Matière première	Spécification (caractéristiques techniques requises) et finalités d'utilisation	TAS	Association sectorielle requérante	Date de la première publication
Amidon de pommes de terre	Amidon, qualité alimentaire. Pour être utilisé dans des pâtisseries fines, des soupes, des sauces, des bouillons, des condiments, des plats préparés et des sauces à salade	<20%	BISCOSUISSE / Culinaria Suisse	1.1.2023
Amidon de blé	Amidon de blé natif ; Pour être utilisé dans des farces ou dans la pâte ; ainsi que pour une utilisation dans les soupes, les sauces, les bouillons, les assaisonnements, les plats préparés et les vinaigrettes/sauces pour salade.	<20%	BISCOSUISSE / Culinaria Suisse	20.9.2023
Amidon de pommes de terre, modifié et oxydé	Diverses combinaisons à partir d'E1404 (amidon oxydé), E1451 (amidon oxydé acétylé), E1442 (phosphate de diamidon hydroxypropylique) et protéine de pomme de terre ; Densité apparente : 600-700 kg / m^3 ; Teneur en eau : ≤ 205 mg / g; Pour être utilisé dans des produits à la gomme.	<20%	BISCOSUISSE	1.1.2023
Caramel en poudre (1)	À partir de sucre, de matières grasses et de composants du lait Matières grasses 22 %, protéines 8 %. Valeur de pH: 3,0–4,5. Pour être utilisé dans le chocolat.	<20%	VHK	1.1.2023
Caramel en poudre (2)	Poudre hygroscopique rouge-brun au goût sucré et à l'odeur caractéristique de caramel : Sucre caramélisé 63 %, Maltodextrine 34 %, Eau 3 % Pour utilisation dans les soupes, sauces, bouillons, assaisonnements, plats préparés et vinaigrettes.	<20%	Culinaria Suisse	18.10.2023

Caséinate de sodium	Teneur en protéines : min. 88 g/100 g. Pour être utilisé dans des produits pulvérulents à base d'émulsion de matière grasse du lait/de lait écrémé, ainsi que pour la fabrication de crèmes à fouetter, de fromage fondu et de préparations à base de fromage fondu.	<20%	VMI	1.3.2023
Cassis, concentré de jus de fruit	Rapport concentré–fruit : env. 1 pour 7. Degré Brix : 50°–70°. Pour être utilisé dans des bonbons.	<20%	BISCOSUISSE	1.1.2023
Cassis, Concentré de purée	Traitement des baies entières Concentré de 1.55 à 2.0 fois 18-20 Brix Glace comestible (sorbet aux fruits)	<20%	Glacesuisse	20.3.2023
Concentré d'abricots, de mûres, de fraises, de cerises, de griottes, de groseilles et de cassis	Concentré de pulpe et de jus de fruits. Facteur de concentration : 3–12. Degré Brix : 60°–75°. Supports / acidifiants : sucre, acide citrique. Pour utiliser des fruits comme ingrédients ou à des fins d'aromatisation et de coloration de bonbons mous, d'articles de confiserie gélifiés et de boissons instantanées.	<20%	BISCOSUISSE	1.1.2023

Concentré de protéine de lactosérum, teneur en protéine min. 43 %	Protéine (N x 6,38) : 45–92 % de la matière sèche. Lactose : 3–45 %. Matière grasse : 1,5–6,0 %. Cendres : 2,5–5,5 %. Exigences en matière de résidus de pesticides selon l'art. 22, al. 4 OBNP. Exigences en matière de contaminants : limite maximale en mélamine : 1 mg/kg, limite maximale en plomb : 0,05 mg/kg. Exigences microbiologiques : selon art. 69, al. 3 OHyg. Pour être utilisé dans des préparations pour nourrissons et des préparations de suite ainsi que dans des préparations à base de céréales et des aliments diététiques pour des besoins médicaux particuliers selon l'OBNP ou la législation étrangère.	<20%	SANI	1.1.2024
Concentré de protéines de petits pois	Teneur en protéines à partir de 55 %. Pour être utilisé dans les boissons instantanées et les comprimés.	<20%	BISCOSUISSE	1.1.2023
Éclats de caramel aux amandes, très fin	Éclats très fins de caramel aux amandes à base de sucre et d'amande. Léger arôme de grillé, goût d'amande et de caramel. Épaisseur < 1 mm. Pour être utilisé dans des produits chocolatiers.	<20%	CHOCOSUISSE	1.1.2023
Ester de stérol et stérol libre	Stérol végétal et ester de stérol végétal : min. 99 % ; teneur en tocophérol (E306) : max. 0,1 % ; palmitate d'ascorbyle (E304) : teneur max. 0,1 %. Pour être utilisé dans des margarines étiquetées « faible teneur en cholestérol » ou « sans cholestérol ».	<20%	SwissOlio	1.1.2023
Extrait de levure	Concentré de nutriments solubles de cellules de levure. Pâte brune ou poudre brun-jaune, soluble, séchée par pulvérisation et donnant un goût épicé rappelant celui du bouillon de viande. Pour être utilisé dans des soupes, des sauces, des bouillons, des épices, des plats préparés et des sauces à salade.	<20%	Culinaria Suisse	1.1.2023

Farine d'épeautre pour préparations à base de céréales	Teneur en mycotoxines selon l'Ordonnance du 16 déc. 2016 sur les contaminants (OCont) pour préparations à base de céréales ainsi que préparations pour nourrissons et enfants en bas âge Pour être utilisée dans des préparations pour nourrissons et enfants en bas âge selon le chap. 2, al. 3 de l'Ordonnance du DFI du 16 déc. 2016 sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (OBNP).	<20%	SANI	1.1.2023
Farine de blé tendre pour les préparations à base de céréales	Teneur en mycotoxines selon OCont pour des préparations à base de céréales et autres préparations pour nourrissons et enfants en bas âge. Pour être utilisée dans des préparations à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âges selon chap. 2, al. 3 OBNP.	<20%	SANI	1.1.2023
Farine de seigle pour complément à base de céréales	Teneur en mycotoxines selon OCont pour les compléments à base de céréales et autres compléments pour nourrissons et enfants en bas âge. Pour être utilisée comme compléments à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge selon chap. 2, al. 3 OBNP.	<20%	SANI	1.1.2023
Flocons de biscuits croquants	Fins flocons secs à base de farine de froment et de sucre. Texture craquante. Goût de biscuit sucré. Pour être utilisés dans des produits chocolatiers.	<20%	CHOCOSUISSE	1.1.2023
Flocons de graisse de bœuf avec extrait de romarin	Fabriqué à partir de tissus adipeux frais provenant de viande de bœuf saine, qui sont fondus, raffinés, fractionnés et mis sous forme de flocons à l'aide d'un rouleau réfrigéré. La graisse est stabilisée avec de l'extrait de romarin E392. Pour une utilisation dans les soupes, les sauces, les bouillons, les condiments, les plats cuisinés.	<20%	Culinaria Suisse	1.1.2025
Flocons de malt de blé	Teneur en eau : max. 12 % ; Autres céréales : max. 5 morc. / 100 g ; Densité apparente : 420–450 g/l ; Taille : 4–10 mm ; Sans traitement aux rayons ionisants ; Sans OGM. Pour être utilisés dans la fabrication de denrées alimentaires. Pour être utilisés dans des céréales pour le petit-déjeuner.	<20%	SANI	1.1.2023

Fromage en poudre	Transformabilité industrielle. Pour être utilisé pour fourrer des biscuits et donner du goût.	<20%	BISCOSUISSE	1.1.2023
Fructose	Teneur min. en fructose : 99,5 % ; Teneur max. en eau : 0,2 % ; Cendres : max. 0,1 %. Pour être utilisé comme gel pour glaçage dans des produits de confiserie et des confitures pour produits de boulangerie.	<20%	VHK	1.1.2023
Fruits en poudre, taille des particules entre 0,5 et 1,5 mm	Fruits en poudre séchés par cylindrage, sous vide ou par pulvérisation : 0,5 mm–1,5 mm ; teneur en eau : < 5,0 % ; titration d'acide (monohydrate d'acide citrique) : 0,7–28,0 % ; support, glucose, saccharose, maltodextrine ou amidon. Pour colorer et aromatiser des boissons instantanées, des sucres de raisin, des tablettes de sorbitol, de xylitol et d'autres produits de confiserie.	<20%	BISCOSUISSE	1.1.2023
Galacto-oligosaccharides	Galacto-oligosaccharides : > 57 % TS ; Teneur en résidus : selon les annexes 2, 3 et 4 de l'Ordonnance du DFI du 16 déc. 2016 sur les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les produits d'origine végétale ou animale (OPOVA) et selon l'art. 22 O ; paramètre de microbiologie selon annexe 1 de l'Ordonnance du DFI du 16 déc. 2016 sur l'hygiène (OHyg). Pour être utilisés dans des denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particulier, notamment des préparations pour nourrissons et des préparations de suite ainsi que des aliments diététiques répondant à des besoins médicaux spécifiques selon les chap. 2 et 3 de l'Ordonnance du DFI du 16 déc. 2016 sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (OBNP) et selon la législation étrangère correspondante.	<20%	SANI	1.1.2023
Gaufres industrielles pour cornets de glace	Gaufres manufacturées industriellement pour cornets de glace.	<20%	GLACESUISSE	1.1.2023

Gélatine pour la fabrication de denrées alimentaires contenant de la gélatine	Gélatine alimentaire à partir de bœuf et de porc selon l'art. 11 et 12 de l'Ordonnance du DFI du 16 déc. 2016 sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAlAn) Résistance du gel (Bloom) : 100–270 g selon les Official Methods of Analysis of AOAC International de 2016. Pour être utilisée dans des ours à la gomme et autres produits similaires à la gomme dont la teneur en gélatine est comprise entre 4 et 12 %. Pour l'utilisation dans des produits secs destinés à la préparation de gelées (aspics), pour la gélification de canapés, de garnitures, de plats de viande blanche, de plats de volaille et de plats de poisson. Pour nappages gélifiés.	<20%	BISCOSUISSE / Culinaria Suisse	1.1.2023
Germes de blé	Fabriqué par extrusion, teneur en eau : max. 5 %, ; pas de traitement aux rayons ionisés ; sans OGM. Pour être utilisés sous forme de granulat de germes de blé ou dans des céréales pour le petit-déjeuner.	<20%	SANI	1.1.2023
Hydrolysat de protéine de lactosérum, hypoallergénique	Protéine : au min. 82,5 % ; Lactose : < 2,0 % ; Matières grasses : < 5,5 % ; Degré d'hydrolysation : 7–15 %. Pour être utilisé dans des préparations pour nourrissons et des préparations de suite à base d'hydrolysat de protéine selon le chap. 2, al. 1 et 2 OBNP et selon le droit étranger correspondant.	<20%	SANI	1.1.2023
Isomaltulose	6-O-α-D-glycopyranosyl-D-fructose. Pour être utilisée dans des boissons instantanées et des produits de confiserie.	<20%	BISCOSUISSE	1.1.2023
Jus de betterave en poudre	Granulométrie : 100 % inférieure à 1,0 mm ; humidité : < 3 % ; acide titrable : 2,5–5.7% Saveurs et couleurs dans les biscuits	<20%	BISCOSUISSE	07.10.2026

Lactose	Lactose en cristaux. Matière sèche : min. 99 %. Pour être utilisé dans du fromage fondu, des préparations au fromage fondu, des améliorants lactiques, des crèmes à fouetter ou ménagères, des produits de confiserie ainsi que des produits de boulangerie.	<20%	VMI	1.1.2023
Lactose pour aliments spéciaux	Lactose anhydre en matière sèche : min. 99 % m/m. Teneur en résidus de pesticides selon les annexes 2, 3 et 4 de l'Ordonnance du DFI du 16 déc. 2016 sur les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les produits d'origine végétale ou animale (OPOVA) et selon l'art. 22 de l'Ordonnance du DFI du 16 déc. 2016 sur les denrées alimentaires destinées à des personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (OBNP). Teneure max. en mélamine : 1 mg/kg. Teneure max. en plomb : 0,05 mg/kg de poudre. Paramètre microbiologique selon l'annexe 1 et l'art. 69, al. 3 de l'Ordonnance sur l'hygiène (OHyg). Pour être utilisé dans denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers au sens de l'OBNP ou selon la législation à l'étranger. Pour être utilisé dans des denrées alimentaires spéciales ayant un profil nutritionnel juridiquement défini dans l'Ordonnance du DFI du 23 nov. 2005 sur les aliments spéciaux.	<20%	SANI	1.1.2023

Lactosérum en poudre, teneur en protéine de min. 10–13 %, déminéralisé	Protéine (N x 6,38) : min. 10–13 %. Lactose : 80–90 %. Matières grasses : < 1,5 %. Cendres : 0,6–3,0 %. Exigences en matière de résidus de pesticides, selon art. 22, al. 4 O Exigences pour les autres contaminants : teneur max. en mélamine : 1mg/kg, teneur max. en plomb : 0,05 mg/kg. Paramètres microbiologiques particuliers : selon art. 69, al. 3 OHyg. Pour être utilisé dans des préparations pour nourrissons et préparations de suite selon chap. 2, al. 1 et 2 OBNP et selon la législation étrangère.	<20%	SANI	1.1.2023
Miel	Miel au sens de l'art. 96 de l'Ordonnance du DFI du 16 déc. 2016 sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAlAn) ; de consistance et de goût homogènes ; transformabilité industrielle, en particulier le fait de pouvoir être pompé. Pour la transformation industrielle de denrées alimentaires.	<20%	BISCOSUISSE	1.1.2023
Millet décortiqué, trié, sans gluten, qualité babyfood	Sans gluten, gluten <20ppm, qualité babyfood concernant les contaminants, les alcaloïdes tropaniques, la microbiologie et les pesticides conformément à l' OBNP, l'ordonnance sur les contaminants, l'ordonnance sur les pesticides. Pour l'utilisation dans les préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge.	<20%	SANI	18.1.2024
Œuf en poudre	Blanc d'œuf, œuf entier et jaune d'œuf en poudre. Pour être utilisé dans la pâte (pour stabiliser, napper, fourrer), ou dans des produits de boulangerie au blanc d'œuf, ainsi que pour une utilisation dans les soupes, les sauces, les assaisonnements, les plats préparés, desserts et les vinaigrettes/sauces pour salade.	<20%	BISCOSUISSE / Culinaria Suisse	20.9.2023
Oignons en poudre	Oignons séchés crus ou grillés en poudre, de préférence compris entre 1mm et 0,5mm, activité de l'eau a_w < 0,35, non traité au dioxyde de souffre (SO_2). Pour être utilisés dans des denrée alimentaires de fabrication industrielle telles que soupes, sauces, bouillons, mélanges d'épices, plats préparés (0,5-20%).	<20%	Culinaria Suisse	1.1.2023

Pectine	pH (solution aqueuse à 2,5 %, à 20 °C) : 4,5-6,1. Degré d'estérification : 55-64 %. Contient E331 (citrate de sodium) ainsi que d'autres supports de standardisation. Pour être utilisée dans des produits à la gomme.	<20%	BISCOSUISSE	1.1.2023
Poudre pour glaçage avec beurre	Glaçage en poudre à partir de sucre, sirop de glucose, beurre, miel, lait entier en poudre, émulsifiants. Pour être utilisé dans de la pâtisserie fine.	<20%	BISCOSUISSE	1.1.2023
Protéine de blé	Gluten de blé, min. 75 % à 82 % de teneur en protéines, extrait de farine de blé, sous forme de poudre Protéine de blé / Gluten de blé / Gluten de froment avec au minimum 75 % de teneur en protéines La protéine de blé (gluten de blé, gluten de froment) est utilisée pour améliorer les propriétés de panification (qualité des farines) et des pâtes. Elle augmente l'élasticité et la fermeté. Elle sert de liant dans différents produits tels que les pâtes alimentaires, les snacks et les céréales. Elle est utilisée comme source de protéines végétales pour l'enrichissement en protéines des denrées alimentaires et pour la fabrication de seitan.	<20%	SCFA	17.09.2025
Protéines de lactosérum en poudre, 53 % teneur en protéine 33 % teneur en lactose	Protéines de lactosérum en poudre. Matière sèche : min. 92 %. Protéines : 53 %. Lactose : 33 %. Pour être utilisées dans des pâtes à fourrer pour des produits de boulangerie et des préparations au fromage.	<20%	SESK	1.1.2023

Sucre candi obtenu à partir de betteraves sucrières, foncé ou clair	Teneur hydrique : max. 2,5 % ; Couleur foncée selon la European Brewery Convention (EBC) : 410–710 ; Couleur claire selon EBC : 85–175 ; Particules : > 2,0 mm max. 0,15 % ; Caractéristiques sensorielles typiques. Pour être utilisé dans la pâtisserie fine.	<20%	BISCOSUISSE	1.1.2023
Sucre caramélisé en poudre	Brun clair, poudre hygroscopique au goût sucré et à la senteur caractéristique du sucre caramélisé. Matière sèche : 99 %. pH : 3,0–4,5. Pour être utilisé dans de la pâte de chocolat au lait.	<20%	VMI	1.1.2023