



Santé  
Canada

Health  
Canada

*Votre santé et votre  
sécurité... notre priorité.*

*Your health and  
safety... our priority.*

# **Document d'information et de consultation sur la proposition de Santé Canada visant à permettre l'utilisation de l'additif alimentaire pyrophosphate trisodique dans certains produits de viande et de volaille et dans certains produits d'animaux marins et d'animaux d'eau douce normalisés ainsi que dans des aliments non normalisés**

**Octobre 2012**

Bureau d'innocuité des produits chimiques  
Direction des aliments  
Direction générale des produits de santé  
et des aliments



**Canada**

## Table des matières

<b>Objectif.....</b>	<b>2</b>
<b>Contexte .....</b>	<b>2</b>
<b>Évaluation du pyrophosphate trisodique par Santé Canada.....</b>	<b>3</b>
Efficacité technique.....	3
Évaluation chimique .....	4
Exposition alimentaire .....	4
Évaluation toxicologique .....	4
Évaluation nutritionnelle.....	5
<b>Justification de l'intervention .....</b>	<b>5</b>
<b>Situation internationale .....</b>	<b>6</b>
<b>Consultation antérieure.....</b>	<b>7</b>
<b>Recommandations.....</b>	<b>8</b>
<b>Commentaires.....</b>	<b>10</b>

# Document d'information et de consultation sur la proposition de Santé Canada visant à permettre le recours à l'additif alimentaire nommé pyrophosphate trisodique dans certains produits de viande et de volaille et dans certains produits marins et dulcicoles normalisés ainsi que dans des aliments non normalisés

## Objectif

Ce document présente des renseignements sur la proposition de Santé Canada visant à permettre l'utilisation du pyrophosphate trisodique dans certains produits de viande et de volaille et dans certains produits d'animaux marins et d'animaux d'eau douce normalisés ainsi que dans des aliments non normalisés.

## Contexte

Au Canada, tous les additifs alimentaires sont régis par le *Règlement sur les aliments et drogues* (le « Règlement ») et font l'objet d'un encadrement rigoureux en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues*. Avant que le recours à un nouvel additif alimentaire soit permis au Canada, une demande doit être présentée à la Direction des aliments de Santé Canada afin que celle-ci puisse mener une évaluation approfondie de l'innocuité de l'utilisation ou des utilisations proposées de l'additif en question. Il est interdit aux fabricants d'aliments d'utiliser l'additif dans les aliments vendus au Canada avant qu'il ait été approuvé par Santé Canada et que des mesures aient été prises pour en autoriser légalement l'utilisation.

Santé Canada a reçu une demande sollicitant l'approbation légale de l'utilisation du pyrophosphate trisodique dans certains produits de viande et de volaille et dans certains produits d'animaux marins et d'animaux d'eau douce normalisés ainsi que dans des aliments non normalisés dans lesquels l'utilisation du pyrophosphate tétrasodique (phosphate tétrabasique de sodium) et (ou) du pyrophosphate acide de sodium est déjà permise. Le pyrophosphate trisodique joue une variété de rôles techniques et serait utilisé en remplacement d'autres sels de phosphate dont l'utilisation est déjà permise.

La limite de tolérance proposée pour l'utilisation du pyrophosphate trisodique dans les produits de viande, de volaille et les produits d'animaux marins et d'animaux d'eau douce normalisés est de 0,5 % de phosphate total ajouté calculé à titre de phosphate dibasique de sodium. Cette limite de tolérance s'appliquerait à l'utilisation du pyrophosphate trisodique utilisé seul ou en association avec le pyrophosphate trisodique et d'autres sels de phosphate. Dans les aliments non normalisés, l'utilisation à une limite de tolérance conforme aux bonnes pratiques industrielles (BPI) est proposée. Ces limites de tolérance proposées sont identiques à celles qui sont actuellement en vigueur pour d'autres phosphates dont l'utilisation est déjà permise par la loi dans ces aliments.

Deux des phosphates dont l'utilisation est déjà permise, nommément, le pyrophosphate acide de sodium et le pyrophosphate tétrasodique, sont très semblables au pyrophosphate trisodique puisque sur le plan chimique, ce dernier équivaut à un mélange en parts égales de pyrophosphate acide de sodium et de pyrophosphate tétrasodique. Cependant, l'utilisation du pyrophosphate trisodique en soi n'est pas permise présentement comme additif alimentaire au Canada. Des dispositions légales visant diverses fins technologiques existent pour de nombreux autres sels de phosphate dans certains produits de viande et de volaille et de produits d'animaux marins et d'animaux d'eau douce. Plus précisément, certains sels

## **Document d'information et de consultation sur la proposition de Santé Canada visant à permettre le recours à l'additif alimentaire nommé pyrophosphate trisodique dans certains produits de viande et de volaille et dans certains produits marins et dulcicoles normalisés ainsi que dans des aliments non normalisés**

de phosphate peuvent être utilisés jusqu'à concurrence de 0,5 % de phosphate total ajouté, calculé à titre de phosphate dibasique de sodium que ce soit individuellement ou en association avec d'autres sels de phosphate dans les produits suivants : la viande coupée solide, la viande préparée, les sous-produits de viande préparés, la viande de volaille coupée solide, la viande de volaille préparée, les sous-produits de viande de volaille préparés, le porc de salaison, les coupes de bœuf et d'agneau préparées au moyen de saumure pour injection, la volaille ou la viande de volaille de salaison préparées à l'aide d'injection ou d'immersion, les filets de poisson congelés, le poisson haché congelé, le homard congelé, le crabe congelé, les clams (myes) congelés, les crevettes congelées et les fruits de mer en conserve. Les aliments non normalisés, la saumure pour injection des coupes de porc, de bœuf et d'agneau de salaison et la solution pour injection ou immersion aux fins de la salaison de la volaille ou de viande de volaille peuvent contenir certains sels de phosphate conformément aux BPI.

### **Évaluation du pyrophosphate trisodique par Santé Canada**

Les scientifiques de la Direction des aliments de Santé Canada ont évalué minutieusement la demande sollicitant l'approbation de l'utilisation du pyrophosphate trisodique, et ce, dans la perspective de son efficacité et de son innocuité. Cette évaluation, décrite plus en détail dans les sections ci-dessous, a tenu compte des aspects chimiques, nutritionnels et toxicologiques de l'utilisation proposée du pyrophosphate trisodique comme additif alimentaire.

#### **Efficacité technique**

Les divers rôles technologiques que jouent les phosphates sont reconnus. Dans le cas du poisson congelé, par exemple, les phosphates agissent en empêchant la dénaturation des protéines pendant la congélation, ce qui entrave la rétention d'eau et en protège le goût et la couleur. Dans le cas des fruits de mer en conserve, les sels de phosphate agissent comme agents chélateurs des ions qui, autrement, affecteraient la qualité du produit en conserve. Par exemple, les sels de phosphate préviennent la formation de struvites (cristaux de phosphate double d'ammonium et de magnésium) dans le thon en conserve et préviennent la décoloration bleue dans la chair de crabe en conserve en liant le cuivre présent dans le sang de l'animal. Les sels de phosphate remplissent un éventail de fonctions, notamment la chélation des ions dans les produits de viande et de volaille.

Le demandeur a indiqué que les avantages du recours à ce pyrophosphate par rapport à d'autres mélanges de phosphates déjà approuvés varient selon l'utilisation. Par rapport au pyrophosphate acide de sodium et au pyrophosphate tétrasodique, le pyrophosphate trisodique est unique, car il suffit à procurer une bonne liaison et un pH neutre. Le pyrophosphate trisodique peut aussi être mélangé à l'avance pour les marinades sèches à base de sel ce qui est pratique pour les consommateurs, contrairement au pyrophosphate tétrasodique qui ne le permet pas à cause de sa piètre solubilité dans l'eau et de ses solutions à haute teneur en sel. Le demandeur a également indiqué que bien que ce phosphate procure les mêmes avantages que les autres pour la transformation de la viande (p. ex., une perte moindre après la cuisson, la stabilité de la couleur et l'amélioration de la texture), il améliore aussi

# **Document d'information et de consultation sur la proposition de Santé Canada visant à permettre le recours à l'additif alimentaire nommé pyrophosphate trisodique dans certains produits de viande et de volaille et dans certains produits marins et dulcicoles normalisés ainsi que dans des aliments non normalisés**

la tenue sous la dent (grâce à la combinaison du pH neutre et de sa bonne solubilité) tout en étant doté d'autres caractéristiques importantes pour la transformation des viandes.

## **Évaluation chimique**

Les scientifiques de la Direction des aliments ont évalué les données dans la perspective chimique et n'ont exprimé aucune objection à l'utilisation du pyrophosphate trisodique dans ces aliments selon les conditions d'utilisation proposées dans la demande.

## **Exposition alimentaire**

Puisque la demande cible, pour le recours au pyrophosphate trisodique, les mêmes teneurs en sels de phosphate dont l'utilisation est déjà permise et les mêmes produits alimentaires dans lesquels il est permis de les ajouter au Canada, et que vraisemblablement, le pyrophosphate trisodique remplacera ces autres phosphates, en autoriser l'utilisation ne devrait pas augmenter l'apport en phosphate ou en sodium par voie alimentaire chez les consommateurs. En outre, les applications décrites pour les produits de viande, de volaille, de poisson et de fruits de mer dont l'utilisation est permise établissent des limites de tolérance pour les sels de phosphate, qu'ils soient utilisés seuls ou en association. Par conséquent, ce remplacement ne modifierait pas la teneur en phosphore de l'approvisionnement alimentaire. Qui plus est, sur le plan chimique, le pyrophosphate équivaut à un mélange équimolaire en parts égales de pyrophosphate acide de sodium et de pyrophosphate tétrasodique (pyrophosphate tétrabasique de sodium), tous deux des additifs alimentaires dont l'utilisation est permise.

## **Évaluation toxicologique**

En 1970, l'innocuité du pyrophosphate trisodique a été établie dans le cadre d'une évaluation de l'acide phosphorique et des sels de phosphates effectuée par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA). En 1974, en 1982 et en 2001, cette évaluation a été réexaminée par le Comité. La base de données évaluée comportait des études biochimiques et métaboliques, des études de toxicité aiguë orale de courte et de longue durée, des études tératologiques et des études de toxicité pour la reproduction, des études de génotoxicité et des études cliniques.

Le JECFA a établi une dose journalière admissible maximale de 70 mg/kg pc/jour exprimée à titre de phosphore dont les effets indésirables sur les reins (néprocalcinose) observés chez le rat, soit l'animal de laboratoire le plus sensible, constituent le fondement. La DJAM s'applique à la somme des phosphates d'origine naturelle dans les aliments et de ceux qui y sont ajoutés par le recours aux additifs alimentaires. La DJAM a été établie en tenant pour acquis que l'alimentation procure une quantité suffisante de calcium (le rapport entre l'apport en phosphate et celui en calcium constituant un paramètre pris en compte pour la détermination du recours sûr aux phosphates).

En 2001, le Standing Committee on the Scientific Evaluation of Dietary Reference Intakes du Food and Nutrition Board de l'Institute of Medicine des États-Unis a établi un apport maximal tolérable (AMT) en



## **Document d'information et de consultation sur la proposition de Santé Canada visant à permettre le recours à l'additif alimentaire nommé pyrophosphate trisodique dans certains produits de viande et de volaille et dans certains produits marins et dulcicoles normalisés ainsi que dans des aliments non normalisés**

phosphore de 4 000 mg/personne/jour pour les hommes et les femmes âgés de 9 à 70 ans, une quantité cohérente par rapport à la DJAM établie par le JECFA.

Comme souligné précédemment, le pyrophosphate trisodique est destiné à remplacer d'autres sels de phosphate dont l'utilisation est déjà permise et équivaut à un mélange en parts égales de pyrophosphate acide de sodium et de pyrophosphate tétrasodique dont l'utilisation à titre d'additifs alimentaires est déjà permise. Ainsi, l'alimentation ne contiendrait pas davantage de phosphore.

Sur la base de ces renseignements, l'utilisation du pyrophosphate trisodique dans ces aliments conformément aux conditions d'utilisation proposées dans la demande n'a pas suscité de préoccupations sur le plan toxicologique chez les scientifiques de Santé Canada.

### **Évaluation nutritionnelle**

Le pyrophosphate trisodique est destiné à remplacer d'autres additifs alimentaires contenant du sodium, par exemple le pyrophosphate acide de sodium et le pyrophosphate tétrasodique. La limite de tolérance établie pour l'utilisation du pyrophosphate trisodique sera la même que celle actuellement permise pour les phosphates soit 0,5 % calculée à titre de phosphate dibasique de sodium, soit conforme aux BPI selon le type d'aliments.

Étant donné que le pyrophosphate trisodique est un additif de rechange, que sa composition équivaut à un mélange équimolaire en parts égales de deux additifs alimentaires contenant du sodium dont l'utilisation est déjà permise (le pyrophosphate acide de sodium et le pyrophosphate tétrasodique) et que son utilisation sera régie de la même façon que celle des sels de phosphate, la consommation par voie alimentaire de sodium et de phosphore, deux substances d'intérêt sur le plan nutritionnel, ne devrait pas augmenter dans une mesure importante.

Sur la base de ces renseignements, l'utilisation du pyrophosphate trisodique dans ces aliments conformément aux conditions d'utilisation proposées dans la demande n'a pas suscité de préoccupations sur le plan nutritionnel chez les scientifiques de Santé Canada.

### **Justification de l'intervention**

Selon l'évaluation réalisée par les scientifiques de la Direction des aliments de Santé Canada, l'information présentée par le demandeur a satisfait les exigences relatives aux demandes sollicitant l'autorisation d'utiliser un additif alimentaire comme édictées à l'article B.16.002 du Règlement. Par conséquent, l'approbation de l'utilisation du pyrophosphate trisodique à titre d'additif alimentaire dans les aliments dans lesquels l'ajout de pyrophosphate tétrasodique (phosphate tétrabasique de sodium) et/ou de pyrophosphate acide de sodium est déjà permis est proposée. Permettre le recours à cet additif conférerait aux fabricants une flexibilité accrue en matière de composition de leurs produits.

# Document d'information et de consultation sur la proposition de Santé Canada visant à permettre le recours à l'additif alimentaire nommé pyrophosphate trisodique dans certains produits de viande et de volaille et dans certains produits marins et dulcicoles normalisés ainsi que dans des aliments non normalisés

## Situation internationale

Le pyrophosphate trisodique (présenté sous son synonyme, diphosphate de calcium dihydrogène) et plusieurs autres sels de phosphate et acides phosphoriques sont reconnus comme additifs alimentaires à l'échelle de l'Union européenne. Ils peuvent y être utilisés individuellement ou en combinaison (exprimés comme anhydride phosphorique [ $P_2O_5$ ]) dans une vaste gamme d'aliments, notamment dans les produits à base de viande, les glaçures destinées aux produits à base de viande et de légumes, les filets de poisson non transformés congelés et surgelés, les mollusques et les crustacés congelés et surgelés non-transformés, les produits de crustacés en conserve, le surimi et la pâte de poisson et de crustacés ([Directive n° 95/2/CE du Parlement européen et du Conseil](#), Règlement n° CE1333/2008 et Annexe II adoptés le 11 novembre 2011).

L'agence Food Standards Australia New Zealand (FSANZ) prévoit des dispositions sur le recours aux pyrophosphates à l'Annexe 2 de l'*Australia and New Zealand Food Standards Code* (divers additifs dont l'utilisation est permise conformément aux BPI dans les aliments transformés énumérés à l'Annexe 1) comprenant les spécifications des additifs admises par la FSANZ dans une vaste variété d'aliments, y compris les produits de viande, de volaille et de gibier transformés en coupes ou en pièces complètes, les produits de viande, de volaille et de gibier transformés et fragmentés, les boyaux à saucisse comestibles, les produits à base de protéines animales, le poisson et les produits de poisson transformés, le poisson et les produits de poisson en semi-conserve et le poisson en conserve, y compris les produits de poisson en conserve. Des dispositions particulières sont aussi prévues à l'Annexe 1 (utilisations permises des additifs alimentaires selon le type d'aliments) pour le recours à certains phosphates, y compris les pyrophosphates (INS 450), dans le poisson congelé non transformé conformément aux BPI.

Le pyrophosphate trisodique ne figure pas dans le *Code of Federal Regulations* (CFR) des États-Unis à titre d'additif dont l'innocuité est généralement admise (GRAS). Toutefois, le 16 décembre 2009, la Food and Drug Administration (FDA) des États-Unis a répondu à un avis GRAS déposé par un fabricant d'additifs alimentaires signalant que le pyrophosphate trisodique utilisé conformément aux BPI (en une teneur ajoutée n'excédant pas 0,5 %, exprimé comme anhydride phosphorique [ $P_2O_5$ ]) constitue une substance GRAS à titre d'agent stabilisant, séquestrant et humidifiant dans les saucisses (émulsions fines) et les produits de poisson et de fruits de mer (à l'exception de la barbe d'Amérique et des pétoncles). Dans les conditions d'utilisation évoquées, la FDA n'a posé aucune question au sujet de la conclusion selon laquelle le diphosphate trisodique (pyrophosphate trisodique) constitue une substance GRAS. Qui plus est, dans la directive du service d'inspection et de salubrité des aliments du département de l'Agriculture des États-Unis [intitulée \*Safe and Suitable Ingredients Used in the Production of Meat, Poultry, and Egg products\*](#), le pyrophosphate trisodique (sous son synonyme diphosphate trisodique) figure à titre d'agent stabilisant, humidifiant et séquestrant dans les saucisses (émulsions fines).

Le pyrophosphate trisodique (diphosphate trisodique, pyrophosphate acide trisodique, INS 450 ii) a compté au nombre des phosphates évalués en 2001 par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA). Il est admis dans quatre classes fonctionnelles : les agents stabilisants,

## Document d'information et de consultation sur la proposition de Santé Canada visant à permettre le recours à l'additif alimentaire nommé pyrophosphate trisodique dans certains produits de viande et de volaille et dans certains produits marins et dulcicoles normalisés ainsi que dans des aliments non normalisés

les agents de levage, les émulsifiants et les nutriments. Dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA), des dispositions sur l'utilisation des sels de phosphate particuliers dans les aliments sont déterminées à l'échelle du groupe des additifs alimentaires, c.-à-d. des phosphates. Cela signifie que tout sel de phosphate reconnu dans la NGAA peut être utilisé dans les aliments dans lesquels le recours aux phosphates est permis. Actuellement, 29 sels de phosphate à utiliser dans une vaste gamme d'aliments figurent dans le NGAA, notamment dans les produits de viande, de volaille et de gibier transformés et congelés en pièces ou en coupes complètes, les produits de viande, de volaille et de gibier transformés et fragmentés et les pâtes de crustacés et de poisson. Le pyrophosphate trisodique est reconnu dans la NGAA sous trois catégories fonctionnelles : émulsifiant, agent de levage et agent stabilisant.

Alors que la rédaction de la NGAA se poursuivra, on s'attend à ce que des utilisations additionnelles des phosphates y soient recensées, car les utilisations proposées de ceux-ci dans une variété d'aliments sont nombreuses à se trouver aux étapes 3 et 6 de la procédure du Codex. Ces propositions concernent un éventail de produits de viande, de volaille et de gibier frais et transformés et le poisson congelé, en pâte à frire, émincé, à la crème ou cuit, les filets et les produits de poisson (y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes), parmi plusieurs autres.

### Consultation antérieure

L'approbation de l'utilisation du pyrophosphate trisodique à titre d'additif alimentaire permettrait d'y recourir dans les aliments régis par les normes exposées aux titres 14 (Viande, préparations et produits de la viande), 21 (Produits d'animaux marins et d'animaux d'eau douce) et 22 (Volaille, viande de volaille, leurs préparations et leurs produits) du Règlement. Par conséquent, le Conseil des viandes du Canada (CVC), le Conseil canadien du porc (CCP), le Conseil canadien des transformateurs d'œufs et de volailles (CCTOV), la Further Poultry Processors Association of Canada (FPPAC), le Conseil canadien des pêches (CCP), la Division des aliments d'origine animale et la Division du poisson, des produits de la mer et de la production de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) ont été consultés pendant l'élaboration de la présente proposition.

L'ACIA, le CVC, le CCP et le CCTOV ont répondu. Le CVC, le CCP et le CCTOV ont exprimé un appui inconditionnel à la proposition d'autoriser légalement l'utilisation du pyrophosphate trisodique.

La Division des aliments d'origine animale de l'ACIA n'y a opposé aucune objection, notamment à l'utilisation du pyrophosphate trisodique dans les produits de viande et de volaille dans lesquels l'ajout de phosphates semblables est déjà autorisé en vertu de divers articles du Règlement. Le fait que la présente proposition ne toucherait pas le *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes* (RIV) puisque les noms chimiques de divers phosphates dont l'utilisation est permise ne sont pas énumérés distinctement à l'Annexe 1 du RIV a été souligné.

La Division du poisson, des produits de la mer et de la production de l'ACIA n'a pas soulevé d'objection à l'ajout de cet additif dans le poisson et les produits de poisson normalisés en vertu du titre



## Document d'information et de consultation sur la proposition de Santé Canada visant à permettre le recours à l'additif alimentaire nommé pyrophosphate trisodique dans certains produits de viande et de volaille et dans certains produits marins et dulcicoles normalisés ainsi que dans des aliments non normalisés

21 du Règlement à la condition que le pyrophosphate trisodique ne soit utilisé que dans le poisson et les produits de poisson dans lesquels l'utilisation des autres phosphates est déjà permise et qu'aucune différence importante n'existe sur le plan de la rétention d'eau entre les produits de poisson traités au moyen du pyrophosphate trisodique et des autres phosphates dont l'utilisation est déjà permise au Canada.

### Recommandations

Santé Canada a terminé une évaluation approfondie de l'innocuité du pyrophosphate trisodique à la suite d'une demande sollicitant l'approbation de l'utilisation de la substance dans les produits de viande, de viande de volaille et d'animaux marins et d'eau douce normalisés et les aliments non normalisés dans lesquels l'utilisation de certains sels de phosphate est déjà permis. Les conditions d'utilisation particulières sont exposées ci-dessous.

La fonction du pyrophosphate trisodique à titre d'additif alimentaire réduisant les pertes au cours de la transformation et la formation d'exsudat causée par la décongélation serait considérée à titre de fonction « diverse » (c'est-à-dire que sa fonction ne serait assimilée à aucune autre classe fonctionnelle). Les conditions de son utilisation se présenteraient telles qu'exposées dans le tableau ci-dessous :

#### Les conditions de l'utilisation du pyrophosphate trisodique à titre d'additif alimentaire réduisant les pertes au cours de la transformation et la formation d'exsudat causée par la décongélation

Additifs	Permis dans ou sur	But de l'utilisation	Limites de tolérance
Tripolyphosphate de sodium	Filets de poisson congelés, poisson haché congelé, homard congelé, crabe congelé, clams congelés, crevettes congelées	Réduire les pertes dues au traitement et la formation d'exsudat lors de la décongélation	Si employé seul ou en association avec le pyrophosphate acide de sodium et le pyrophosphate de sodium tétrabasique ou en association avec le pyrophosphate trisodique, la quantité totale de phosphate ajouté, calculée en phosphate dibasique de sodium, ne doit pas dépasser 0,5 %
Pyrophosphate trisodique	Filets de poisson congelés, poisson haché congelé, homard congelé, crabe congelé, clams congelés, crevettes congelées	Réduire les pertes dues au traitement et la formation d'exsudat lors de la décongélation	Si employé en association avec le tripolyphosphate de sodium, la quantité totale de phosphate ajouté, calculée en phosphate dibasique de sodium, ne doit pas dépasser 0,5 %

Dans les fruits de mer en conserve, le pyrophosphate trisodique tient lieu d'agent séquestrant. Les conditions d'utilisation sont décrites dans le tableau ci-dessous :

**Document d'information et de consultation sur la proposition de Santé Canada visant à permettre le recours à l'additif alimentaire nommé pyrophosphate trisodique dans certains produits de viande et de volaille et dans certains produits marins et dulcicoles normalisés ainsi que dans des aliments non normalisés**

**Les conditions d'utilisation du pyrophosphate trisodique tient lieu d'agent séquestrant dans les fruits de mer en conserve**

<b>Additifs</b>	<b>Permis dans ou sur</b>	<b>Limites de tolérance</b>
Pyrophosphate acide de sodium	(1) Fruits de mer en conserve	(1) Si employé seul ou en association avec l'hexamétaphosphate de sodium, le tripolyphosphate de sodium ou le pyrophosphate trisodique, la quantité totale de phosphate ajouté, calculée en phosphate dibasique de sodium, ne doit pas dépasser 0,5 %
Hexamétaphosphate de sodium	(1) Fruits de mer en conserve	(1) Si employé seul ou en association avec le pyrophosphate acide de sodium, le tripolyphosphate de sodium ou le pyrophosphate trisodique, la quantité totale de phosphate ajouté, calculée en phosphate dibasique de sodium, ne doit pas dépasser 0,5 %
Tripolyphosphate de sodium	(6) Fruits de mer en conserve	(6) Si employé seul ou en association avec le pyrophosphate acide de sodium, l'hexamétaphosphate de sodium ou le pyrophosphate trisodique, la quantité totale de phosphate ajouté, calculée en phosphate dibasique de sodium, ne doit pas dépasser 0,5 %
Pyrophosphate trisodique	<p>(1) Fruits de mer en conserve</p> <p>(2) Solution d'injection ou d'immersion servant à la salaison de la volaille ou de la viande de volaille</p> <p>(3) Marinade servant à la salaison de coupes de porc, de bœuf ou d'agneau</p> <p>(4) Aliments non normalisés</p> <p>(5) Viande coupée solide, viande préparée, sous-produits de viande préparés, viande de volaille coupée solide, viande de volaille préparée, sous-produits de viande de volaille préparés</p>	<p>(1) Si employé seul ou en association avec le pyrophosphate acide de sodium, l'hexamétaphosphate de sodium ou le tripolyphosphate de sodium, la quantité totale de phosphate ajouté, calculée en phosphate dibasique de sodium, ne doit pas dépasser 0,5 %</p> <p>(2) Bonnes pratiques industrielles et conformément à B.22.021e)</p> <p>(3) Bonnes pratiques industrielles et conformément à B.14.009f) et B.14.031h)</p> <p>(4) Bonnes pratiques industrielles</p> <p>(5) 0,5 % en phosphates totaux ajoutés calculés en phosphate dibasique de sodium</p>

**Document d'information et de consultation sur la proposition de Santé Canada visant à permettre le recours à l'additif alimentaire nommé pyrophosphate trisodique dans certains produits de viande et de volaille et dans certains produits marins et dulcicoles normalisés ainsi que dans des aliments non normalisés**

Les paragraphes particuliers suivants de certaines normes sur les aliments devraient aussi être modifiés en ajoutant le pyrophosphate trisodique aux listes des phosphates dont l'utilisation est permise : B.14.005*c*), B.14.009*f*), B.14.021(1)*b*), B.14.031*h*), B.21.003*a*)(i), B.21.003*c*), B.21.004, B.21.006*f*), B.22.006*a*), B.22.012(1)*b*) et B.22.021*e*).

L'article 8 du tableau de l'alinéa B.01.010(3)*b*) du Règlement, lequel permet la déclaration de certains sels de phosphate en recourant à leur nom usuel, devra aussi être modifié comme suit en ajoutant le pyrophosphate de sodium à la liste des phosphates figurant dans la colonne I :

**Changement proposé à l'article 8 du tableau de l'alinéa B.01.010(3)*b*) du Règlement**

Article	Colonne I Ingrédient ou constituant	Colonne II Nom usuel
8	toute combinaison de phosphate disodique, de phosphate monosodique, d'hexamétaphosphate de sodium, de tripolyphosphate de sodium, de pyrophosphate tétrasodique, de pyrophosphate acide de sodium et de pyrophosphate trisodique	phosphate de sodium ou phosphates de sodium

## Commentaires

Les commentaires sur cette proposition peuvent être transmis par écrit, que ce soit par voie électronique ou par la poste. Si vous présentez vos commentaires par courrier électronique, veuillez inscrire les mots « pyrophosphate trisodique » dans le champ de l'objet de votre courriel. **Les commentaires doivent être reçus d'ici le 29 décembre 2012, à 23 h 59 HNE.**

Adresse postale :  
Bureau d'innocuité des produits chimiques  
251, promenade Sir Frederick Banting  
Pré Tunney, IA : 2203B  
Ottawa (Ontario) K1A 0L2

Adresse électronique : [bcs-bipc@hc-sc.gc.ca](mailto:bcs-bipc@hc-sc.gc.ca)

Pour obtenir plus de renseignements au sujet de cette démarche, veuillez communiquer avec la [Division de l'évaluation du danger des produits chimiques pour la santé](#) à l'adresse [bcs-bipc@hc-sc.gc.ca](mailto:bcs-bipc@hc-sc.gc.ca). Veuillez inscrire les mots « pyrophosphate trisodique » dans le champ d'objet de votre courriel.