

Annexe 2. Exemples de teneurs en acide salicylique dans les plantes pastorales, les aliments pour animaux, les composants potentiels des aliments pour animaux et l'eau potable

(source citée dans le tableau)

Remarque : Le tableau ci-dessous présente également des matrices qui peuvent être ajoutées aux aliments pour animaux en tant que compléments ou composants alternatifs, ou dont seuls les déchets ou les sous-produits sont habituellement ajoutés aux aliments pour animaux. En outre, certaines matrices destinées à la consommation humaine sont également présentées comme exemples de céréales, afin de donner une image plus complète des teneurs en acide salicylique dans les céréales concernées (par exemple le pain grillé). Le tableau ci-dessous est indicatif car les résultats analytiques proviennent de différentes études et ont été obtenus à partir de différentes méthodes.

Matrice	Détails de la matrice	Acide salicylique (mg/kg ; complété par l'écart-type si disponible)	Source
Festulolium (croisement de différentes genera d'herbe de pâturage)	/	Jusqu'à 1,5	Pociecha <i>et al.</i> (2009)
Reine des prés	Fleurs de la reine-des-prés	0,95	Fecka (2009)
Luzerne	Foin de luzerne (Origine : Ontario, E-U) : luzerne/foin d'herbe	485	Beaumier <i>et al.</i> (1987)
	Foin de luzerne, pressée, cubes, marque : Outlook Alfalfa Products, Saskatchewan	485	Beaumier <i>et al.</i> (1987)
	Luzerne, parties végétatives (feuilles et tige)	1440,64 ± 0,04	Iqbal <i>et al.</i> (2021)
Timothy	Foin Timothy	2,4	Beaumier <i>et al.</i> (1987)
Trèfle	Foin de trèfle	32	Beaumier <i>et al.</i> (1987)
Saule	Écorce de saule	50-3000	Petrek <i>et al.</i> (2007) ^(c)
	Branches de saule	25-2200	Petrek <i>et al.</i> (2007) ^(c)
Digitaire	Des échantillons de feuilles de plantes de 2 à 4 semaines de croissance ont été utilisés pour la détermination de l'acide salicylique	5,05 ± 1,45 (3) ^(g)	Raskin <i>et al.</i> (1990)
Vulpin des prés	Des échantillons de feuilles de plantes de 2 à 4 semaines de croissance ont été utilisés pour la détermination de l'acide salicylique	3,44 (2) ^(g)	Raskin <i>et al.</i> (1990)
Souchet rond	Des échantillons de feuilles de plantes de 2 à 4 semaines de croissance ont été utilisés pour la détermination de l'acide salicylique	0,97 ± 0,12 (3) ^(g)	Raskin <i>et al.</i> (1990)

Panic pied-de-coq	Des échantillons de feuilles de plantes de 2 à 4 semaines de croissance ont été utilisés pour la détermination de l'acide salicylique	0,68 ± 0,07 (3) ^(g)	Raskin <i>et al.</i> (1990)
Sida spinoza Linn.	Des échantillons de feuilles de plantes de 2 à 4 semaines de croissance ont été utilisés pour la détermination de l'acide salicylique	0,45 ± 0,17 (3) ^(g)	Raskin <i>et al.</i> (1990)
Calathéa velours	Des échantillons de feuilles de plantes de 2 à 4 semaines de croissance ont été utilisés pour la détermination de l'acide salicylique	0,17 ± 0,05 (3) ^(g)	Raskin <i>et al.</i> (1990)
Chénopode rouge	Des échantillons de feuilles de plantes de 2 à 4 semaines de croissance ont été utilisés pour la détermination de l'acide salicylique	0,10 ± 0,04 (3) ^(g)	Raskin <i>et al.</i> (1990)
Lampourde épineuse	Des échantillons de feuilles de plantes de 2 à 4 semaines de croissance ont été utilisés pour la détermination de l'acide salicylique	0,04 ± 0,01 (3) ^(g)	Raskin <i>et al.</i> (1990)
Colza	Des échantillons de feuilles de plantes de 2 à 4 semaines de croissance ont été utilisés pour la détermination de l'acide salicylique	< 0,01 (4) ^(g)	Raskin <i>et al.</i> (1990)
Brome des toits	Des échantillons de feuilles de plantes de 2 à 4 semaines de croissance ont été utilisés pour la détermination de l'acide salicylique	< 0,01 (2) ^(g)	Raskin <i>et al.</i> (1990)
Ansérine blanche	Des échantillons de feuilles de plantes de 2 à 4 semaines de croissance ont été utilisés pour la détermination de l'acide salicylique	< 0,01 (3) ^(g)	Raskin <i>et al.</i> (1990)
Coton	Des échantillons de feuilles de plantes de 2 à 4 semaines de croissance ont été utilisés pour la détermination de l'acide salicylique	0,08 ± 0,04 (3) ^(g)	Raskin <i>et al.</i> (1990)
Aliments composés pour animaux	Différents types d'aliments composés pour animaux convenant aux poules pondeuses, aux porcs et aux bovins (50 échantillons ont été analysés au total)	< 0,05-0,48	Protasiuk en Olejnik (2018)
Oryza sativa	Des feuilles d'oryza sativa, de 7-35 jours après les semences des semences de riz	7,37 (± 1,11) à 15,29 (± 2,19)	Silverman <i>et al.</i> (1995)
Riz	Marque : Kupiec (origine: Espagne) – riz brun	0,46 ± 0,031 ^(a) / 4,26 ± 0,067 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	Marque : Kupiec (origine: Italie) – riz blanc	0,39 ± 0,014 ^(a) / 1,24 ± 0,029 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	Des échantillons de feuilles de plantes de 2 à 4 semaines de croissance ont été utilisés pour la détermination de l'acide salicylique	37,19 ± 4,39 (5) ^(g)	Raskin <i>et al.</i> (1990)
Maïs	Maïs jeune (trois échantillons ont été analysés)	5,30-12,8	Protasiuk en Olejnik (2018)
	Maïs adulte (trois échantillons ont été analysés)	0,13-1,01	Protasiuk en Olejnik (2018)
	Marque : Radix-bis (origine Pologne) - fleur de farine	0,79 ± 0,100 ^(a) / 2,28 ± 0,147 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	/	< 0,01 (12) ^(g)	Raskin <i>et al.</i> (1990)
Maïs doux	Grains entiers	0,1	Robertson en Kermodé (1981)
	Congelé	< 0,2 ^(a)	Scotter et al 2007
Blé	Trois échantillons ont été analysés	0,05-0,08	Protasiuk en Olejnik (2018)

	Marque : Oskroba (origine: Pologne) – pain	$< 0,074^{(a)} / 0,12 \pm 0,005^{(b)}$	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	Marque : Schulstad (origine: Pologne) – pain grillé	$0,08 \pm 0,030^{(a)} / 0,10 \pm 0,008^{(b)}$	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	Marque : Polskie mlyny (origine: Pologne) – fleur de farine	$< 0,074^{(a)} / 0,19 \pm 0,010^{(b)}$	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	Marque : Lubella (origine: Pologne) – pâtes	$0,14 \pm 0,003^{(a)} / 0,19 \pm 0,009^{(b)}$	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	Des échantillons de feuilles de plantes de 2 à 4 semaines de croissance ont été utilisés pour la détermination de l'acide salicylique	$0,09 \pm 0,02^{(11)}^{(g)}$	Raskin <i>et al.</i> (1990)
Orge	Trois échantillons ont été analysés	$< 0,05$	Protasiuk en Olejnik (2018)
	Orge pelé, marque : Melvit (origine: Pologne) – gruaux	$< 0,021^{(a)} / 0,24 \pm 0,036^{(b)}$	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	Des échantillons de feuilles de plantes de 2 à 4 semaines de croissance ont été utilisés pour la détermination de l'acide salicylique	$2,13 \pm 0,73^{(3)}^{(g)}$	Raskin <i>et al.</i> (1990)
Titricale	Trois échantillons ont été analysés	$< 0,05$	Protasiuk en Olejnik (2018)
Sarrasin	Marque : Melvit (origine Pologne) – fleur de farine	$0,76 \pm 0,021^{(a)} / 9,45 \pm 0,065^{(b)}$	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	Marque : Melvit (origine : Pologne) – gruaux grillés	$12,27 \pm 0,060^{(a)} / 14,21 \pm 0,128^{(b)}$	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	Sarrasin sauvage : des échantillons de feuilles de plantes de 2 à 4 semaines de croissance ont été utilisés pour la détermination de l'acide salicylique	$0,06 \pm 0,00^{(3)}^{(g)}$	Raskin <i>et al.</i> (1990)
Millet	Marque : Bio Avena (origine Pologne) – gruaux	$< 0,021^{(a)} / < 0,021^{(b)}$	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
Avoine	Marque : Kupiek (origine Pologne) – gruaux	$0,39 \pm 0,050^{(a)} / 2,74 \pm 0,057^{(b)}$	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	Avoine sauvage : des échantillons de feuilles de plantes de 2 à 4 semaines de croissance ont été utilisés pour la détermination de l'acide salicylique	$0,07 \pm 0,02^{(3)}^{(g)}$	Raskin <i>et al.</i> (1990)
Seigle	Marque : Oskroba (origine: Pologne) – pain complet	$0,08 \pm 0,005^{(a)} / 0,10 \pm 0,001^{(b)}$	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
Soja	Marque : Radix-bis (origine: Canada) – fleur de farine	$1,98 \pm 0,066^{(a)} / 2,01 \pm 0,010^{(b)}$	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	Fève de soja ; des échantillons de feuilles de plantes de 2 à 4 semaines de croissance ont été utilisés pour la détermination de l'acide salicylique	$1,18 \pm 0,41^{(7)}^{(g)}$	Raskin <i>et al.</i> (1990)
Paprika en poudre	Trois échantillons ont été analysés	$0,58-1,87$	Protasiuk en Olejnik (2018)
Haricots	Haricots de la marque Florpak (origine: Pologne) – graines crues	$1,08 \pm 0,022^{(a)} / 1,31 \pm 0,015^{(b)}$	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	haricots verts, Vespa (origine : Pologne) – frais	$0,07 \pm 0,005^{(a)} / 0,71 \pm 0,006^{(b)}$	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	haricots verts, Vespa (origine : Pologne) – cuits à l'eau	$0,05 \pm 0,000^{(a)} / 0,38 \pm 0,017^{(b)}$	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	haricots beurre, Unidor (origine : Pologne) – frais	$0,09 \pm 0,007^{(a)} / 1,37 \pm 0,023^{(b)}$	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	haricots beurre, Unidor (origine : Pologne) – cuits à l'eau	$0,06 \pm 0,001^{(a)} / 0,58 \pm 0,023^{(b)}$	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	Haricots français sans fil	$0,08$	Robertson en Kermode (1981)

	Haricots cuits	< 0,2 ^(a)	Scotter <i>et al.</i> (2007)
	Des échantillons de feuilles de plantes de 2 à 4 semaines de croissance ont été utilisés pour la détermination de l'acide salicylique	0,86 ± 0,16 (4) ^(g)	Raskin <i>et al.</i> (1990)
Betterave	Origine : Pologne – frais	0,13 ± 0,006 ^(a) / 0,88 ± 0,031 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	Betterave sucrière ; des échantillons de feuilles de plantes de 2 à 4 semaines de croissance ont été utilisés pour la détermination de l'acide salicylique	0,04 (2) (g)	Raskin <i>et al.</i> (1990)
Broccoli	Brocoli Calabrese Natalino (origine : Pologne) – frais	0,06 ± 0,003 ^(a) / 0,96 ± 0,013 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	Brocoli Calabrese Natalino (origine : Pologne) – cuit à l'eau	0,02 ± 0,001 ^(a) / 0,30 ± 0,001 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	Congelé	< 0,2 ^(a)	Scotter <i>et al.</i> 2007
Chou	Chou blanc, Bently (origine : Pologne) – frais	0,02 ± 0,005 ^(a) / 0,06 ± 0,001 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	Chou chinois, Napa (origine : Pologne) - frais	0,03 ± 0,005 ^(a) / 0,16 ± 0,003 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	/	0,01	Robertson en Kermodé (1981)
Carotte	Galicja (origine : Pologne) – frais	0,03 ± 0,003 ^(a) / 0,23 ± 0,016 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	Frais	0,5 ^(a)	Scotter <i>et al.</i> (2007)
	Cuit à l'eau	< 0,2 ^(a)	Scotter <i>et al.</i> (2007)
Chou-fleur	Adelanto (origine : Pologne) – frais	0,35 ± 0,023 ^(a) / 5,44 ± 0,050 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	Adelanto (origine : Pologne) – cuit à l'eau	0,10 ± 0,002 ^(a) / 2,60 ± 0,070 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	/	0,07	Robertson en Kermodé (1981)
Céleri	Origine : Pologne – frais	0,04 ± 0,001 ^(a) / 2,85 ± 0,009 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
Courgette	Acceste (origine : Pologne) – frais	< 0,074 ^(a) / 0,01 ± 0,001 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
Concombre	Mirabela (origine : Pologne) – non pelé	0,02 ± 0,001 ^(a) / 0,24 ± 0,001 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	Mirabela (origine : Pologne) – pelé	0,02 ± 0,001 ^(a) / 0,17 ± 0,023 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	/	0,4 ^(a)	Scotter <i>et al.</i> (2007)
Aubergine	Origine : Pologne – non pelée	0,02 ± 0,001 ^(a) / 0,03 ± 0,005 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	Origine : Pologne – pelée	0,01 ± 0,001 ^(a) / 0,03 ± 0,000 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
Lentilles	Marque : Florpak (origine: Pologne) – graines crues	3,12 ± 0,134 ^(a) / 16,76 ± 0,067 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
Laitue	Laitue beurre (origine : Pologne) – fraîche	0,01 ± 0,001 ^(a) / 0,02 ± 0,001 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
Champignon	Champignon (origine : Pologne) – frais	< 0,074 ^(a) / < 0,074 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
Olives	Olives vertes, marque : Primerosa (origine: Espagne) – en conserve ^(d)	0,04 ± 0,029 ^(a) / 0,05 ± 0,003 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	Olives noires, marque : La Pedriza (origine: Espagne) – en conserve ^(e)	0,005 ± 0,001 ^(a) / 0,05 ± 0,001 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
Oignon	Blanc (origine : Pologne) – frais	< 0,021 ^(a) / 0,02 ± 0,002 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
Pois	Pois cassé, marque : Florpak (origine: Pologne) – graines crues	0,72 ± 0,121 ^(a) / 1,44 ± 0,057 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)

	Congelé	0,3 ^(a)	Scotter <i>et al.</i> (2007)
	Des échantillons de feuilles de plantes de 2 à 4 semaines de croissance ont été utilisés pour la détermination de l'acide salicylique	0,03 ± 0,01 (3) ^(g)	Raskin <i>et al.</i> (1990)
Poivron	Poivron vert, California Wonder (origine : Pologne) – frais	0,05 ± 0,020 ^(a) / 0,07 ± 0,003 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	Poivron rouge, California Wonder (origine : Pologne) – frais	0,02 ± 0,001 ^(a) / 0,06 ± 0,003 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	Poivron rouge, marque : Provitus (origine : Pologne) – en conserve ^(f)	0,03 ± 0,001 ^(a) / 0,05 ± 0,003 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	Poivron rouge	0,04	Robertson en Kermode (1981)
	Poivron rouge, frais	< 0,2 ^(a)	Scotter <i>et al.</i> (2007)
	Poivron rouge, cuit à l'eau	< 0,2 ^(a)	Scotter <i>et al.</i> (2007)
Pomme de terre	Irga (origine : Pologne) – cuit à l'eau	< 0,021 ^(a) / 1,20 ± 0,159 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	Red King	0,06	Robertson en Kermode (1981)
Patate douce	/	0,04	Robertson en Kermode (1981)
Radis	Carmen (origine : Pologne) – frais	0,03 ± 0,003 ^(a) / 0,14 ± 0,008 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
Épinards	Origine : Espagne – frais	0,40 ± 0,006 ^(a) / 0,25 ± 0,008 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
Tomate	Vp1 (origine : Pologne) – non pelée	0,12 ± 0,013 ^(a) / 0,12 ± 0,001 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	Vp1 (origine : Pologne) – pelée	0,10 ± 0,019 ^(a) / 0,11 ± 0,007 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	/	0,05	Roberston en Kermode (1981)
	Frais	1,3 ^(a)	Scotter <i>et al.</i> (2007)
	Cuit à l'eau	< 0,02 ^(a)	Scotter <i>et al.</i> (2007)
	Des échantillons de feuilles de plantes de 2 à 4 semaines de croissance ont été utilisés pour la détermination de l'acide salicylique	0,27 ± 0,124 (4) ^(g)	Raskin <i>et al.</i> (1990)
Ail	/	0,08	Robertson en Kermode (1981)
Cacahuète	Des échantillons de feuilles de plantes de 2 à 4 semaines de croissance ont été utilisés pour la détermination de l'acide salicylique	0,22 ± 0,03 (4) ^(g)	Raskin <i>et al.</i> (1990)
Pomme	Golden delicious (origine : Pologne) – non pelée	< 0,074 ^(a) / < 0,074 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	Antonówka (origine : Pologne) – non pelée	< 0,074 ^(a) / < 0,074 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	Idared (origine : Pologne) – non pelée	< 0,021 ^(a) / < 0,021 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	Idared (origine : Pologne) – pelée	< 0,021 ^(a) / < 0,021 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	Idared (origine : Pologne) – pelée et cuite	< 0,021 ^(a) / < 0,021 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	Idared (origine : Pologne) – pelée et cuite à l'eau	< 0,021 ^(a) / < 0,021 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)

Banane	Origine : Pologne – pelée	< 0,021 ^(a) / < 0,021 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
Airelle	Bluecrop (origine : Pologne) - non pelée	0,13 ± 0,007 ^(a) / 0,19 ± 0,002 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	Forest blueberries (origine : Pologne) - non pelée	0,03 ± 0,003 ^(a) / 0,62 ± 0,002 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
Groseille	Rolan (red) (origine : Pologne) - non pelée	0,07 ± 0,003 ^(a) / 0,41 ± 0,003 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
groseille à maquereau	Origine : Pologne – non pelée	0,05 ± 0,003 ^(a) / 0,71 ± 0,030 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
Raisins	Red (origine : Pologne) – non pelés	0,04 ± 0,003 ^(a) / 0,11 ± 0,004 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
Kiwi	Origine : Italie – pelé	< 0,021 ^(a) / 0,03 ± 0,001 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
Citron	Origine : Espagne – pelé	0,04 ± 0,002 ^(a) / 0,06 ± 0,004 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
Orange	Origine : Espagne – pelé	0,11 ± 0,014 ^(a) / 0,12 ± 0,001 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
Pêche	Hermanika (origine : Pologne) - non pelée	0,29 ± 0,030 ^(a) / 0,44 ± 0,016 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	Hermanika (origine : Pologne) - pelée	0,27 ± 0,027 ^(a) / 0,41 ± 0,039 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
Poire	Klapsa (origine : Pologne) - non pelée	< 0,074 ^(a) / < 0,074 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	Klapsa (origine : Pologne) - pelée	< 0,021 ^(a) / < 0,021 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
Prune	Wegierka (origine : Pologne) - non pelée	0,79 ± 0,024 ^(a) / 1,17 ± 0,039 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	President (origine : Pologne) - non pelée	0,64 ± 0,028 ^(a) / 1,77 ± 0,021 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	Ulena (origine : Pologne) – non pelée	0,38 ± 0,028 ^(a) / 0,94 ± 0,014 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
Framboises	Polka (origine : Pologne) - non pelées	0,05 ± 0,003 ^(a) / 0,76 ± 0,028 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
Fraises	Marmolada (origine : Pologne) - non pelées	0,05 ± 0,000 ^(a) / 2,25 ± 0,019 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
	Elsanta (origine : Pologne) - non pelées	0,05 ± 0,007 ^(a) / 1,76 ± 0,094 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
Pastèque	Origine : Pologne – non pelée	0,06 ± 0,001 ^(a) / 2,67 ± 0,003 ^(b)	Keszycka <i>et al.</i> (2017)
Eau potable	/	< 0,1	Beaumier <i>et al.</i> (1987)

^(a) Acide salicylique libre ; ^(b) Acide salicylique libre + lié ; ^(c) Cela concerne les teneurs en acide salicylique (indicatif, parce qu'en partie lu visuellement sur un graphique) pour 13 variétés *Salix*, à savoir *S. viminalis*, *S. triandra*, *S. fragilis*, *S. caterii*, *S. erythrotreflexuosa*, *S. repens*, *S. reinii*, *S. purpurea* cv. Nana, *S. clix* cv. Aegma Brno, *S. foetida* × *S. hastata*, *S. foetida*, *S. planifolia* et *S. lapponum*; ^(d) ingrédients : olives vertes, eau, sel, acide lactique, acide citrique, acide ascorbique ; ^(e) ingrédients : olives, eau, sel, gluconate de fer ; ^(f) poivron rouge, vinaigre, sucre, sel, moutarde, herbes ; ^(g) Le nombre de répétitions est indiqué entre parenthèses.