Seguretat alimentària
Els additius alimentaris

Els additius alimentaris són substàncies que s'afegeixen als aliments amb una funció tecnològica o organolèptica: per a millorar la conservació, l'aspecte, la textura, evitar el creixement de microorganismes, etc.

Funcions

- preservar el valor nutritiu de l'aliment;
- subministrar els ingredients o components necessaris per a aliments per a un grup específic;
- millorar la qualitat o l'estabilitat d'un aliment o bé les propietats organolèptiques, sense induir a engany el consumidor;
- ajudar en la fabricació, la transformació, la preparació, el tractament, l'envasament, el transport o l'emmagatzematge dels aliments, sempre que l'additiu alimentari no s'utilitzi per a ocultar matèries primeres defectuoses o pràctiques que no siguin higièniques.

Autorització i avaluació

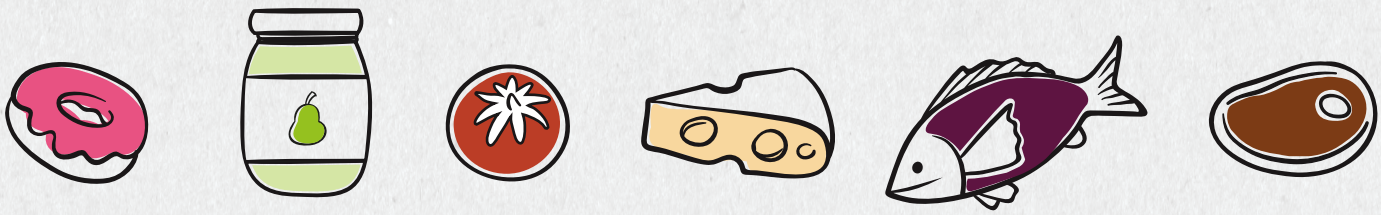
Només es poden utilitzar els additius alimentaris autoritzats per a aliments concrets en unes condicions concretes d'acord amb la legislació de la UE.

Tots els additius alimentaris s'han de mantenir en una observació permanent i ser reavaluats sempre que sigui necessari.

Etiquetatge

Els additius alimentaris han de figurar en la llista d'ingredients.

Els additius es designen amb el seu nom o el número E assignat.



Terminologia extreta del *Diccionari de seguretat alimentària*

Generalitat de Catalunya | Departament de Salut, Departament de Cultura
termcat centre de terminologia
Amb la col·laboració de: Salut/Agència Catalana de Seguretat Alimentària

© TERMCAT, Centre de Terminologia, 2021 • © Il·lustracions creades a partir de col·leccions vectorials de Freepik