BIODELYANCE

Liste rouge des additifs alimentaires (Danger)

E102: **Tartrazine**. Colorant synthétique jaune. ++
Risques: hyperactivité, asthme, urticaire, rhinites, troubles de la vue, insomnies, pourrait être cancérigène avec effets mutagènes et tératrogènes, résistance microbienne aux antibiotiques.
Est utilisé dans de nombreux aliments (boissons, merguez, charcuteries, bonbons, gâteaux, médicaments...)
Interdit en Autriche, Finlande, Norvège et en Suisse.

E104: **Jaune de Quinoléine**. Colorant de synthèse. ++
Risques: hyperactivité, asthme, eczéma, insomnie, risques d'allergies, et est soupçonner d'être cancérigène.
Interdit aux USA et en Australie.

E107: **Jaune 2 G ou Sunset Yellow FCF.** Colorant synthétique.
Risques: hyperactivité, asthme, eczéma, insomnies. Normalement interdit en France...

E110: **Jaune Orange "S" ou Sunset Yellow FCF**. Colorant jaune azoique.
Risques: hyperactivité, asthme, urticaire, maux d'estomac, insomnie, vomissements et pourrait être cancérigène, risques importants pour les personnes allergiques à l'aspirine, provoque des tumeurs des glandes surrénales et des reins (chez le rat). **Est utilisé** dans les glaces, pâtisseries, ainsi que dasn certains médicaments, comme le paracétamol...
I**nterdit** aux USA et dans certains autres pays, sauf....

E120: **Cochenille, acide carminique**. Colorant rouge. +++
Risques: hyperactivité, asthme, eczéma, insomnies, pourrait être cancérigène et mutagène Fabriqué à partir d'insectes écrasés ou chimiquement.
On le trouve notamment dans les boissons sucrées, les yaourts, les chewing-gums...
A PROSCRIRE POUR LES ENFANTS ++++++++++++++++++++++++++++++

E122: **Azorubine, Carmoisine**. Colorant rouge azoïque et synthétique. ++
Risques: hyperactivité, réactions cutanées, allergies, rhinites, asthme, insomnies, oedème, pourrait être cancérigène.

Surtout utilisé dans les aliments sucrés.
Interdit au Japon, en Norvége et aux USA.

E123: **Amarante**. Colorant azoïque rouge. Produit chimique dangereux. +++
Risques: hyperactivité, asthme, urticaire, insomnies, cancérigène avec effets tératrogènes et mutagènes.
Se trouve dans les vins, spiritueux et oeuf de poisson.
Interdit dans de nombreux pays dont la France (le caviar peut en contenir)

E124: **Ponceau 4R**. Colorant azoïque rouge. Produit chimique très dangereux. +++
Risques: hyperactivité, asthme, urticaire, insomnies, serait cancérigène.
Utilisé dans certains ketchup et fruits confits, bonbons, yaourts, boissons, chewing-gum, ...
Interdit aux USA, Novége et Finlande

E127: **Erthrosine**. Colorant rouge synthétique.
Risques: hyperactivité, asthme, urticaire, insomnies, problème de thyroïde, risque de cancer.
Présent dans les cerises confites, bonbons, fruits au sirop en contiennent souvent.

E128: **Rouge 2G.** Colorant rouge synthétique.
Risques: hyperactivité, asthme, urticaire, insomnies et allergies, serait cancérigène.
Utilisé dans certaines saucisses et dans certains steaks hachés.

E129: **Rouge allura AC**. Colorant synthétique.
Risques: allergies diverses, hyperactivité, pourrait être cancérigène.
Utilisé dans les pâtisseries et confiseries.
Interdit au Danemark, en Allemagne, en Belgique, en Autriche, en Norvège.

E131: **Bleu patenté V**. Colorant bleu synthétique.
Risques: hyperactivité, asthme, réactions cutanées, nausées, problème de tensin artérielle, tremblements et insomnies, risque de cancer.
Utilisé dans de nombreux aliments.
Interdit aux USA, en Australie et en Norvège

E132: **Indigotine ou Carmin d'Indigo**. Colorant bleu synthétique. ++
Risques: hyperactivité, nausées, hypertension, réactions cutanées, problèmes respiratoires, allergies, serait cancérigène et mutagène.
Parfois utilisé dans les cosmétiques

E133: Bleu brillant. Colorant bleu synthétique. ++
Risques: hyperactivité, asthme, urticaire, insomnies, cancérigène
Présent dans les boissons et confiseries.

E142: **Vert brillant BS** ou **Vert Lissamine**. Colorant vert synthétique.
Risques: hyperactivité, asthme, réactions cutanées, insomnies, pourrait être cancérigène.
Présent dans de noimbreux alments.
Interdit au Canada, au Japon, aux USA et en Norvège.

E151: **Noir brillant BN** ou **Noir PN**. Colorant d'origine chimique ayant provoqués des kystes intestinaux chez les porcs. +++
Risques: hyperactivité et pourrait être cancérigène.
Utilisé dans de nombreux aliments.
Interdit en Finlande, au Canada, aux USA, au Japon et en Norvège.

E154: **Brun FK**. Colorant azïque brun.
Risques: hyperactivité, asthme, rhinites, urticaire, insomnies, kystes, dégénérescence et serait cancérigène.
Utilisé surtout dans les harengs fumés des pays nordiques.
Interdit aux USA.

E155: Brun HT. Colorant azoïque brun. ++
Risques: hyperactivité, asthme, urticaire, insomnies, problèmes rénaux, considéré comme cancérigène.
Utilisé dans de nombreux aliments (gâteau au chocolat par exemple).

E161g: **Canthaxanthine**. Colorant jaune orange, dérivé de champignons, d'origine animale ou produit chimiquement. +++
Risques: toxique pour le foie, pourrait déposer des cristaux dans l rétine ce qui serait irréversible.
Utilisé pour les saucisses de Strasbourg.
Interdit en Suisse

E173: **Aluminium**. Aluminium en poudre utilisé comme colorant gris. ++++++++
Risques: neurotoxique (Alzheimer), risques rénaux.
Utilisé comme colorant de surface dans certains produits, gâteaux, bonbons.
Interdit en Australie.

E174: Argent. Colorant minéral argenté difficilement éliminé par l'organisme. +++++
Risques: d'empoisonnement et de coloration de la peau.
Utilisé en coloration de sur=face pour certains produits gâteaux et bonbons.
Interdit en Australie.

E175: **Or**. Colorant minéral doré. ++++
Risques: perturbation de la composition du sang.
Utilisé pour colorer les boyaux de certaines charcuteries, gâteaux et bonbons.

E180: **Pigment rubis**. Colorant rouge azoïque chimique.
Risques: hyperactivité, asthme, réactions cutanées, insomnies, pourrait être cancérigène.
Entre dans la composition des croûtes de fromage.
Interdit en Australie et autres pays.

E200: **Acide sorbique.** Conservateur d'origine naturelle ou chimique. +++++++
Risques: perturbe le système enzymatique.
Utilisé dans de nombreux aliments.

E201: **Sorbate de sodium.** Conservateur chimique. ++
Risques: asthme, urticaire, rhinites, troubles digestifs, provoque des malformations congénitales, effets mutagènes.
Utilisé largement dans de nombreux produits.

E202: **Sorbate de potassium**. Conservateur chimique
Risques: voir **E201**
Utilisé dans de nombreux aliments comme les yaourts aux fruits, sauces, boissons.

E203: **Sorbate de calcium**. Conservateur chimique.
Risques: voir **E201** Mêmes utilisations que **E202**

E210: **Acide benzoïque**. Conservateur chimique bien plus toxique que les sources naturelles contenues dans certains végétaux. Additif dérivé du benzène. ++++++++++++++++++++++++
Risques: hyperactivité, asthme, irritations des yeux, urticaire, troubles digestifs, problème de croissance, insomnies, troubles du comportement, de plus le benzène affecte le sang et a des liens avec la leucémie chez l'animal comme chez l'homme, serait entre "autre" cancérigène... serait "seulement" ! des recherches ont été demandées pour savoir si cet additif a des effets secondaires néfastes sur les organes reproducteurs et les embryons !!!!!!!!
Présent dans les boissons sucrées et confitures

E211: **Benzoate de sodium**. Conservateur chimique dérivé du E210. ++++++++++++++
Risques: idem que **E210**
Utilisation: idem que **E210**

E212: Benzoate de potassium. Risques et utilisation idem que
E213: **Benzoate de calcium**. +++++++ **Idem** que **E210**

E214: **P-Hydroxybenzoate d' éthyle - Parabènes**. Conservateur chimique dérivé du E210. ++++++++
Risques: hyperactivité, asthme, allergies, urticaire, insomnies, effets anesthésiants et vasodilatateurs, crampes.

Utilisations: les parabènes sont largement utilisés dans les produits cosmétiques, les viandes, les gelées utilisées en charcuterie, les bonbons !!!

E215: Dérivé sodique de l'ester Ethilyque de l'acide P-HY-Droxybenzoique. Voir **214+++++**
E216, **E217**, **E218**, **E219**: IDEM. Voir **E214**
E220: **Anhydride sulfureux** ou **Dioxyde de Soufre**. Conservateur chimique.
Risques: allergies, troubles digestifs, irritations des bronches, contrarie la fixation des vitamines B, nausées, asthme, associé avec E200 à E203 donne des composés mutagènes.
On le trouve dans les viandes, les gelées utilisées en charcuterie, les bonbons.

E221: **Sulfite de sodium**. Conservateur chimique dérivé de l'acide sulfureux. Voir **E220**. **++++++**
Risques: toxique à des doses vite atteintes, provoque troubles digestifs, maux de tête, hypotension, détruit les vitamines du groupe B, risque allergique, parfois mortelle. Mêmes risques qu'avec les E200 à E203.

E222, **E223**, **E224**, **E225**, **E226**, **E227**, **E228**: voir **E220. +++++++++**

E230: **Diphényle** ou **Biphényle**. Conservateur de synthèse dérivé de goudrons de houille. **+++++++**
Risques: allergies, nausées et vomissements, irritation des yeux.
Utilisé comme traitement de surface des agrumes. IL NE FAUT PAS CONSOMMER la peau des agrumes traités. Il est préférable de se laver les mains avant de consommer la chair des agrumes. Ne part pas au lavage.
Interdit en Australie et en France (bravo!!!!!!!!!!!!!!!)

E231: **Orthophénylphénol** Conservateur. **++++**
Risques: provoque cancer et problèmes rénaux sur les animaux de laboratoire !!!!!!!!!!!!! Voir **E230**. **Interdit** en Australie et aux USA. Interdit en France ?????????????

E232 et **E233** Voir **E230 ++++**

E235: Natamycine. Conservateur.
Risques: nausées, vomissements, anorexie, réaqctions cutanées et diarrhées.
Utilisé comme antibiotique en médecine, pour traiter certains fromages, saucisses et saucissons

E236: **Acide formique**. Conservateur chimique.**+++++++++++++++**
Risques: serait cancérigène et toxique pour les reins, dangereux.
Utilisé dans le fromage "Provolone".
"Serait" interdit en France !!!!
E237: **Formate de sodium**. Sel de sodium de l'acide formique. Voir **E236**. **+++**
E238: **Formiate de calcium**. Voir **E236**. **+++**
"Serait" interdit en Angleterre

E239: **Hexaméthylènetètramine**. Conservateur de synthèse dérivé d'amoniaque et de formaldéhyde. +++
Risques: urticaire, troubles gastriques, problèmes urinaires, pourrait être cancérigène, a provoqué des mutations génétiques sur des animaux de laboratoire
Utilisé dans les fromages et le caviar, en cosmétique, utilisé également comme médicament pour désinfecté.

E240: Acide borique. Conservatuer chimique. ++++++
Risques: asthme, destruction des globules rouges, cancer
Utilisé principalement dans le caviar
Serait interdit en France !

E241: **Tétraborate de sodium**. Voir **E240**

E242: **Dicarbonate de diméthyle**. Conservateur chimique. ++++++++++++++++++++++++++++++++++
Utilisé dans de nombreuses boissons (vins, alcools, boissons sucrées, ...)
Libère du méthanol en se décomposant.
Additif très dangereux+++++++++

E249: **Nitrite de potassium**. Conservateur chimique. ++++++++++++++++++++++++
Risques: essouflements, vertiges, maux de tête, chez les nourrisons les nitrites peuvent provoquer la mort par asphyxie car ils empêche les globules rouges de transporter l'oxygène, cancérigène.
Très répandu dans les charcuteries, les salaisons, le foie gras et le bacon traité,
MÊME DANS LES PRODUITS DE CE GROUPE CERTIFIES BIOLOGIQUES!!!!!!!! "super" !

E250: **Nitrite de sodium**. Conservateur chimique/minéral, serait combiné avec du chlorure e sodium, se tranformant donc dans l'estomac en nitrosamine. +++++++++++++++++
R**isques**: hyperactivité, asthme, insomnies, nausées, vertiges, baisse de tension, cancer.
Utilisé seulement pour viandes et charcuteries .....**AB donc bio** ! ***NON VOUS NE RÊVEZ PAS*** !!!!! Bon appétit

E251: **Nitrate de sodium**. Conservateur chimique dangereux. +++++++++
Risques: idem que E250.
Utilisé dans les charcuteries, viandes, fromages et poissons.

E252: **Nitrate de potassium**. Conservateur chimique, dérivé de carcasses d'animaux ou de déchets de végétaux. +++
Risques: hyperactivité, cancer.
Utilisé dans les viandes, les charcuteries, les fromages, les poissons, aussi dans les poudres des balles pour armes à feu et les explosifs.

E264: **Acétate d'ammonium**. Acidifiant.
Risques: provoque nausées, vomissements
Interdit en France

E284: **Acide borique**. Conservateur synthétique.+++
Risques: diarrhées, lésions ds organes internes, problèmes menstruels, anorexie, perte de cheveux et empoissonement en trop grande quantité, donc toxique.
Utilisé dans le caviar et certains bains de bouche.....

E285: **Tetraborate de sodium**. Conservateur synthétique. +++
Voir **E284**

E310: **Gallate de prophyle**. Antioxydant de synthèse. +++++
Risques: hyperactivité, asthme, urticaire, insomnies, troubles digestifs, infertilité, infection du foie et des reins, lymphomes, cancet et diverses réactions allergiques, problèmes de production de globules rouges et modifications morphologiques (chez le rat).
Viviement déconseillé chez les femmes enceintes et aux jeunes enfants +++++++++

E311: **Gallate d'octyle**. Antioxydant de synthèse. +++
Risques: hyperactivité, asthme, urticaire, insomnie, troubles digestifs, allergies diverses, problème d'hemoglobine.
Utilisé largement dans de très nombreux aliments industriels tels que les amuse-gueules, soupe en sachet, certains laits en poudre, pomme de terre en flocons, chewing-gum. Souvent utilisé dans les arômes.
Vivement déconseillé pour les femmes enceintes ou allaitant et les jeunes enfants !
E312: **Gallate de dodécyle**, Ester N-Dodécylique. Voir **E311**.
E320: Buthylhydroxytoluène. Antioxydant de synthèse. ++++
Risques: hyperactivité, asthme, urticaire, insomnies, augmentation du cholestérol, troubles du métabolisme du foie, engourdissements, cancer.
Largement utilisé avec les arômes alimentaires.
Interdit au Japon.

E321: **Buthylhydroxytoluène**. Antioxydant de synthèse.++++
Risques: réactions cutanées, troubles des systèmes reproductifs et sanguins, cancer.
Utilisé dans de nombreux aliments comme les purées en sachets.

E380: Citrate de tri ammonium. Acidifiant et émulsifiant de synthèse.
Risques: troubles digestifs, troubles des fonctions hépatiques et rénales.
Utilisé dans les fromages à tartiner.

E385: **Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium** ou EDTA. Antioxydant et séquestrant de synthèse.+++++++++++++++
Risques: mauvaise absorption des minéraux, vomissements, diarrhées, crampes abdominales ou musculaires, troubles de la coagulation du sang, passage de sang dans les urines, a causé des

dommages du métabolisme cellulaire endommageant les chromosomes sur des animaux de laboratoire. A la propriété d'enrober les molécules métalliques pour empêcher leur réactivité. Substances dangereuse pour les jeunes enfants.
Utilisé largement dans les conserves, les aliments surgelés,le sauces .... En médecine cet additif est utilisé pour traiter le empoissonnements aux métaux lourds et il est utilisé dans certaines pourdres à laver.
Interdit en Austalie

Sources:
"Additifs alimentaires, ce que cachent les étiquettes" - Hélène Barbier Du Vimont - Edts Trédaniel poche
"Additifs alimentaires, le guide indispensable pour ne plus vous empoisonner" - Corinne Gouget - Edts Chariot d'Or