

## Nestlé s'engage à simplifier autant que possible la liste des ingrédients de ses produits :



► **Une démarche Clean Label** depuis de nombreuses années pour simplifier les recettes tout en veillant à conserver les caractéristiques organoleptiques et en garantissant la sécurité sanitaire.



► **Un procédé R&D** pour simplifier les listes d'ingrédients et réduire les additifs lorsque c'est possible en identifiant :

- Les additifs les moins bien perçus et compris par le consommateur
- Les additifs indispensables à la qualité organoleptique du produit
- Les ingrédients pouvant les remplacer sans altérer les propriétés sensorielles et nutritionnelles.



► **Une équipe dédiée** formée aux profils sensoriels des produits, chargée d'étudier les changements engendrés par les modifications des recettes.



► **Une communication transparente** sur les ingrédients utilisés.

*Des infographies sur les ingrédients utilisés comme le sel, les sucres, les lécithines ou encore l'amidon sont à disposition sur notre site Nestlé Nutri Pro.*

**SOURCES**

1. Office européen des brevets, nouveau procédé de fabrication de l'acide citrique, 2002.
2. ANSES, Evolution de l'utilisation des additifs alimentaires dans les produits transformés, 2019
3. Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires.
4. EFSA, re-evaluation of acetic acid, lactic acid, citric acid, tartaric acid, mono- and diacetyl-tartaric acid, mixed acetic and tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids (E 472a-f) as food additives, 2020.
5. Allergènes alimentaires, DGCCRF, 2019.
6. Sweis, Iliana E., et Bryan C. Cressey, 2018. "Potential Role of the Common Food Additive Manufactured Citric Acid in Eliciting Significant Inflammatory Reactions Contributing to Serious Disease States: A Series of Four Case Reports". Toxicology Reports 5: 808 12. <https://doi.org/10.1016/j.toxrep.2018.08.002>
7. "The association of tooth wear, diet and dietary habits in adults aged 18-30 years old", Bartlett DW, Fares J, Shirodaria S et al., décembre 2011.

NESTLÉ FRANCE S.A.S. 542 014 428 RCS Meaux. 04/2022



## L'ACIDE CITRIQUE ET SES DÉRIVÉS

### DÉFINITION ET ORIGINES

L'acide citrique est un acide naturellement présent dans la grande majorité des fruits.

On en trouve notamment en quantité importante dans :



**Les agrumes**  
comme le citron  
dont il tire son nom



**Les baies**  
comme les framboises  
ou les groseilles

### Comment l'acide citrique et ses dérivés sont obtenus et utilisés dans les produits ?<sup>1</sup>



### Ses utilisations en pratique :

L'acide citrique est un additif alimentaire répandu : on le retrouve dans près d'un quart des produits alimentaires\*\*.

*\*\*Parmi les produits contenant au moins un additif.*



Nestlé

Good Food, Good Life  
Bien Manger, Bien Vivre

## LEURS USAGES<sup>2,3</sup>

L'acide citrique et ses dérivés (citrates) sont utilisés en agroalimentaire pour les propriétés suivantes :

### Correcteurs d'acidité (citrates et acide citrique)



Ils permettent de modifier ou limiter **l'acidité ou l'alcalinité** d'une denrée alimentaire. On les trouve par exemple dans les laitages, comme les Nestlé P'tit Onctueux®.

### Exhausteurs de goût (acide citrique)

Ils permettent d'intensifier la **perception organoleptique** et donc de limiter les ajouts de sel ou de sucres qui peuvent également jouer ce rôle.

### Antioxydants (acide citrique)

Ils prolongent **la durée de conservation** des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation (*rancissement des matières grasses, modifications de couleurs*).

### Acidifiants (acide citrique)



Ils permettent d'augmenter **l'acidité d'une denrée alimentaire** et/ou lui donner une saveur acidulée. Dans le Court-Bouillon MAGGI Légumes Vin Blanc® : l'acide citrique permet de donner une saveur acidulée au plat, pour plus de fraîcheur.

### Minéraux (citrates)



Ils sont utilisés pour **enrichir** les laits infantiles en minéraux (sodium, calcium, potassium), comme dans Nestlé Nidal®. Ils font en effet partie de la liste fermée des substances à but nutritionnel autorisées pour enrichir en minéraux les laits infantiles.

## Le saviez-vous ?

**L'acide citrique s'utilise également en cuisine à la maison, sans le savoir, pour ses propriétés « acides » :**

- qui permettent de protéger des effets de l'oxydation : c'est pour cela qu'on verse un filet de jus de citron sur les fruits coupés pour éviter qu'ils ne noircissent.
- qui favorisent certaines textures : par exemple la gélification des confitures. Il peut être utile d'ajouter de l'acide citrique pour réaliser des confitures avec des fruits pauvres en pectines ou peu acides (abricots, pêches...) pour obtenir une meilleure texture.

## QUELQUES IDÉES REÇUES

N°1

Faux

### L'acide citrique est dangereux pour la santé

On retrouve l'acide citrique aussi bien dans les aliments que dans certains produits d'entretien, ce qui peut prêter à confusion. Cependant, l'acide citrique et ses dérivés sont des additifs autorisés dans l'alimentation par la réglementation européenne (règlement 1333/2008) qui définit les conditions d'utilisation (quantités autorisées, doses journalières admissibles) pour les différentes catégories d'aliments, afin d'éviter tout risque pour la santé<sup>4</sup>.



N°2

Faux

### L'acide citrique peut provoquer des allergies

L'acide citrique ne fait pas partie des allergènes majeurs identifiés par la réglementation et sur les étiquetages<sup>5</sup>. Dans de très rares cas, la consommation de produits contenant de l'acide citrique peut provoquer des réactions allergiques chez les personnes sensibles aux moisissures en raison de son mode de production par fermentation<sup>6</sup>.

N°3

Vrai

### L'acide citrique peut endommager les dents

Une consommation très importante d'acide, quel qu'il soit, peut effectivement endommager l'émail des dents. Ce phénomène n'est pas spécifique à l'acide citrique en tant que tel, il est observé pour toutes les boissons acides, telles que les sodas<sup>7</sup>.

