

**RÈGLEMENT (UE) 2023/447 DE LA COMMISSION****du 1<sup>er</sup> mars 2023****modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil et l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission en ce qui concerne l'utilisation des glycosides de stéviol glycosylés comme édulcorant****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires <sup>(1)</sup>, et notamment son article 10, paragraphe 3, et son article 14,vu le règlement (CE) n° 1331/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires <sup>(2)</sup>, et notamment son article 7, paragraphe 5,

considérant ce qui suit:

- (1) L'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 établit la liste de l'Union des additifs alimentaires autorisés dans les denrées alimentaires et énonce les conditions de leur utilisation.
- (2) Le règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission <sup>(3)</sup> établit les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008.
- (3) Ces listes peuvent être mises à jour conformément à la procédure uniforme visée à l'article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1331/2008, soit à l'initiative de la Commission, soit à la suite d'une demande.
- (4) En janvier 2019, une demande d'autorisation a été introduite pour les glycosides de stéviol glycosylés en tant que nouvel additif alimentaire destiné à être utilisé comme édulcorant. La demande a été rendue accessible aux États membres en application de l'article 4 du règlement (CE) n° 1331/2008.
- (5) Les glycosides de stéviol glycosylés sont produits par bioconversion enzymatique au moyen d'une cyclomalto-dextrine glucanotransférase qui catalyse le transfert de glucose de l'amidon vers des mélanges enrichis en un ou plusieurs glycosides de stéviol individuels provenant d'extraits de feuilles de *Stevia Rebaudiana* purifiés. Ils consistent en un mélange de glycosides de stéviol glycosylés contenant 1 à 20 unités de glucose supplémentaires liées aux glycosides de stéviol parents. Ils présentent un profil de douceur amélioré par rapport aux autres édulcorants autorisés, dont les glycosides de stéviol issus de *Stevia* (E 960a).
- (6) L'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après l'«Autorité») a évalué la sécurité des glycosides de stéviol glycosylés et a rendu son avis le 15 décembre 2021 <sup>(4)</sup>. L'Autorité a estimé que le métabolisme des glycosides de stéviol glycosylés présente suffisamment de similarités avec celui des glycosides de stéviol déjà autorisés et les données toxicologiques précédemment évaluées par l'Autorité pour les glycosides de stéviol (E 960a) ont donc été considérées comme étayant leur sécurité en tant qu'additif alimentaire. L'enzyme cyclomalto-dextrine glucanotransférase (EC 2.4.1.19) dérivée d'une souche non génétiquement modifiée d'*Anoxybacillus caldiproteolyticus* et destinée à être utilisée dans la fabrication de glycosides de stéviol modifiés ne soulève pas de problème de sécurité dans les conditions d'utilisation prévues, sur la base des données fournies à l'Autorité <sup>(5)</sup>. L'Autorité a conclu qu'il n'existait aucun problème de sécurité concernant l'utilisation des glycosides de stéviol glycosylés en tant qu'additif alimentaire pour les mêmes utilisations et doses proposées que les glycosides de stéviol (E 960a-960c) utilisés comme édulcorants.

<sup>(1)</sup> JO L 354 du 31.12.2008, p. 16.

<sup>(2)</sup> JO L 354 du 31.12.2008, p. 1.

<sup>(3)</sup> Règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil (JO L 83 du 22.3.2012, p. 1).

<sup>(4)</sup> EFSA Journal 2022;20(2):7066.

<sup>(5)</sup> EFSA Journal 2022;20(1):7004.

- (7) Par conséquent, il convient d'autoriser l'additif alimentaire «glycosides de stéviol glycosylés» (E 960d) en tant qu'édulcorant dans les catégories de denrées alimentaires pour lesquelles les glycosides de stéviol (E 960a-960c) sont actuellement autorisés et aux mêmes teneurs maximales.
- (8) Il y a lieu d'insérer les spécifications des glycosides de stéviol glycosylés dans le règlement (UE) n° 231/2012 car il s'agit de la première inscription de cette substance sur la liste de l'Union des additifs alimentaires établie à l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008.
- (9) Il convient dès lors de modifier les règlements (CE) n° 1333/2008 et (UE) n° 231/2012 en conséquence.
- (10) Les mesures prévues par le présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

L'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 est modifiée conformément à l'annexe I du présent règlement.

*Article 2*

L'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 est modifiée conformément à l'annexe II du présent règlement.

*Article 3*

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 1<sup>er</sup> mars 2023.

*Par la Commission*  
*La présidente*  
Ursula VON DER LEYEN

## ANNEXE I

L'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 est modifiée comme suit:

- a) Dans la partie B, 2. Édulcorants, l'entrée suivante est insérée après l'entrée relative à l'additif E 960c:

«E 960d	Glycosides de stéviol glycosylés»
---------	-----------------------------------

- b) Dans la partie C, 5) Autres additifs pouvant être réglementés ensemble, le point v) est remplacé par le texte suivant:

«v) E 960a – 960d: Glycosides de stéviol

Numéro E	Dénomination
E 960a	Glycosides de stéviol issus de <i>Stevia</i>
E 960c	Glycosides de stéviol produits par voie enzymatique
E 960d	Glycosides de stéviol glycosylés»

- c) La partie E est modifiée comme suit:

- 1) dans la catégorie 01.4 (Produits laitiers fermentés aromatisés, y compris traités thermiquement), l'entrée relative à l'additif E 960a – 960c (Glycosides de stéviol) est remplacée par le texte suivant:

«E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	100	(1) (60)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés»
----------------	-----------------------	-----	----------	--

- 2) dans la catégorie 03 (Glaces de consommation), l'entrée relative à l'additif E 960a – 960c (Glycosides de stéviol) est remplacée par le texte suivant:

«E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	200	(1) (60)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés»
----------------	-----------------------	-----	----------	--

- 3) dans la catégorie 04.2.2 (Fruits et légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure), l'entrée relative à l'additif E 960a – 960c (Glycosides de stéviol) est remplacée par le texte suivant:

«E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	100	(1) (60)	Uniquement conserves aigres-douces de fruits et de légumes»
----------------	-----------------------	-----	----------	---

- 4) dans la catégorie 04.2.4.1 (Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des compotes), l'entrée relative à l'additif E 960a – 960c (Glycosides de stéviol) est remplacée par le texte suivant:

«E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	200	(1) (60)	Uniquement préparations à valeur énergétique réduite»
----------------	-----------------------	-----	----------	---

- 5) dans la catégorie 04.2.5.1 (Confitures extra et gelées extra au sens de la directive 2001/113/CE), l'entrée relative à l'additif E 960a – 960c (Glycosides de stéviol) est remplacée par le texte suivant:

«E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	200	(1) (60)	Uniquement confitures, gelées et marmelades, à valeur énergétique réduite»
----------------	-----------------------	-----	----------	--

- 6) dans la catégorie 04.2.5.2 (Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons au sens de la directive 2001/113/CE), l'entrée relative à l'additif E 960a – 960c (Glycosides de stéviol) est remplacée par le texte suivant:

«E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	200	(1) (60)	Uniquement confitures, gelées et marmelades, à valeur énergétique réduite»
----------------	-----------------------	-----	----------	--

- 7) dans la catégorie 04.2.5.3 (Autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits ou de légumes), l'entrée relative à l'additif E 960a – 960c (Glycosides de stéviol) est remplacée par le texte suivant:

«E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	200	(1) (60)	Uniquement pâtes à tartiner à base de fruits ou de légumes, à valeur énergétique réduite et pâtes à tartiner à base de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés»
----------------	-----------------------	-----	----------	--

- 8) dans la catégorie 05.1 (Produits de cacao et de chocolat visés dans la directive 2000/36/CE), l'entrée relative à l'additif E 960a – 960c (Glycosides de stéviol) est remplacée par le texte suivant:

«E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	270	(1) (60)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés»
----------------	-----------------------	-----	----------	--

- 9) dans la catégorie 05.2 (Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine), les entrées relatives à l'additif E 960a – 960c (Glycosides de stéviol) sont remplacées par le texte suivant:

«E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	270	(1) (60)	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	330	(1) (60)	Uniquement pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	350	(1) (60)	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés Uniquement confiseries dures à valeur énergétique réduite (bonbons et sucettes) Uniquement confiseries tendres à valeur énergétique réduite (bonbons à mâcher, gommages aux fruits et produits à base de guimauve/marshmallows) Uniquement réglisse à valeur énergétique réduite Uniquement nougat à valeur énergétique réduite Uniquement massepain à valeur énergétique réduite
E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	2 000	(1) (60)	Uniquement microconfiseries pour rafraîchir l'haleine, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	670	(1) (60)	Uniquement pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés»

- 10) dans la catégorie 05.3 (Chewing-gum), l'entrée relative à l'additif E 960a – 960c (Glycosides de stéviol) est remplacée par le texte suivant:

	«E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	3300	(1) (60)	Uniquement produits sans sucres ajoutés»
--	----------------	-----------------------	------	----------	--

- 11) dans la catégorie 05.4 (Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4), les entrées relatives à l'additif E 960a – 960c (Glycosides de stéviol) sont remplacées par le texte suivant:

	«E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	330	(1) (60)	Uniquement confiseries sans sucres ajoutés
	E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	270	(1) (60)	Uniquement produits à base de cacao ou de fruits secs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés»

- 12) dans la catégorie 06.3 (Céréales pour petit-déjeuner), l'entrée relative à l'additif E 960a – 960c (Glycosides de stéviol) est remplacée par le texte suivant:

	«E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	330	(1) (60)	Uniquement céréales pour petit-déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés»
--	----------------	-----------------------	-----	----------	---

- 13) dans la catégorie 07.2 (Produits de boulangerie fine), l'entrée relative à l'additif E 960a – 960c (Glycosides de stéviol) est remplacée par le texte suivant:

	«E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	330	(1) (60)	Uniquement <i>Eßoblaten</i> — enrobage de papier comestible»
--	----------------	-----------------------	-----	----------	--

- 14) dans la catégorie 09.2 (Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés), l'entrée relative à l'additif E 960a – 960c (Glycosides de stéviol) est remplacée par le texte suivant:

	«E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	200	(1) (60)	Uniquement conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques»
--	----------------	-----------------------	-----	----------	---

- 15) dans la catégorie 11.4.1 (Édulcorants de table sous forme liquide), l'entrée relative à l'additif E 960a – 960c (Glycosides de stéviol) est remplacée par le texte suivant:

	«E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	<i>quantum satis</i>	(1) (60)»	
--	----------------	-----------------------	----------------------	-----------	--

- 16) dans la catégorie 11.4.2 (Édulcorants de table sous forme de poudre), l'entrée relative à l'additif E 960a – 960c (Glycosides de stéviol) est remplacée par le texte suivant:

	«E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	<i>quantum satis</i>	(1) (60)»	
--	----------------	-----------------------	----------------------	-----------	--

- 17) dans la catégorie 11.4.3 (Édulcorants de table sous forme de comprimés), l'entrée relative à l'additif E 960a – 960c (Glycosides de stéviol) est remplacée par le texte suivant:

	«E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	<i>quantum satis</i>	(1) (60)»	
--	----------------	-----------------------	----------------------	-----------	--

- 18) dans la catégorie 12.4 (Moutarde), l'entrée relative à l'additif E 960a – 960c (Glycosides de stéviol) est remplacée par le texte suivant:

	«E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	120	(1) (60)»	
--	----------------	-----------------------	-----	-----------	--

- 19) dans la catégorie 12.5 (Soupes, potages et bouillons), l'entrée relative à l'additif E 960a – 960c (Glycosides de stéviol) est remplacée par le texte suivant:

	«E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	40	(1) (60)	Uniquement soupes et potages à valeur énergétique réduite»
--	----------------	-----------------------	----	----------	--

- 20) dans la catégorie 12.6 (Sauces), l'entrée relative à l'additif E 960a – 960c (Glycosides de stéviol) est remplacée par le texte suivant:

	«E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	120	(1) (60)	À l'exclusion de la sauce de soja (fermentée ou non fermentée)
	E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	175	(1) (60)	Uniquement la sauce de soja (fermentée ou non fermentée)»

- 21) dans la catégorie 13.2 [Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales au sens de la directive 1999/21/CE (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 13.1.5)], l'entrée relative à l'additif E 960a – 960c (Glycosides de stéviol) est remplacée par le texte suivant:

	«E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	330	(1) (60)»	
--	----------------	-----------------------	-----	-----------	--

- 22) dans la catégorie 13.3 [Aliments diététiques de régime pour contrôle du poids destinés à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée (en tout ou en partie)], l'entrée relative à l'additif E 960a – 960c (Glycosides de stéviol) est remplacée par le texte suivant:

	«E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	270	(1) (60)»	
--	----------------	-----------------------	-----	-----------	--

- 23) dans la catégorie 14.1.3 (Nectars de fruits au sens de la directive 2001/112/CE, nectars de légumes et produits similaires), l'entrée relative à l'additif E 960a – 960c (Glycosides de stéviol) est remplacée par le texte suivant:

	«E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	100	(1) (60)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés»
--	----------------	-----------------------	-----	----------	--

- 24) dans la catégorie 14.1.4 (Boissons non alcoolisées), l'entrée relative à l'additif E 960a – 960c (Glycosides de stéviol) est remplacée par le texte suivant:

	«E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	80	(1) (60)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés»
--	----------------	-----------------------	----	----------	--

- 25) dans la catégorie 14.1.5.2 (Autres), l'entrée relative à l'additif E 960a – 960c (Glycosides de stéviol) est remplacée par le texte suivant:

«E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	30	(1) (60) (93)	Uniquement café, thé, infusions de plantes, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	30	(1) (60) (93)	Uniquement café instantané et cappuccino instantané aromatisés, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés
E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	20	(1) (60) (93)	Uniquement boissons à base de malt aromatisées au chocolat/cappuccino, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés»

- (26) dans la catégorie 14.2.1 (Bière et boissons maltées), l'entrée relative à l'additif E 960a – 960c (Glycosides de stéviol) est remplacée par le texte suivant:

«E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	70	(1) (60)	Uniquement bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2 % vol.; bière de table/ <i>Tafelbier</i> / <i>table Beer</i> (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf <i>Obergäriges Einfachbier</i> ; bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH; bières brunes du type <i>oud bruin</i> »
----------------	-----------------------	----	----------	---

- 27) dans la catégorie 14.2.8 (Autres boissons alcoolisées, y compris les mélanges de boissons alcoolisées et de boissons non alcoolisées et les spiritueux ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol), l'entrée relative à l'additif E 960a – 960c (Glycosides de stéviol) est remplacée par le texte suivant:

«E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	150	(1)(60)»	
----------------	-----------------------	-----	----------	--

- 28) dans la catégorie 15.1 (Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine, d'amidon ou de fécule), l'entrée relative à l'additif E 960a – 960c (Glycosides de stéviol) est remplacée par le texte suivant:

«E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	20	(1) (60)»	
----------------	-----------------------	----	-----------	--

- 29) dans la catégorie 15.2 (Fruits à coque transformés), l'entrée relative à l'additif E 960a – 960c (Glycosides de stéviol) est remplacée par le texte suivant:

«E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	20	(1) (60)»	
----------------	-----------------------	----	-----------	--

- 30) dans la catégorie 16 (Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4), l'entrée relative à l'additif 960a – 960c (Glycosides de stéviol) est remplacée par le texte suivant:

«E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	100	(1) (60)	Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés»
----------------	-----------------------	-----	----------	--

- 31) dans la catégorie 17.1 (Compléments alimentaires sous forme solide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge), les entrées relatives à l'additif E 960a – 960c (Glycosides de stéviol) sont remplacées par le texte suivant:

	«E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	670	(1) (60)	
	E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	1800	(1) (60)	Uniquement compléments alimentaires sous une forme à mâcher»

- 32) dans la catégorie 17.2 (Compléments alimentaires sous forme liquide, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge), les entrées relatives à l'additif E 960a – 960c (Glycosides de stéviol) sont remplacées par le texte suivant:

	«E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	200	(1) (60)	
	E 960a – 960d	Glycosides de stéviol	1800	(1) (60)	Uniquement les compléments alimentaires en sirop»

## ANNEXE II

À l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012, l'entrée suivante est insérée après l'entrée relative à l'additif alimentaire E 960c(iv):

## «E 960d GLYCOSIDES DE STÉVIOL GLYCOSYLÉS

<b>Synonymes</b>	
<b>Définition</b>	<p>Mélange de glycosides de stéviol de plus grande taille obtenu par glycosylation de glycosides de stéviol extraits de feuilles de <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni. Le mélange est composé de glycosides de stéviol glycosylés et de glycosides de stéviol parents résiduels issus de la feuille de <i>Stevia</i>. Les glycosides de stéviol glycosylés sont obtenus en traitant les glycosides de stéviol, extraits de feuilles de <i>Stevia</i>, et de l'amidon propre à la consommation humaine au moyen de cyclomaltodextrine glucanotransférase (EC 2.4.1.19) provenant d'une souche non OGM d'<i>Anoxybacillus caldiproteolyticus</i> St-88. L'enzyme permet le transfert d'unités de glucose de l'amidon aux glycosides de stéviol. Les matières obtenues sont chauffées et traitées avec du charbon actif pour éliminer l'enzyme, puis passées dans une colonne à résine d'adsorption/de désorption pour permettre l'élimination de l'amidon hydrolysé résiduel (dextrine), avant purification et préparation du produit final au moyen de procédés pouvant inclure la décoloration, la concentration et le séchage par atomisation.</p>
Nom chimique	<p>Stéviolbioside: acide 13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-én-18-oïque</p> <p>Rubusoside: ester β-D-glucopyranosylique d'acide 13-β-D-glucopyranosyloxykaur-16-én-18-oïque</p> <p>Dulcoside A: ester β-D-glucopyranosylique d'acide 13-[(2-O-α-L-rhamnopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-én-18-oïque</p> <p>Stévioside: ester β-D-glucopyranosylique d'acide 13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-én-18-oïque</p> <p>Rébaudioside A: ester β-D-glucopyranosylique d'acide 13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-én-18-oïque</p> <p>Rébaudioside B: acide 13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-én-18-oïque</p> <p>Rébaudioside C: ester β-D-glucopyranosylique d'acide 13-[(2-O-α-L-rhamnopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-én-18-oïque</p> <p>Rébaudioside D: ester 2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosylique d'acide 13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-én-18-oïque</p> <p>Rébaudioside E: ester 2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosylique d'acide 13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-én-18-oïque</p> <p>Rébaudioside F: ester β-D-glucopyranosylique d'acide 13-[(2-O-β-D-xylofuranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-én-18-oïque</p> <p>Rébaudioside M: ester 2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosylique d'acide 13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-én-18-oïque</p> <p>Et leurs dérivés glycosylés (1-20 unités de glucose ajoutées)</p>

Formule moléculaire	Nom commun	Formule	Facteur de conversion
	Stéviolbioside N-glycosylé	$C_{(32+n*6)}H_{(50+n*10)}O_{(13+n*5)}$	
	Rubusoside N-glycosylé	$C_{(32+n*6)}H_{(50+n*10)}O_{(13+n*5)}$	
	Dulcoside A N-glycosylé	$C_{(38+n*6)}H_{(60+n*10)}O_{(17+n*5)}$	
	Stévioside N-glycosylé	$C_{(38+n*6)}H_{(60+n*10)}O_{(18+n*5)}$	
	Rébaudioside A N-glycosylé	$C_{(44+n*6)}H_{(70+n*10)}O_{(23+n*5)}$	
	Rébaudioside B N-glycosylé	$C_{(38+n*6)}H_{(60+n*10)}O_{(18+n*5)}$	
	Rébaudioside C N-glycosylé	$C_{(44+n*6)}H_{(70+n*10)}O_{(22+n*5)}$	
	Rébaudioside D N-glycosylé	$C_{(50+n*6)}H_{(80+n*10)}O_{(28+n*5)}$	
	Rébaudioside E N-glycosylé	$C_{(44+n*6)}H_{(70+n*10)}O_{(23+n*5)}$	
	Rébaudioside F N-glycosylé	$C_{(43+n*6)}H_{(68+n*10)}O_{(22+n*5)}$	
	Rébaudioside M N-glycosylé	$C_{(56+n*6)}H_{(90+n*10)}O_{(33+n*5)}$	
	n: nombre d'unités de glucose ajoutées par voie enzymatique au glycoside de stéviol parent (n = 1-20) Facteur de conversion typique pour les mélanges de glycosides de stéviol glycosylés = 0,20 (sur base sèche, exempt de dextrine)		
	Stéviol	$C_{20}H_{30}O_3$	1,00
	Stéviolbioside	$C_{32}H_{50}O_{13}$	0,50
	Rubusoside	$C_{32}H_{50}O_{13}$	0,50
	Dulcoside A	$C_{38}H_{60}O_{17}$	0,40
	Stévioside	$C_{38}H_{60}O_{18}$	0,40
	Rébaudioside A	$C_{44}H_{70}O_{23}$	0,33
	Rébaudioside B	$C_{38}H_{60}O_{18}$	0,40
	Rébaudioside C	$C_{44}H_{70}O_{22}$	0,34
	Rébaudioside D	$C_{50}H_{80}O_{28}$	0,29
	Rébaudioside E	$C_{44}H_{70}O_{23}$	0,33
	Rébaudioside F	$C_{43}H_{68}O_{22}$	0,34
	Rébaudioside M	$C_{56}H_{90}O_{33}$	0,25

Poids moléculaire et numéro CAS	Nom commun	Numéro CAS	Poids moléculaire (g/mol)
	Stéviolbioside N-glycosylé	Non disponible	642,73+n*162,15
	Rubusoside N-glycosylé	Non disponible	642,73+n*162,15
	Dulcoside A N-glycosylé	Non disponible	788,87+n*162,15
	Stévioside N-glycosylé	Non disponible	804,88+n*162,15
	Rébaudioside A N-glycosylé	Non disponible	967,01+n*162,15
	Rébaudioside B N-glycosylé	Non disponible	804,88+n*162,15
	Rébaudioside C N-glycosylé	Non disponible	951,02+n*162,15
	Rébaudioside D N-glycosylé	Non disponible	1 129,15+n*162,15
	Rébaudioside E N-glycosylé	Non disponible	967,01+n*162,15
	Rébaudioside F N-glycosylé	Non disponible	936,99+n*162,15
	Rébaudioside M N-glycosylé	Non disponible	1 291,30+n*162,15
	Stéviol		318,46
	Stéviolbioside	41093-60-1	642,73
	Rubusoside	64849-39-4	642,73
	Dulcoside A	64432-06-0	788,87
	Stévioside	57817-89-7	804,88
	Rébaudioside A	58543-16-1	967,01
	Rébaudioside B	58543-17-2	804,88
	Rébaudioside C	63550-99-2	951,02
	Rébaudioside D	63279-13-0	1 129,15
	Rébaudioside E	63279-14-1	967,01
	Rébaudioside F	438045-89-7	936,99
	Rébaudioside M	1220616-44-3	1 291,30
Composition	Pas moins de 95 % des glycosides totaux de stéviol, composés des glycosides de stéviol susmentionnés ainsi que de leurs dérivés glycosylés (1-20 unités de glucose ajoutées), sur base sèche, exempte de dextrine		
Description	Poudre blanche à jaune clair ayant un pouvoir sucrant environ 100 à 200 fois supérieur à celui du saccharose (à raison d'une teneur en équivalent saccharose de 5 %)		

**Identification**

Solubilité	Soluble dans l'eau
pH	Entre 4,5 et 7,0 (solution à 1:100)

**Pureté**

Cendres totales	Pas plus de 1 %
Perte à la dessiccation	Pas plus de 6 % (105 °C, 2 heures)
Solvants résiduels	Pas plus de 200 mg/kg de méthanol Pas plus de 3 000 mg/kg d'éthanol
Solvants résiduels	Pas plus de 0,015 mg/kg
Plomb	Pas plus de 0,1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 0,1 mg/kg
Mercur	Pas plus de 0,1 mg/kg

## Critères microbiologiques

Dénombrement sur plaque du total des micro-organismes aérobies	Pas plus de 1 000 UFC/g
Levures et moisissures	Pas plus de 200 UFC/g
<i>E. coli</i>	Négatif dans 1 g
<i>Salmonella</i>	Négatif dans 25 g»