

[ACTUALITES PRODUITS]

Additifs

Goût noisette grillée = risque de sécurité

Compte tenu des nouvelles données fournies par l'European Flavour Association, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (« EFSA ») a relevé dans un avis du 15 mai 2013, que la substance aromatisante 3-acétyl-2,5-diméthylthiopène, utilisée essentiellement pour donner aux aliments un goût de noisette grillée, était susceptible d'endommager l'ADN et présentait donc des risques de sécurité pour les consommateurs. Les autorités européennes devraient donc prochainement se pencher sur cet avis.

Affaire à suivre...

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/130516d.htm>