E 905
Poly-1-décène hydrogéné	E 907
Cire de polyéthylène oxydée	E 914

CHARTRE PRODUITS COUP DE PATES

Codification :
CDP_QUA_CHART_01

Version : 5

Date d'application :
13/12/2023

Butane	E 943a
Isobutane	E 943b
Propane	E 944
Acésulfame-K	E 950
Aspartame	E 951
Cyclamates	E 952

Isomalt	E 953
Saccharines	E 954
Sucralose	E 955
Thaumatine	E 957
Néotame	E 961
Sel d'aspartame-acésulfame	E 962
Sirop de polyglycitol	E 964
Maltitols	E 965
Xylitol	E 967
Érythritol	E 968
Polyvinylpyrrolidone	E 1201

Polyvinylpolypyrrolidone	E 1202
--------------------------	--------

Alcool polyvinylique (APV)	E 1203
Copolymère méthacrylate basique	E 1205
Copolymère de méthacrylate neutre	E 1206
Copolymère de méthacrylate anionique	E 1207
Copolymère d'acétate de vinyle et de polyvinylpyrrolidone	E 1208
Copolymère greffé d'alcool polyvinylique et de polyéthylèneglycol	E 1209
Octényle succinate d'amidon d'aluminium	E 1452
Diacétate de glycéryle (diacétine)	E 1517
Alcool benzylique	E 1519
Polyéthylène glycol	E 1521

ANNEXE II : Additifs oranges : additifs pour lesquels les rapports scientifiques sont contradictoires

Acide carminique, carmins	E 120
Bleu patenté V	E 131
Caramel de sulfite caustique	E 150b
Or	E 175
Acide benzoïque	E 210
Benzoate de sodium	E 211
Anhydride sulfureux	E 220
Sulfite de sodium	E 221
Sulfite acide de sodium	E 222
Disulfite de sodium	E 223
Disulfite de potassium	E 224
Sulfite de calcium	E 226
Sulfite acide de calcium	E 227
Sulfite acide de potassium	E 228
Natamycine	E 235
Éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium	E 385
Alginate de propane-1,2-diol	E 405
Algues Euchema transformées	E 407a
Carraghénanes	E 407
Cellulose	E 460
Hydroxypropylcellulose	E 463
Hydroxypropylméthylcellulose	E 464
Carboxyméthyl-cellulose sodique, gomme	E 466
Sels de sodium, de potassium, calcium d'acides	E 470
Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471

Esters acétiques des mono- et diglycérides

E 472a

Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras

E 472b

Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras

E 472c

Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras

E 472d

Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras

E 472e

Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras

E 472f

Sucroesters d'acides gras

E 473

Esters polyglycériques d'acides gras

E 475

Esters de propane-1,2-diol d'acides gras

E 477

Stéaroyl-2-lactylate de sodium

E 481

Stéaroyl-2-lactylate de calcium

E 482

Tartrate de stéaryle

E 483

Diméthylpolysiloxane

E 900

Advantame

E 969

Extraits de quillaia

E 999

Lysozyme

E 1105

Amidon oxydé

E 1404

Phosphate de monoamidon

E 1410

Phosphate de diamidon

E 1412

Phosphate de diamidon phosphaté

E 1413

Phosphate de diamidon acétylé

E 1414

Amidon acétylé

E 1420

Adipate de diamidon acétylé

E 1422

Amidon hydroxypropylé

E 1440

Phosphate de diamidon hydroxypropylé

E 1442

Octényle succinate d'amidon sodique

E 1450

Amidon oxydé acétylé

E 1451

ANNEXE III : Additifs verts : additifs identifiés à ce jour comme non dangereux pour la santé.

Curcumine	E 100
Riboflavines	E 101
Chlorophylles et chlorophyllines	E 140
Complexes cuivre-chlorophylles et cuivre-chlorophyllines	E 141
Caramel ordinaire	E 150a
Charbon végétal médicinal	E 153
Caroténoïdes	E 160a
Bixine de rocou / Norbixine de rocou	E 160b
Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	E 160c
Lycopène	E 160d
β-apocaroténal-8' (C 30)	E 160e
Lutéine	E 161b
Rouge de betterave, bétanine	E 162
Anthocyanes	E 163
Acide sorbique	E 200
Sorbate de potassium	E 202
Acide acétique	E 260
Acétates de potassium	E 261
Acétates de sodium	E 262
Acétate de calcium	E 263
Acide lactique	E 270
Propionate de calcium	E 282
Dioxyde de carbone	E 290
Acide malique	E 296
Acide ascorbique	E 300
Ascorbate de sodium	E 301
Ascorbate de calcium	E 302
Esters d'acides gras de l'acide ascorbique	E 304
Extrait riche en tocophérols	E 306

Alpha-tocophérol	E 307
Érythorbate de sodium	E 316
Lécithines	E 322
Lactate de sodium	E 325
Lactate de potassium	E 326
Lactate de calcium	E 327
Acide citrique	E 330
Citrates de sodium	E 331
Citrates de potassium	E 332
Citrates de calcium	E 333
Acide tartrique [L (+)]	E 334

Tartrates de potassium	E 336
Malate de potassium	E 351
Acide métatartrique	E 353
Tartrate de calcium	E 354
Extraits de romarin	E 392
Acide alginique	E 400
Alginate de sodium	E 401
Alginate de calcium	E 404
Agar-agar	E 406
Farine de graines de caroube	E 410
Gomme guar	E 412
Gomme adragante	E 413
Gomme arabique ou gomme d'acacia	E 414
Gomme xanthane	E 415
Gomme Karaya	E 416
Gomme Tara	E 417
Gomme Gellane	E 418
Sorbitols	E 420
Glycérol	E 422
Gomme cassia	E 427

CHARTRE PRODUITS COUP DE PÂTES

Codification :
CDP_QUA_CHART_01

Version : 5

Date d'application :
13/12/2023

Pectines	E 440
Méthylcellulose	E 461
Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras	E 470a
Sels de magnésium d'acides gras	E 470b
Polyricinoléate de polyglycérol	E 476
Phytostérols riches en stigmastérol	E 499
Carbonates de sodium	E 500
Carbonates de potassium	E 501
Carbonates d'ammonium	E 503
Carbonates de magnésium	E 504
Acide chlorhydrique	E 507
Chlorure de potassium	E 508
Chlorure de calcium	E 509
Chlorure de magnésium	E 511
Acide sulfurique	E 513
Sulfates de sodium	E 514
Sulfates de potassium	E 515
Sulfate de calcium	E 516
Sulfate d'ammonium	E 517
Hydroxyde de sodium	E 524

Hydroxyde de potassium	E 525
Hydroxyde de calcium	E 526
Hydroxyde de magnésium	E 528
Tartrate de fer	E 534
Ferrocyanure de sodium	E 535
Ferrocyanure de potassium	E 536
Acides gras	E 570
Acide gluconique	E 574
Glucono-delta-lactone	E 575
Gluconate de sodium	E 576
Gluconate de potassium	E 577
Gluconate de calcium	E 578
Gluconate ferreux	E 579
Lactate ferreux	E 585
L-leucine	E 641
Cire d'abeille blanche et jaune	E 901
Cire de candelilla	E 902
Cire de carnauba	E 903

Shellac	E 904
L-cystéine	E 920
Carbamide	E 927b
Argon	E 938
Hélium	E 939
Azote	E 941
Protoxyde d'azote	E 942
Oxygène	E 948
Hydrogène	E 949
Néohespéridine DC	E 959
Glycosides de stéviol	E 960

Lactitol	E 966
Invertase	E 1103
Polydextrose	E 1200
Pullulan	E 1204
Citrate de triéthyle	E 1505
Triacétate de glycéryle (triacétine)	E 1518
Propanediol-1,2 (propylène glycol)	E 1520

CHARTRE PRODUITS COUP DE PATES

Codification :
CDP_QUA_CHART_01

Version : 5

Date d'application :
13/12/2023

Ingrédient	Motif
Sirop de glucose-fructose	Niveau de transformation élevé + manque de transparence sur le niveau de sucre présent dans le produit
Maltodextrine	Ingrédient sans intérêt nutritionnel et organoleptique
Huile de coco/coprah	Contient 80% d'acides gras saturés dont l'excès augmente le risque de maladies cardiovasculaires
Sirop de maïs	Niveau de transformation élevé + manque de transparence sur le niveau de sucre présent dans le produit