

## **ALLERGENES DE LA BATTERIE BOULANGER PATISSIER**

### **1- VANILLINE**

10% dans de la vaseline

Utilisée comme parfum dans les boissons, les confiseries, l'alimentation, les préparations.

*Utilisée aussi en parfumerie et en pharmacie et comme réactif chimique.*

Croise avec la coumarine et le propolis

### **2- BENZOATE DE SODIUM**

5% dans la vaseline

Conservateur spécifique de l'industrie alimentaire (boissons, confitures, gelées, légumes au vinaigre, sirops, etc.)

*Utilisé aussi dans les cosmétiques et l'industrie pharmaceutique*

### **3- 2,6-DITERT-BUTYL-4-CRESOL (BHT) : E 321**

2% dans la vaseline

Antioxydant dans l'alimentation (boissons, chewing gum, crèmes glacées, fruits, céréales)

*Utilisé aussi comme Antioxydant en cosmétiques, topiques médicamenteux, nourriture animale, production pétrolière, kérosène, caoutchouc, plastiques, peintures, colles.*

Croise avec la Lidocaine

### **4- MENTHOL**

2% dans la vaseline

Utilisé en confiserie,

*Egalement en parfumerie, sirops pour la toux, cigarettes, liqueurs, etc...*

*Topiques antiprurigineux, anesthésiques locaux de contact, pansements gastriques.*

### **5- 2-TER-BUTYL-4-METOXYPHENOL (BHA) E 320**

2% dans la vaseline

Antioxydant dans l'alimentation (boissons, chewing gums, crèmes glacées, fruits, céréales, gâteaux friandises aux blés et aux noix, pommes de terre déshydratées, poudre de lait dans les distributeurs de boissons)

*Egalement en cosmétiques, topiques médicamenteux, nourriture animale, produits pétroliers, kérosène, caoutchouc, plastiques, peintures et colles.*

Peut entraîner des dépigmentations et des dermatites aéroportées.

## **6- ANETHOL**

5% dans la vaseline

Composant de l'huile essentielle de Badiane ou Anis étoilé

Agent parfumant pour l'alimentation, Existe dans le Pastis, l'Ouzo, Anisette, Absinthe

*En parfumerie pour les savons, etc...*

*Dans l'industrie pharmaceutique dans les dentifrices etc... comme parfum,*

*En photographie et dans le matériel d'enrobage en microscopie.*

*La vente d'anéthol est interdite en France aux particuliers (Article L3351-3 du code de la santé publique). Elle est autorisée en Belgique.*

## **7- ACIDE BENZOIQUE E 210**

2% dans la vaseline

Conservateur antifongique dans l'alimentation (Yaourts, Fromages, Sirops,

Cidre, Mayonnaise et Margarines allégées agents de conservation des fruits et

légumes, boissons sans alcool, crevettes cuites, confitures, gelées, marmelades.

Il peut être ajouté à la farine, particulièrement dans la fabrication du pain de seigle. et pain tranché pré emballé.

*Egalement utilisé en cosmétique, et production pharmaceutique, les dentifrices, dans les huiles asséchantes, les adhésifs, les solutions plastifiantes, colles, encres, peintures, vernis, agents tannants, huiles de coupe.*

Croise avec le sorbate de potassium

## **8- ACIDE PROPIONIQUE E 280**

3% dans la vaseline

Utilisé comme additif alimentaire pour la conservation contre les moisissures par exemple dans la production des fromages, des laitages, des boissons, des légumes en conserves, des pains et certains spiritueux,

*Egalement dans la production des parfums de fruits et des matières premières en parfumerie.*

## **9- GALLATE D'OCTYLE E 311**

0.25% dans la vaseline

Dérivé de l'acide Gallique, antioxydant utilisé dans la production alimentaire comme les margarines, , laits en poudre pour distributeurs, les matières grasses et huiles insérées, les fruits à coque transformés, le beurre de cacahuète, les pommes de terre déshydratées, les céréales précuites, certains produits de boulangerie fine, des assaisonnements et condiments, des soupes, des sauces, des amuse-gueules et

chewing-gums, des compléments alimentaires, certaines huiles essentielles, des arômes

*Mais aussi en cosmétique et production pharmaceutique*

Peut provoquer des dermatites de contact aéroportées.

### **10- DIPENTENE (Limonène)**

1% dans la vaseline

Produit depuis une source renouvelable, l'huile de citrus, comme un sous-produit de la fabrication de jus d'orange Le d-limonène est un constituant naturel de certaines plantes, arbres, légumes et fruits (particulièrement présent dans les agrumes).. Utilisé dans l'industrie agroalimentaire comme agent de saveur dans des aliments ou boissons.

On peut ainsi trouver le Limonène dans de nombreux produits du quotidien. Il est utilisé pour parfumer les médicaments (*notamment les alcaloïdes amères*), mais aussi dans les produits nettoyants pour son odeur rafraîchissante et son action dissolvante. Le Limonène est réputé pour son odeur fraîche et acidulée et est donc fréquemment utilisé dans nos cosmétique et parfums ! Au-delà de son odeur fruitée, le Limonène est réputé pour ses propriétés antiseptique, antivirale et sédative.

Il est présent dans de nombreuses huiles essentielles

([www.compagnie-des-sens.fr/limonene/](http://www.compagnie-des-sens.fr/limonene/))

### **11- PERSULFATE D'AMMONIUM E 923**

2.5% dans la vaseline

Le persulfate d'ammonium est listé comme agent de traitement des farines au standard international du Codex alimentarius

A ce jour, l'additif n'est pas listé dans l'Union Européenne, la Suisse et l'Australie. Il est notamment autorisé au Canada, ainsi qu'aux États-Unis où il sert entre autres à blanchir les amidons modifiés à l'exception du bio où il est exclu .(*Additifs alimentaires .net*)  
*Oxydant dans les décolorants capillaires. Utilisé dans la fabrication de l'amidon soluble et le traitement des levures. Utilisé en chimie analytique.*

Peut provoquer des dermatites de contacte aéroporté

### **12- PEROXYDE DE BENZOYL E 928**

1% dans la vaseline

Le peroxyde de benzoyl est listé comme conservateur et agent de traitement des farines au standard international du Codex alimentarius, pour une utilisation dans la

farine et le lactosérum, a un effet de blanchiment sur les aliments affectés, oxydant dans le blanchiment des huiles, farine, etc...

*Initiateur de la polymérisation des plastiques Agent kératolytique dans les traitements locaux de l'acné.*

Peut provoquer des pigmentations post inflammatoires et hypo pigmentations. Peut provoquer des dermatites de contact aéroportées.

### **13- GALLATE DE PROPYLE E 313**

1% dans la vaseline

Utilisé dans l'alimentation comme les margarines, le beurre de cacahuète etc... Dans l'Union Européenne autorisé dans les laits en poudre pour distributeurs, les matières grasses et huiles insérées, les fruits à coque transformés, les pommes de terre déshydratées, les céréales précuites, certains produits de boulangerie fine, des assaisonnements et condiments, des soupes, des sauces, des amuse-gueules et chewing-gums, des compléments alimentaires, certaines huiles essentielles, des arômes

*Egalement comme Antioxydant en cosmétologie et crèmes pharmaceutiques, émulsions et graisses variées, huiles et cires*

### **14- GALLATE DE DODECYLE E 312**

0.25% dans la vaseline

Antioxydant dans la conservation des graisses alimentaires comme les margarines (lauryl de gallate). Parfois ajouté aux fruits frais comme les pommes pour éviter la décoloration (Lee A., Nixon R. Contact derm 2001 44 : p127).

Dans l'Union Européenne ils sont autorisés dans les laits en poudre pour distributeurs, les matières grasses et huiles insérées, les fruits à coque transformés, les pommes de terre déshydratées, les céréales précuites, certains produits de boulangerie fine, des assaisonnements et condiments, des soupes, des sauces, des amuse-gueules et chewing-gums, des compléments alimentaires, certaines huiles essentielles, des arômes

*Antioxydant aussi des corps gras en cosmétique et crèmes pharmaceutiques, émulsions, graisses variées*

### **15- ACIDE SORBIQUE E200**

5% dans la vaseline

Listé comme conservateurs au standard international du Codex alimentarius

(Le Codex Alimentarius est un programme commun de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) et de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), peut selon ses critères être incorporé à de nombreuses denrées et boissons de 200 à 5000 mg/kg ; en pratique les affectations et dosages varient d'un pays à l'autre, elles sont homogénéisées dans l'Union Européenne.

D'emploi très large, incorporé également dans les fruits secs et les vins généralement riches en sulfites ajoutés

(pour rappel les spiritueux ne sont pas contraints par la loi à l'étiquetage des additifs ajoutés, sulfites exceptés).

Il est utilisé soit sous forme d'acide soit sous forme de :

- sels de sodium (E201),
- sels de potassium (E202)
- sels de calcium (E203).

L'acide sorbique et ses sels possèdent une activité antimicrobienne. Il est surtout employé sous forme de sorbate de potassium pour la conservation du pain tranché, des laits fermentés, des yaourts, de la mayonnaise, en confiserie dans les pruneaux et les fruits confis et dans les préparations aux fruits.

Croise avec le sorbate de potassium

L'acide Sorbique peut être très irritant par contact, une hypersensibilité ou une réaction allergique est possible

Conservateur antifongique dans l'alimentation comme les Yaourts, fromages, sirops, cidre et mayonnaise et margarines allégées, agent de conservation des fruits et légumes, etc...

Il peut être ajouté à la farine, particulièrement dans la fabrication du pain de seigle.

*Aussi en cosmétique, et production pharmaceutique. Egalement dans les huiles asséchantes, les adhésifs, colles, encres, peintures, vernis, agents tannants, huiles de coupe*

## **16- SODIUM METABISULFITE E223**

Utilisé comme agent conservateur (antioxydant) pour les produits à base de viande, jaune d'œuf et semblables ; les sulfites peuvent être contenus dans les vins. Le métabisulfite de sodium E223 et de potassium 224 sont avec le dioxyde de soufre 220 les seuls additifs soufrés autorisés dans la filière d'alimentation biologique.

Utilisé aussi :

- *comme agent conservateur dans les médicaments (par exemple dans les perfusions, les gouttes, les gouttes ophtalmiques, les suppositoires, les gels, les crèmes, les jus, les solutions injectables)*
- *comme agent conservateurs dans les cosmétiques*
- *comme moyen d'acidification dans les bains d'arrêt et de fixation dans la production des formes d'impression/photographie de reproduction (imprimerie)*

- *comme antioxydant dans les bains de fixation, développement primaire et blanchissement et dans les développements noir/blanc (industrie de la photographie)*
- *pour la conservation de solutions techniques périssables*

## **17- ALCOOL BENZYLIQUE E1519**

Autorisé en France et dans l'Union Européenne, où il est utilisé comme arôme pour liqueurs, vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés à base de produits vitivinicoles, confiserie, y compris le chocolat, et produits de boulangerie fine

L'alcool benzylique est produit naturellement par de nombreuses plantes et se rencontre généralement dans les fruits et thés.

On le trouve également dans une variété d'huiles essentielles

Il exercerait un effet lacrymogène sur les yeux.

Il est également utilisé dans les domaines pharmaceutique et cosmétique, entre autres

. <http://www.additifs-alimentaires.net/>

En tant qu'additif alimentaire, l'alcool benzylique est classé « généralement reconnu inoffensif » (GRAS, "generally regarded as safe") par la FDA (Food and Drug Administration) américaine.

Dans les parfums, l'industrie aromatique, dans les produits pharmaceutiques comme antibactérien, les cosmétiques, les pommades, les émulsions, les textiles, les plastiques de protection et les encres. C'est un solvant pour les matières colorantes, les esters et acétates cellulose, la caséine, la gélatine, les cires et les gommes-laques.

Il est utilisé comme apprêt, comme répulsif des insectes, comme anesthésique local, conservateur dans les produits pharmaceutiques, conservateur dans les solutions stériles injectables par voie intramusculaire ou intraveineuse. Il est utilisé dans le scellage à chaud des films polyéthylène, la teinture du fil de nylon, la microscopie comme intégrateur. En médecine vétérinaire, il a été utilisé pour soigner le prurit.

Il a été aussi utilisé comme antiseptique. Quelques utilisations en parfumerie: cacao, rose blanche, fixateur, jacinthe. On le trouve aussi dans la plante de thé.

NB : il est présent dans la Biseptine

## **18- LINALOOL**

Présent dans certaines fleurs et plantes épicées, admet des applications commerciales dont la majoritaire est de parfumer.

Il est le composant principal de l'huile de rosier, de lavande, de la sauge, de la bergamote, et présent en minorité dans le néroli (aliment issue de la fleur d'oranger), la tangerine et le jasmin.

Certains allergènes n'ont pas été inclus de la « Batterie Boulanger/ Pâtissier DAG 2017 » car présents dans les Fragrance Mix I et II de la Batterie Standard.

( en gras sur la liste ci-dessous)

### **Fragrance Mix I**

- ⌘ Amyl Cinnamal (A-014):
- ⌘ **Cinnamyl Alcohol (C-013):**
- ⌘ Cinnamal (C-014):
- ⌘ **Eugenol (E-016):**
- ⌘ Geraniol (G-001):
- ⌘ Hydroxycitronellal (H-008):
- ⌘ **Isoeugenol (I-002):**
- ⌘ Oakmoss Absolute (O-001):

### **Fragrance Mix II**

#### **Hexyl cinnamic aldehyde (H-025):**

Coumarin (C-038):

Farnesol (F-004):

Hydroxyisohexyl 3-Cyclohexene Carboxaldehyde (L-003):

Citral (C-036):

#### **Citronellol (C-037):**