CODEX ALIMENTARIUS
NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
Organización Mundial de la Salud

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

CODEX STAN 192-1995

Adoptado en 1995. Revisión 1997, 1999, 2001, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014.

PREÁMBULO

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

1.1 Aditivos alimentarios incluidos en esta Norma

En los alimentos sólo se reconocerá como adecuado el uso de los aditivos alimentarios que se indican en esta Norma.[1] Únicamente se estudiará la inclusión en la presente Norma de los aditivos alimentarios a los cuales se ha asignado una ingestión diaria admisible (IDA) o cuya inocuidad[2] ha quedado establecida, con arreglo a otros criterios, por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)[3], y de aquellos a los que el Codex ha atribuido una designación con arreglo al Sistema Internacional de Numeración (SIN). Se considera que el uso de aditivos de acuerdo con las disposiciones de esta Norma se encuentra tecnológicamente justificado.

1.2 Alimentos en los que se pueden utilizar aditivos

En la presente Norma se establecen las condiciones en que se pueden utilizar aditivos alimentarios en todos los alimentos, se hayan establecido o no anteriormente normas del Codex para ellos. El uso de aditivos en los alimentos para los que existan normas del Codex está sujeto a las condiciones de uso establecidas por las normas para productos del Codex y por la presente Norma. La *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (NGAA) deberá constituir la única referencia de autoridad con respecto a los aditivos alimentarios. Los comités sobre productos del Codex tienen la responsabilidad y competencia para evaluar y justificar la necesidad tecnológica del uso de aditivos en los alimentos regulados por una norma sobre productos. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) también puede tener en cuenta la información facilitada por los Comités sobre productos al examinar las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios en alimentos similares no sujetos a normas. Cuando un alimento no esté regulado por un Comité del Codex sobre productos, el CCFA evaluará la necesidad tecnológica.

1.3 Alimentos en los que no se pueden utilizar aditivos

La presente Norma define las categorías de alimentos o los productos alimenticios individuales en los que el uso de aditivos alimentarios no está permitido o deberá restringirse.

1.4 Dosis máximas de uso para los aditivos alimentarios

El objetivo principal de establecer dosis máximas de uso para los aditivos alimentarios en diversos grupos de alimentos es asegurar que la ingestión de un aditivo procedente de todos sus usos no exceda de su IDA.

Los aditivos alimentarios regulados por la presente Norma y sus dosis de uso máximas se basan en parte en las disposiciones sobre aditivos alimentarios establecidas en anteriores normas del Codex para productos o en peticiones de los gobiernos, tras someter las dosis máximas propuestas a un método apropiado a fin de verificar la compatibilidad de la dosis máxima propuesta con la IDA.

Como primera medida, puede utilizarse en este sentido el Anexo A de la presente Norma. Se alienta también la evaluación de datos sobre el consumo efectivo de alimentos.

---

[1] Sin perjuicio de las disposiciones de esta sección de la Norma General, el hecho de que no se haga referencia en la Norma General tal como está redactada actualmente a un aditivo en particular, o a una particular utilización de un aditivo en un alimento, no significa que dicho aditivo sea peligroso o que su utilización en los alimentos sea inadecuada. La Comisión examinará periódicamente la conveniencia de mantener la presente nota de pie de página, con el propósito de suprimirla cuando la Norma General se haya completado en lo esencial.

[2] Para los fines de la presente Norma, por “establecida, con arreglo a otros criterios” se entenderá que el uso de un aditivo alimentario no es motivo de preocupación en lo que respecta a la inocuidad en las condiciones de uso que, según la JECFA, no dan lugar a preocupaciones de orden toxicológico (por ejemplo, las relativas a las dosis de utilización).

[3] Se puede consultar una base de datos de especificaciones de aditivos alimentarios con su situación de IDA actual, al año de su evaluación más reciente por el JECFA, sus números del SIN asignados, etc. en inglés, en las páginas Web del JECFA en la FAO http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search.html?lang=es . La base de datos tiene una página para formular consultas e información sobre los antecedentes en árabe, chino, español, francés e inglés. Los informes del JECFA están disponibles en el sitio Web del JECFA en la OMS: http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/

2. DEFINICIONES

a) Se entiende por ***aditivo alimentario*** cualquier sustancia que en cuanto tal no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición intencionada al alimento con fines tecnológicos (incluidos los organolépticos) en sus fases de fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, resulte o pueda preverse razonablemente que resulte (directa o indirectamente) por sí o sus subproductos, en un componente del alimento o un elemento que afecte a sus características. Esta definición no incluye "contaminantes" o sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.[4]

b) ***Ingestión diaria admisible (IDA)*** es una estimación efectuada por el JECFA de la cantidad de aditivo alimentario, expresada en relación con el peso corporal, que una persona puede ingerir diariamente durante toda la vida sin riesgo apreciable para su salud.[5]

c) ***Ingestión diaria admisible "no especificada" (NE)***[6] es una expresión que se aplica a las sustancias alimentarias de muy baja toxicidad cuya ingestión alimentaria total, derivada de su uso en las dosis necesarias para conseguir el efecto deseado y de su concentración admisible anterior en los alimentos, no representa, en opinión del JECFA, un riesgo para la salud, teniendo en cuenta los datos (químicos, bioquímicos, toxicológicos y de otro tipo) disponibles.

   Por el motivo susodicho, así como por las razones expuestas en las distintas evaluaciones del JECFA, este organismo no considera necesario asignar un valor numérico a la ingestión diaria admisible. Todo aditivo que satisfaga el criterio susodicho deberá emplearse conforme a las buenas prácticas de fabricación que se definen más adelante en la Sección 3.3.

d) ***Dosis máxima de uso*** de un aditivo es la concentración más alta de éste respecto de la cual la Comisión del Codex Alimentarius ha determinado que es funcionalmente eficaz en un alimento o categoría de alimentos y ha acordado que es inocua. Por lo general se expresa como mg de aditivo por kg de alimento.

   La dosis de uso máxima no suele corresponder a la dosis de uso óptima, recomendada o normal. De conformidad con las buenas prácticas de fabricación, la dosis de uso óptima, recomendada o normal, difiere para cada aplicación de un aditivo y depende del efecto técnico previsto y del alimento específico en el cual se utilizaría dicho aditivo, teniendo en cuenta el tipo de materia prima, la elaboración de los alimentos y su almacenamiento, transporte y manipulación posteriores por los distribuidores, los vendedores al por menor y los consumidores**.**

3. PRINCIPIOS GENERALES PARA EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

El uso de aditivos alimentarios de conformidad con esta Norma exige el cumplimiento de todos los principios que se establecen en las Secciones 3.1 a 3.4.

3.1 Inocuidad de los aditivos alimentarios

a) Únicamente se aprobarán e incluirán en la presente Norma los aditivos alimentarios que, en la medida en que puede juzgarse por las pruebas de que dispone el JECFA, no presentan riesgos apreciables para la salud de los consumidores en las dosis de uso propuestas.

---

4 Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius.

5 Principios para evaluar la inocuidad de los aditivos alimentarios y contaminantes en los alimentos, Organización Mundial de la Salud (Criterios de salud ambiental de la OMS, N° 70), pág. 111 (1987). A los efectos de esta Norma, por "sin riesgo apreciable para su salud" se entiende que, si un aditivo se usa en una dosis que no excede de la establecida en la presente Norma, hay una certeza razonable de que no será perjudicial para los consumidores. Las disposiciones de la presente Norma no autorizan el uso de un aditivo de manera que repercuta negativamente en la salud de los consumidores.

6 A los efectos de la presente Norma, ingestión diaria admisible (IDA) "no limitada" (NL) tiene el mismo significado que IDA "no especificada". La expresión "IDA admisible" se refiere a una evaluación por el JECFA que haya determinado la inocuidad sobre la base de un nivel de tratamiento aceptable del alimento, limitado numéricamente o mediante BPF, y no a partir de una IDA determinada desde el punto de vista toxicológico.

b) La inclusión de aditivos alimentarios en esta Norma se efectuará teniendo en cuenta toda IDA, o evaluación equivalente de la inocuidad, establecida para el aditivo por el JECFA y su ingestión diaria probable[7] proveniente de todas las fuentes. Cuando el aditivo alimentario se emplee en alimentos destinados a grupos especiales de consumidores (por ejemplo, diabéticos, personas con regímenes alimenticios médicos especiales, personas enfermas con regímenes alimenticios líquidos), se tendrá en cuenta la ingestión diaria probable del aditivo alimentario por esos consumidores.

c) La cantidad de aditivo que se añada a un alimento será igual o inferior a la dosis máxima de uso y constituirá la dosis mínima necesaria para lograr el efecto técnico previsto. La dosis máxima de uso podrá basarse en la aplicación de los procedimientos que se establecen en el Anexo A, en las evaluaciones de la ingestión realizadas por los Estados Miembros del Codex o en una valoración independiente de las evaluaciones nacionales de la ingestión solicitada al JECFA por el CCFA.

3.2 Justificación del uso de aditivos

El uso de aditivos alimentarios está justificado únicamente si ello ofrece alguna ventaja, no presenta riesgos apreciables para la salud de los consumidores, no induce a error a éstos, y cumple una o más de las funciones tecnológicas establecidas por el Codex y los requisitos que se indican a continuación en los apartados a) a d), y únicamente cuando estos fines no pueden alcanzarse por otros medios que son factibles económica y tecnológicamente:

a) Conservar la calidad nutricional del alimento; una disminución intencionada en la calidad nutricional de un alimento estaría justificada en las circunstancias indicadas en el subpárrafo b) y también en otras circunstancias en las que el alimento no constituye un componente importante de una dieta normal;

b) Proporcionar los ingredientes o constituyentes necesarios para los alimentos fabricados para grupos de consumidores que tienen necesidades dietéticas especiales;

c) Aumentar la calidad de conservación o la estabilidad de un alimento o mejorar sus propiedades organolépticas, a condición de que ello no altere la naturaleza, sustancia o calidad del alimento de forma que engañe al consumidor;

d) Proporcionar ayuda en la fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, transporte o almacenamiento del alimento, a condición de que el aditivo no se utilice para encubrir los efectos del empleo de materias primas defectuosas o de prácticas (incluidas las no higiénicas) o técnicas indeseables durante el curso de cualquiera de estas operaciones.

3.3 Buenas prácticas de fabricación (BPF)[8]

Todos los aditivos alimentarios regulados por las disposiciones de esta Norma se emplearán conforme a las condiciones de buenas prácticas de fabricación, que incluyen lo siguiente:

a) La cantidad de aditivo que se añada al alimento se limitará a la dosis mínima necesaria para obtener el efecto deseado;

b) La cantidad de aditivo que pase a formar parte del alimento como consecuencia de su uso en la fabricación, elaboración o envasado de un alimento y que no tenga por objeto obtener ningún efecto físico o técnico en el alimento mismo, se reducirá en la mayor medida que sea razonablemente posible;

c) El aditivo será de una calidad alimentaria apropiada y se preparará y manipulará de la misma forma que un ingrediente alimentario.

---

[7] Los Estados Miembros del Codex podrán facilitar al CCFA información relativa a la ingestión que pueda ser utilizada por éste para establecer las dosis máximas de uso. Además, el JECFA, a petición del CCFA, evaluará la ingestión de aditivos basándose en la información al respecto presentada por los Estados Miembros del Codex en respuesta a una solicitud de datos. El CCFA tendrá en cuenta las evaluaciones del JECFA al establecer las dosis máximas de uso para los aditivos.

[8] Para más información, véase el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, Relaciones entre los Comités del Codex sobre productos y los Comités de asuntos generales – Aditivos alimentarios y contaminantes.

3.4 Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios

Los aditivos alimentarios empleados de acuerdo con la presente Norma deberán ser de calidad alimentaria apropiada y satisfacer en todo momento las especificaciones de identidad y pureza aplicables recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius,[9] o bien, en ausencia de tales especificaciones, las especificaciones apropiadas elaboradas por los organismos nacionales e internacionales competentes. Por lo que respecta a la inocuidad, la calidad alimentaria se logra ajustando los aditivos a sus especificaciones en conjunto (y no simplemente mediante criterios individuales) y mediante su producción, almacenamiento, transporte y manipulación en armonía con las BPF.

4. TRANSFERENCIA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS A LOS ALIMENTOS

4.1 Condiciones aplicables a la transferencia de aditivos alimentarios desde los ingredientes y las materias primas a los alimentos

Aparte de por adición directa, los aditivos pueden estar presentes en un alimento como resultado de la transferencia a partir de materias primas o ingredientes utilizados para producirlo, con sujeción a las siguientes condiciones:

a) El uso del aditivo es aceptable en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) de acuerdo con la presente norma;

b) Que la cantidad de aditivo alimentario presente en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) no exceda de la dosis máxima especificada en la presente Norma;

c) Que el alimento al que se transfiera el aditivo no contenga dicho aditivo en una cantidad mayor que la que se introduciría como resultado del empleo de las materias primas o los ingredientes en condiciones tecnológicas o prácticas de fabricación apropiadas, en consonancia con las disposiciones de la presente Norma.

4.2 Condiciones especiales aplicables al uso de aditivos alimentarios no autorizados directamente en los ingredientes y en las materias primas de los alimentos

Un aditivo podrá utilizarse en o añadirse a una materia prima u otro ingrediente si la materia prima o ingrediente se utiliza exclusivamente en la preparación de un alimento que se ajuste a las disposiciones de esta norma, y que no exceda cualquier dosis máxima aplicable al alimento.

4.3 Alimentos en los que es inaceptable la transferencia de aditivos alimentarios

La transferencia de aditivos alimentarios a partir de materias primas o ingredientes es inaceptable en aquellos alimentos pertenecientes a las siguientes categorías, a menos que en los cuadros 1 y 2 de esta Norma figure una disposición sobre aditivos alimentarios para la categoría especificada.

a) 13.1 - Preparados para lactantes, preparados de continuación y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes.

b) 13.2 - Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños.

5. SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS[10]

El sistema de clasificación de alimentos es un instrumento para asignar usos a los aditivos alimentarios en esta Norma. El sistema se aplica a todos los alimentos.

Los descriptores de las categorías de alimentos no son denominaciones legales de los productos ni el fin a que están destinados es el etiquetado.

---

[9] En la página web del Codex (http://www.codexalimentarius.org/normas-oficiales/es/), se puede encontrar un índice (CAC/MISC 6) de todas las especificaciones aprobadas por la Comisión del Codex Alimentarius, así como el año de aprobación. Estas especificaciones, preparadas por el JECFA, también se publican en 2006 en el número 1 de las Monografías del JECFA de la FAO, titulado “Compendium of Food Additive Specifications”, que consta de cuatro volúmenes publicados y en posteriores Monografías del JECFA. Las especificaciones también están disponibles en la página Web del JECFA (http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search.html?lang=es). Aunque las especificaciones para los aromatizantes no se incluyen en el compendio impreso, con la excepción de los pocos que poseen una función tecnológica no aromatizante, figuran en una base de datos en línea que se encuentra en el sitio Web del JECFA hospedado por la FAO y en la que se pueden realizar búsquedas. http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-flav/en/.

[10] Anexo B de la presente Norma.

El sistema de clasificación de alimentos está basado en los siguientes principios:

a) El sistema de clasificación de alimentos es de carácter jerárquico, lo que significa que cuando se reconoce el uso de un aditivo en una categoría general, se reconoce dicho uso en todas sus subcategorías, a menos que se indique otra cosa. Asimismo, cuando se reconoce el uso de un aditivo en una subcategoría, se reconoce su uso en cualquier otra subcategoría o en los distintos alimentos mencionados en una subcategoría.

b) El sistema de clasificación de alimentos se basa en descriptores de productos alimenticios tal como se comercializan, a menos que se indique otra cosa.

c) El sistema de clasificación de alimentos tiene en cuenta el principio de transferencia. En consecuencia no es necesario mencionar específicamente en el sistema de clasificación los alimentos compuestos (por ejemplo las comidas preparadas, como la pizza, porque pueden contener, proporcionalmente, todos los aditivos cuyo uso esté autorizado en sus componentes), a menos que el alimento compuesto necesite un aditivo cuyo uso no esté autorizado en ninguno de sus componentes.

d) El sistema de clasificación de alimentos se utiliza para simplificar la notificación de usos de los aditivos alimentarios con fines de compilación y elaboración de esta Norma.

6. DESCRIPCIÓN DE LA NORMA

Esta Norma consta de tres elementos principales:

a) Preámbulo

b) Anexos

   i. El Anexo A es una directriz para el examen de las dosis máximas de uso de los aditivos a los que el JECFA ha asignado una IDA numérica.

   ii. El Anexo B contiene una lista de categorías del Sistema de Clasificación de Alimentos utilizada para preparar y organizar los Cuadros 1, 2 y 3 de la Norma. Se facilitan asimismo los descriptores para cada una de las categorías y subcategorías.

   iii. El Anexo C contiene referencias al Sistema de Clasificación de Alimentos y a las normas para productos del Codex.

c) Disposiciones sobre aditivos alimentarios

   i. En el Cuadro 1 se especifica, para cada uno de los aditivos alimentarios o de los grupos de aditivos alimentarios (presentados en orden alfabético) a los que el JECFA ha asignado una IDA numérica, las categorías de alimentos (o los alimentos) en que se reconoce el uso del aditivo, las dosis máximas de uso para cada alimento o categoría de alimentos y su función tecnológica. En el Cuadro 1 figuran también los usos de los aditivos con una IDA no numérica y se especifican sus dosis máximas de uso.

   ii. En el Cuadro 2 se ofrece la misma información que en el Cuadro 1, pero presentada en orden numérico de categoría de alimentos.

   iii. En el Cuadro 3 figura la lista de los aditivos con una IDA del JECFA no especificada o no limitada cuyo uso en los alimentos en general está autorizado en dosis *quantum satis* y según los principios de las buenas prácticas de fabricación descritos en el apartado 3.3 del presente preámbulo.

   En el Anexo al Cuadro 3 se presenta la lista de los alimentos y categorías de alimentos que están excluidos de las condiciones generales del Cuadro 3. Las disposiciones de los Cuadros 1 y 2 rigen la utilización de los aditivos de las categorías de alimentos enumerados en el anexo al Cuadro 3.

Salvo indicación en contrario, las dosis máximas de uso de los aditivos de los Cuadros 1 y 2 se refieren al producto final, en la forma en que se consume.

En los Cuadros 1, 2 y 3 no se hace referencia a los usos de las sustancias como coadyuvantes de elaboración.[11]

[11] Por coadyuvante de elaboración se entiende toda sustancia o materia, excluidos aparatos y utensilios, que en cuanto tal no se utiliza como ingrediente alimentario y que se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr alguna finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración, pudiendo dar lugar a la presencia no intencional, pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final: Comisión del Codex Alimentarius, Manual de Procedimiento.

ANEXO A

DIRECTRICES PARA LA FORMULACIÓN DE DOSIS MÁXIMAS DE USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS CON INGESTIÓN DIARIA ADMISIBLE NUMÉRICA

El presente anexo se ha preparado para que sirva de guía en el estudio de las propuestas relativas a la utilización de aditivos, en las que se han tenido en cuenta las dosis máximas de uso y el límite fisiológico máximo de ingestión diaria de alimentos y bebidas. El anexo no tiene por objeto formular disposiciones para la utilización de un determinado aditivo, ni puede utilizarse para calcular con precisión la ingestión de aditivos.

I. ADITIVOS ALIMENTARIOS, PRINCIPIOS BÁSICOS PARA CALCULAR LAS DOSIS DE USO

Directriz 1

Las dosis y las cantidades de los aditivos alimentarios que se utilizan en los cálculos del Método del Presupuesto deben expresarse sobre la misma[12] base que las substancias para las cuales se ha asignado la IDA (por ejemplo, un ácido o sus sales). En lo que respecta a los alimentos vendidos como concentrados o en polvo que deben reconstruirse antes de ser consumidos, el cálculo del presupuesto de las dosis de utilización de los aditivos alimentarios debe efectuarse en el producto listo para el consumo.

II. ESTIMACIÓN DE LOS ASPECTOS RELATIVOS A LA INOCUIDAD DE LAS DOSIS DE USO – ADITIVOS ALIMENTARIOS QUE NO TIENEN IDA NUMÉRICA

Directriz 2

Aditivos alimentarios con IDA "No especificadas"

Cuando a un aditivo se le ha asignado una IDA "no especificada", en principio su utilización podría estar permitida en todos los alimentos, sin otra limitación que su conformidad con las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF). No obstante, debe tenerse presente que una IDA no especificada no significa que se acepta una ingestión ilimitada. El término es empleado por el JECFA en los casos en que "sobre la base de los datos disponibles (químicos, bioquímicos, toxicológicos, y otros) la ingestión diaria total de la sustancia derivada de su utilización en las dosis necesarias para lograr el efecto deseado, y de acuerdo con sus antecedentes aceptables en la alimentación, no represente, según el Comité, un peligro para la salud"

Por consiguiente, si una sustancia se emplea en cantidades mayores y/o en una serie más amplia de alimentos que la prevista originalmente por el JECFA podría ser necesario consultar al JECFA para asegurar que la evaluación sea aplicable a las nuevas formas de empleo. Por ejemplo, una sustancia puede haberse evaluado como humectante sin considerar su uso posterior como edulcorante a granel, lo cual podría implicar una ingestión mayor.

Directriz 3

Aditivos alimentarios evaluados como "Aceptables" para ciertos usos

En algunos casos, el JECFA no ha podido asignar una IDA pero considera, sin embargo, que un cierto uso específico de una sustancia es aceptable. En esos casos, el aditivo de que se trate deberá autorizarse solamente de conformidad con las condiciones especificadas. Si se indicase cualquier otro uso, el CCFA deberá pedir al JECFA que haga una nueva evaluación del aditivo de que se trate a la luz de la nueva información sobre los usos.

---

[12] *Principles for the Safety Assessment of Food Additives and Contaminants in Food.* Ginebra, Organización Mundial de la Salud, 1987 (Environmental Health Criteria, No. 70), pág. 83.

III. ESTIMACIÓN DE LOS ASPECTOS RELATIVOS A LA INOCUIDAD DE LAS DOSIS DE USO - ADITIVOS ALIMENTARIOS CON IDA NUMÉRICA

Directriz 4

Fracciones de la IDA que habrán de utilizarse para los alimentos sólidos y las bebidas, respectivamente

Si un aditivo se propone para su empleo tanto en alimentos sólidos como en bebidas, no puede usarse la IDA por entero para los alimentos sólidos y para las bebidas. Es necesario, por tanto, asignar una fracción de la IDA a cada una de las aplicaciones. Como primer paso, puede ser conveniente suponer que la mitad de la IDA se asigne a cada alimento sólido y líquido. No obstante, en casos especiales quizá convendría emplear otras fracciones a condición de que la suma de las fracciones no sobrepase la IDA (por ejemplo, FS = ¼ y FB = ¾; FS = 1/6 y FB = 5/6), siendo **FS** la fracción que debe utilizarse en los alimentos sólidos y **FB** la fracción que ha de utilizarse en las bebidas). Si el aditivo se usa solamente en los alimentos sólidos, entonces FS = 1 y FB = 0, y si el aditivo se usa sólo en las bebidas, FS = 0 y FB = 1.

III(a) ADITIVOS ALIMENTARIOS QUE SE EMPLEAN SÓLO EN ALIMENTOS SÓLIDOS (FS)

Directriz 5

Dosis de uso menores de FS x IDA x 40

Si las dosis de uso propuestas son menores de FS x IDA x 40, las disposiciones relativas a estos aditivos alimentarios podrán ser adecuadas para todos los alimentos.

Directriz 6

Dosis de uso menores de FS x IDA x 80

Si las dosis de uso propuestas son menores de FS x IDA x 80 se consideran aceptables si el consumo diario de los alimentos que contienen el aditivo de que se trata no será habitualmente superior a la mitad de la ingestión total máxima de alimentos sólidos prevista (es decir, 12,5 g/kg pc/día)

Directriz 7

Dosis de uso menores de FS x IDA x 160

Si las dosis de uso propuestas son menores de FS x IDA x 160 se consideran aceptables si el consumo diario de los alimentos que contienen el aditivo de que se trata no será habitualmente superior a un cuarto de la ingestión total máxima de alimentos sólidos prevista (es decir, 6,25 g/kg pc/día).

Directriz 8

Dosis de uso menores de FS x IDA x 320

Si las dosis de uso propuestas son menores de FS x IDA x 320 podrían aceptarse a condición de que el consumo diario de los alimentos que contienen el aditivo de que se trata no será habitualmente superior a un octavo de la ingestión total máxima de alimentos sólidos prevista (es decir, 3,13 g/kg pc/día).

Directriz 9

Dosis de uso mayores de FS x IDA x 320

Si las dosis propuestas son mayores de FS x IDA x 320 deberían aceptarse solamente para productos en los que el cálculo de la ingestión potencial de todos los usos propuestos demuestre que es poco probable que se sobrepase la IDA, o si la estimación de la ingestión del aditivo basada en métodos más exactos de estimación de la ingestión demuestra que las dosis de utilización son aceptables (por ejemplo, encuestas sobre el consumo de alimentos).

III(b) ADITIVOS ALIMENTARIOS QUE SE EMPLEAN EN LAS BEBIDAS (FL)

Directriz 10

Dosis de uso menores de FL x IDA x 10

Si las dosis propuestas son menores de FL x IDA x 10, la utilización del aditivo podría aceptarse para todas las bebidas.

Directriz 11

Dosis de uso menores de FL x IDA x 20

Si las dosis de uso propuestas son menores de FL x IDA x 20 podrían aceptarse a condición de que el consumo diario de las bebidas que contienen el aditivo de que se trata no será habitualmente superior a la mitad de la ingestión total máxima prevista de la bebida (es decir, 50 ml/kg pc/día).

Directriz 12

Dosis de uso menores de FL x IDA x 40

Si las dosis de uso propuestas son menores de FL x IDA x 40 podrían aceptarse a condición de que el consumo diario de las bebidas que contienen el aditivo de que se trata no será habitualmente superior a un cuarto de la ingestión total máxima prevista de la bebida (es decir, 25 ml/kg pc/día).

Directriz 13

Dosis de uso menores de FL x IDA x 80

Si las dosis propuestas son menores de FL x IDA x 80 podrían aceptarse a condición de que el consumo diario de las bebidas que contienen el aditivo de que se trata no será habitualmente superior a un octavo de la ingestión total máxima prevista de la bebida (es decir, 12,5 ml/kg pc/día).

Directriz 14

Dosis de uso mayores de FL x IDA x 80

Las dosis mayores de FL x IDA x 80 deberían aceptarse exclusivamente para los productos en los que el cálculo de la ingestión potencial demuestre que es poco probable que se sobrepase la IDA (por ejemplo, bebidas alcohólicas fuertes).

ANEXO B

SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

PARTE I: Sistema de Clasificación de los Alimentos

01.0 Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0

- 01.1 Leche y bebidas lácteas
  - 01.1.1 Leche y suero de mantequilla (naturales)
    - 01.1.1.1 Leche (natural)
    - 01.1.1.2 Suero de mantequilla (natural)
  - 01.1.2 Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej. leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)
- 01.2 Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)
  - 01.2.1 Leches fermentadas (naturales)
    - 01.2.1.1 Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación
    - 01.2.1.2 Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación
  - 01.2.2 Cuajada (natural)
- 01.3 Leche condensada y productos análogos (naturales)
  - 01.3.1 Leche condensada (natural)
  - 01.3.2 Blanqueadores de bebidas
- 01.4 Nata (crema) (natural) y productos análogos
  - 01.4.1 Nata (crema) pasterizada (natural)
  - 01.4.2 Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)
  - 01.4.3 Nata (crema) cuajada (natural)
  - 01.4.4 Productos análogos a la nata (crema)
- 01.5 Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)
  - 01.5.1 Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)
  - 01.5.2 Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo
- 01.6 Queso y productos análogos
  - 01.6.1 Queso no madurado
  - 01.6.2 Queso madurado
    - 01.6.2.1 Queso madurado, incluida la corteza
    - 01.6.2.2 Corteza de queso madurado
    - 01.6.2.3 Queso en polvo (para reconstitución; p. ej. para salsas a base de queso)
  - 01.6.3 Queso de suero
  - 01.6.4 Queso elaborado, fundido
    - 01.6.4.1 Queso fundido natural
    - 01.6.4.2 Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.
  - 01.6.5 Productos análogos al queso

01.6.6 Queso de proteínas del suero

01.7 Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)

01.8 Suero y productos a base de suero, excluidos los quesos de suero

01.8.1 Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero

01.8.2 Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero

02.0 Grasas y aceites y emulsiones grasas

02.1 Grasas y aceites prácticamente exentos de agua

02.1.1 Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, “ghee”

02.1.2 Grasas y aceites vegetales

02.1.3 Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal

02.2 Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite

02.2.1 Mantequilla (manteca)

02.2.2 Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar

02.3 Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados

02.4 Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7

03.0 Hielos comestibles, incluidos los sorbetes

04.0 Frutas y hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas

04.1 Frutas

04.1.1 Frutas frescas

04.1.1.1 Frutas frescas no tratadas

04.1.1.2 Frutas frescas tratadas en la superficie

04.1.1.3 Frutas frescas peladas y/o cortadas

04.1.2 Frutas elaboradas

04.1.2.1 Frutas congeladas

04.1.2.2 Frutas desecadas

04.1.2.3 Frutas en vinagre, aceite o salmuera

04.1.2.4 Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)

04.1.2.5 Confituras, jaleas, mermeladas

04.1.2.6 Productos para untar a base de fruta (p. ej. el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5

04.1.2.7 Frutas confitadas

04.1.2.8 Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco

04.1.2.9 Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta

04.1.2.10 Productos de fruta fermentada

04.1.2.11 Rellenos de fruta para pastelería

04.1.2.12 Frutas cocidas o fritas

04.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas

04.2.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas

04.2.1.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas

04.2.1.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie

04.2.1.3 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas

04.2.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas elaboradas

04.2.2.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas

04.2.2.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas

04.2.2.3 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja

04.2.2.4 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización

04.2.2.5 Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej. la mantequilla de maní (cacahuete))

04.2.2.6 Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5

04.2.2.7 Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3

04.2.2.8 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas

05.0 Confitería

05.1 Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate

05.1.1 Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao

05.1.2 Mezclas de cacao (jarabes)

05.1.3 Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao

05.1.4 Productos de cacao y chocolate

05.1.5 Productos de imitación y sucedáneos del chocolate

05.2 Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc.

05.2.1 Caramelos duros

05.2.2 Caramelos blandos

0.5.2.3 Turrón y mazapán

05.3 Goma de mascar

05.4 Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces

06.0 Cereales y productos a base de cereales, derivados de granos de cereales, de raíces y tubérculos, legumbres, leguminosas y médula o corazón blando de palmera, excluidos los productos de panadería de la categoría de alimentos 07.0

- 06.1 Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz
- 06.2 Harinas y almidones
  - 06.2.1 Harinas
  - 06.2.2 Almidones
- 06.3 Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena
- 06.4 Pastas y fideos y productos análogos (p. ej. fécula de arroz en hojas, “vermicelli” de arroz , pastas y fideos de soja)
  - 06.4.1 Pastas y fideos frescos y productos análogos
  - 06.4.2 Pastas y fideos deshidratados y productos análogos
  - 06.4.3 Pastas y fideos precocidos y productos análogos
- 06.5 Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca)
- 06.6 Mezclas batidas para rebozar (p. ej. para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)
- 06.7 Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)
- 06.8 Productos a base de soja (excluidos aderezos y condimentos a base de soja de la categoría de alimentos 12.9)
  - 06.8.1 Bebidas a base de soja
  - 06.8.2 Película de bebida a base de soja
  - 06.8.3 Cuajada de soja (*tofu*)
  - 06.8.4 Cuajada de soja semideshidratada
    - 06.8.4.1 Cuajada de soja semideshidratada dura cocida en salsa espesa
    - 06.8.4.2 Cuajada de soja semideshidratada frita
    - 06.8.4.3 Cuajada de soja semideshidratada distinta de la incluida en las categorías de alimentos 06.8.4.1 y 06.8.4.2
  - 06.8.5 Cuajada de soja deshidratada (*kori tofu*)
  - 06.8.6 Soja fermentada (por ej. *natto, tempe*)
  - 06.8.7 Cuajada de soja fermentada
  - 06.8.8 Otros productos a base de proteína de soja

07.0 Productos de panadería

- 07.1 Pan y productos de panadería ordinaria
  - 07.1.1 Panes y panecillos
    - 07.1.1.1 Panes leudados con levadura y panes especiales
    - 07.1.1.2 Panes leudados con bicarbonato
  - 07.1.2 “Crackers”, excluidos los “crackers” dulces
  - 07.1.3 Otros productos de panadería ordinaria (p. ej. “bagels”, “pita”, “muffins” ingleses, etc.)
  - 07.1.4 Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado
  - 07.1.5 Panes y bollos dulces al vapor
  - 07.1.6 Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria
- 07.2 Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas
  - 07.2.1 Tortas, galletas y pasteles (p. ej. rellenos de fruta o crema)

07.2.2 Otros productos de panadería fina (p. ej. “donuts”, panecillos dulces, “scones” (bollos ingleses) y “muffins”)

07.2.3 Mezclas para pastelería fina (p. ej. tortas, tortitas o panqueques)

08.0 Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza

08.1 Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza

08.1.1 Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes

08.1.2 Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza

08.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes

08.2.1 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes

08.2.1.1 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes

08.2.1.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes

08.2.1.3 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes

08.2.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes

08.2.3 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, congelados, en piezas enteras o en cortes

08.3 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados

08.3.1 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados sin tratar térmicamente

08.3.1.1 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) desecados y sin tratar térmicamente

08.3.1.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y secos, y sin tratar térmicamente

08.3.1.3 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente

08.3.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente

08.3.3 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados

08.4 Tripas comestibles (p. ej. para embutidos)

09.0 Pescado y productos pesqueros, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

09.1 Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

09.1.1 Pescado fresco

09.1.2 Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos

09.2 Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

09.2.1 Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

09.2.2 Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

09.2.3 Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

09.2.4 Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

09.2.4.1 Pescado y productos pesqueros cocidos

09.2.4.2 Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos

09.2.4.3 Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

09.2.5 Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

09.3 Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

09.3.1 Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

09.3.2 Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

09.3.3 Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas

09.3.4 Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej. la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3

09.4 Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados

10.0 Huevos y productos a base de huevo

10.1 Huevos frescos

10.2 Productos a base de huevo

10.2.1 Productos líquidos a base de huevo

10.2.2 Productos congelados a base de huevo

10.2.3 Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor

10.3 Huevos en conserva, incluidos los huevos en álcali, salados y envasados

10.4 Postres a base de huevo (p. ej. flan)

11.0 Edulcorantes, incluida la miel

11.1 Azúcares refinados y en bruto

11.1.1 Azúcar blanco, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato y fructosa

11.1.2 Azúcar en polvo y dextrosa en polvo

11.1.3 Azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar

11.1.3.1 Jarabe de glucosa deshidratado utilizado para la elaboración de golosinas

11.1.3.2 Jarabe de glucosa utilizado para la elaboración de golosinas

11.1.4 Lactosa

11.1.5 Azúcar blanco de plantación o refinería

11.2 Azúcar moreno, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3

11.3 Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3

11.4 Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)

11.5 Miel

11.6 Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad

12.0 Sales, especias, sopas, salsas, ensaladas y productos proteínicos

12.1 Sal y sucedáneos de la sal

12.1.1 Sal

12.1.2 Sucedáneos de la sal

12.2 Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej. el aderezo para fideos instantáneos)

12.2.1 Hierbas aromáticas y especias

12.2.2 Aderezos y condimentos

12.3 Vinagres

12.4 Mostazas

12.5 Sopas y caldos

12.5.1 Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados

12.5.2 Mezclas para sopas y caldos

12.6 Salsas y productos análogos

12.6.1 Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej., mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)

12.6.2 Salsas no emulsionadas (p. ej. “ketchup”, salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa “gravy”)

12.6.3 Mezclas para salsas y “gravies”

12.6.4 Salsas ligeras (p. ej. salsa de pescado)

12.7 Ensaladas (p. ej. la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y emulsiones para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3

12.8 Levadura y productos similares

12.9 Aderezos y condimentos a base de soja

12.9.1 Pasta de soja fermentada (“miso”)

12.9.2 Salsa de soja

12.9.2.1 Salsa de soja fermentada

12.9.2.2 Salsa de soja no fermentada

12.9.2.3 Otras salsas de soja

12.10 Productos proteínicos distintos a los de soja

13.0 Productos alimenticios para usos nutricionales especiales

13.1 Preparados para lactantes, preparados de continuación y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes

13.1.1 Preparados para lactantes

13.1.2 Preparados de continuación

13.1.3 Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes

13.2 Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños

13.3 Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)

13.4 Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso

13.5 Alimentos dietéticos (p. ej. los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6

13.6 Complementos alimenticios

14.0 Bebidas, excluidos los productos lácteos

14.1 Bebidas no alcohólicas

14.1.1 Aguas

14.1.1.1 Aguas minerales naturales y aguas de manantial

14.1.1.2 Aguas de mesa y gaseosas

14.1.2 Zumos (jugos) de frutas y hortalizas

14.1.2.1 Zumos (jugos) de frutas

14.1.2.2 Zumos (jugos) de hortalizas

14.1.2.3 Concentrados para zumos (jugos) de frutas

14.1.2.4 Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas

14.1.3 Néctares de frutas y hortalizas

14.1.3.1 Néctares de frutas

14.1.3.2 Néctares de hortalizas

14.1.3.3 Concentrados para néctares de frutas

14.1.3.4 Concentrados para néctares de hortalizas

14.1.4 Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas

14.1.4.1 Bebidas a base de agua aromatizadas con gas

14.1.4.2 Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares

14.1.4.3 Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas

14.1.5 Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao

14.2 Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas análogas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol

14.2.1 Cerveza y bebidas a base de malta

14.2.2 Sidra y sidra de pera

14.2.3 Vinos de uva

14.2.3.1 Vino de uva no espumoso

14.2.3.2 Vinos de uva espumosos y semiespumosos

14.2.3.3 Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce

14.2.4 Vinos (distintos de los de uva)

14.2.5 Aguamiel

14.2.6 Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol

14.2.7 Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej. cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)

15.0 Aperitivos listos para el consumo

15.1 Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)

15.2 Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y mezclas de nueces (p. ej. con frutas secas)

15.3 Aperitivos a base de pescado

16.0 Alimentos preparados.

PARTE II: Descriptores revisados de las categorías de alimentos

01.0 Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0:

Comprende todos los tipos de productos lácteos que se obtienen de la leche de los animales de ordeño (p. ej. la vaca, oveja, cabra, búfala). En esta categoría, un producto "natural" es un producto que no está aromatizado, no contiene frutas, hortalizas u otros ingredientes que no sean lácteos, ni está mezclado con otros ingredientes que no sean lácteos, a no ser que las normas pertinentes lo autoricen. Los productos análogos son aquellos en los que la grasa de la leche se ha sustituido parcial o totalmente por grasas o aceites vegetales.

01.1 Leche y bebidas lácteas:

Comprende todos los productos lácteos líquidos, naturales y aromatizados, a base de leche descremada, parcialmente descremada, con poca grasa y entera.

01.1.1 Leche y suero de mantequilla (naturales):

Comprende únicamente los productos líquidos naturales. Incluye la leche natural reconstituida que contenga únicamente ingredientes lácteos.

01.1.1.1 Leche (natural):

La leche líquida se obtiene de los animales de ordeño (p. ej. vacas, ovejas, cabras, búfalas). La leche suele tratarse térmicamente mediante pasterización, tratamientos de temperatura ultraelevada (UHT) o esterilización.[13] Incluye la leche descremada, parcialmente descremada, con poca grasa y entera.

01.1.1.2 Suero de mantequilla (natural):

El suero de mantequilla es el líquido prácticamente sin grasa de la leche que queda tras el proceso de elaboración de la mantequilla (manteca) (es decir, la leche y la nata (crema) fermentada o sin fermentar batida), y se comercializa en forma concentrada o en polvo. El suero de mantequilla (leche agria) se obtiene también mediante la fermentación de la leche desnatada líquida, bien mediante la acidificación espontánea por la acción de las bacterias formadoras del ácido láctico o del aroma, bien mediante la inoculación de cultivos bacterianos puros en la leche caliente (suero de mantequilla cultivado).[14] El suero de mantequilla puede pasterizarse o esterilizarse.

01.1.2 Bebidas lácteas aromatizadas y/o fermentadas (p. ej. leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero):

Comprende todas las bebidas líquidas a base de leche aromatizadas y con sabores listas para el consumo y sus mezclas, excluidas las mezclas de cacao (mezclas de cacao y azúcar de la categoría 05.1.1), como chocolate caliente, bebidas malteadas con chocolate, bebidas a base de yogur con sabor a fresa, bebidas obtenidas por las bacterias formadoras del ácido láctico y del lassi (líquido obtenido batiendo la leche cuajada formada a partir de la fermentación láctea y añadiendo azúcar o un edulcorante sintético).

01.2 Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas):

Comprende todos los productos naturales a base de leche desnatada, parcialmente desnatada, con poca grasa y entera. Los productos aromatizados se incluyen en las categorías 01.1.2 (bebidas) y 01.7 (postres).

01.2.1 Leches fermentadas (naturales):

Comprende todos los productos naturales, incluida la leche fermentada líquida, la leche acidificada y la leche cultivada. El yogur natural, sin aromas ni colores, puede figurar en una de las subcategorías de la sección 01.2.1 según esté tratado o no térmicamente después de la fermentación.

01.2.1.1 Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación:

Comprende los productos naturales líquidos y los que no son líquidos, como el yogur.[15]

01.2.1.2 Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación:

Productos análogos a los de la subcategoría 01.2.1.1, pero que se han tratado térmicamente (a saber, mediante la esterilización o pasterización), después de la fermentación.

---

13 *Food Chemistry*, H.D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pág. 389.

14 Ibídem, pág. 392.

15 El uso de aditivos alimentarios distintos de los estabilizadores y espesantes para reconstitución y recombinación, si los permite la legislación nacional en el país donde se vende el producto, no es aceptable en las leches fermentadas, de acuerdo a la definición de la *Norma del Codex para las leches fermentadas* (CODEX STAN 243-2003).

01.2.2 Cuajada (natural):

Leche cuajada natural que se obtiene por la acción de enzimas que provocan la coagulación. Comprende la leche cuajada. Los productos a base de cuajada aromatizada figuran en la categoría 01.7.

01.3 Leche condensada y productos análogos (naturales):

Comprende los tipos de leche condensada, evaporada natural, edulcorada y aromatizada, así como los productos análogos (incluidos los blanqueadores de bebidas). Comprende los productos a base de leche desnatada (descremada), parcialmente desnatada, con poca grasa y entera, así como la leche compensada.

01.3.1 Leche condensada (natural):

La leche condensada se obtiene mediante la eliminación parcial del agua de la leche a la cual puede haberse añadido azúcar. En el caso de la leche evaporada, la eliminación del agua puede obtenerse por calentamiento.[16] Incluye la leche parcialmente deshidratada, evaporada, condensada y edulcorada y el khoa (leche de vaca o búfala concentrada por ebullición).

01.3.2 Blanqueadores de bebidas:

Sucedáneos de la leche o de la nata (crema) que consisten en una emulsión del tipo grasa vegetal en agua con proteínas lácteas y lactosa o proteínas vegetales, destinados a utilizarse en bebidas como el café y el té. Incluye también el mismo tipo de productos en polvo. Comprende los productos análogos a la leche condensada y la leche compensada condensada.

01.4 Nata, (crema) (natural) y productos análogos:

La nata (crema) es un producto lácteo líquido con un contenido relativamente alto de grasa en comparación con la leche. Comprenden todos los productos líquidos, semilíquidos y semisólidos a base de nata (crema) y los productos análogos a la nata (crema). Los productos de nata (crema) aromatizados figuran en las categorías 01.1.2 (bebidas) y 01.7 (postres).

01.4.1 Nata (crema) pasterizada (natural):

Nata (crema) sometida a pasterización mediante un tratamiento térmico adecuado u obtenida de leche pasterizada.[17] Comprende natas (cremas) y seminatas (semicremas) de leche.

01.4.2 Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales):

Comprende todo tipo de natas (cremas), independientemente del contenido de grasa, que se han sometido a tratamiento térmico a temperatura más elevada que la de pasterización. Comprende también las natas (cremas) pasterizadas con un contenido de grasa reducido, así como todos los tipos de natas (cremas) para batir o batidas. Las natas (cremas) esterilizadas son las que se han sometido a un tratamiento térmico adecuado dentro del recipiente en el que se presentan al consumidor. Las natas (cremas) tratadas a temperaturas ultraelevadas (UHT) o las natas ultrapasterizadas son las que se han sometido de modo continuo a un tratamiento térmico adecuado (UHT o ultrapasterización) y envasado en condiciones asépticas. La nata (crema) puede envasarse también a presión (nata batida).[17] Comprende las natas (cremas) para batir, las natas (cremas) espesas, las natas (cremas) batidas pasterizadas y las decoraciones y rellenos a base de leche análogos a la nata (crema) batida. La subcategoría 01.4.4 (productos análogos a la nata (crema)) incluye las natas (cremas) o decoraciones con sustitución total o parcial de la grasa de leche por otras grasas.

01.4.3 Nata (crema) cuajada (natural):

Nata (crema) espesada y viscosa formada por acción de enzimas que coagulan la leche. Comprende la nata (crema) agria (nata sometida a fermentación láctica, como se ha señalado en relación con el suero (01.1.1.2))[18].

01.4.4 Productos análogos a la nata (crema):

Sucedáneos de la nata (crema) consistente en una emulsión de grasa vegetal-agua en forma líquida o en polvo para usos distintos de los de los blanqueadores de bebidas (01.3.2). Comprende los revestimientos instantáneos de nata batida y los sucedáneos de la nata.

---

16 *Norma para las Leches Evaporadas* (CODEX STAN 281-1971).
17 *Norma para la Nata (Crema) y las Natas (Cremas) Preparadas* (CODEX STAN 288-1976).
18 *Food Chemistry*, H.D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pág. 393.

01.5 Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales):

Comprende la leche en polvo natural, la nata (crema) en polvo o combinaciones de ambas, y productos análogos. Incluye los productos a base de leche desnatada (descremada), parcialmente desnatada (descremada), de bajo contenido graso y entera.

01.5.1 Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales):

Productos lácteos obtenidos mediante la eliminación parcial del agua de la leche o de la nata (crema) y producidos en polvo[19]. Incluye caseína y caseinatos.[20]

01.5.2 Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo (naturales):

Productos en forma de emulsión del tipo grasa en agua y deshidratados para un uso distinto del de los blanqueadores de bebidas (01.3.2). Entre ellos se incluye, p. ej. la mezcla de nata (crema) deshidratada de imitación y la leche compensada en polvo.

01.6 Queso y productos análogos:

Se entiende por queso y productos análogos al queso los productos que contienen agua y grasa dentro de una estructura de proteína de leche coagulada. Productos como, p. ej. la salsa de queso (12.6.2), los aperitivos con aroma de queso (15.1) y los alimentos compuestos preparados en los que se ha utilizado el queso como ingrediente (p. ej. macarrones y queso; 16.0) se clasifican en otras categorías.

01.6.1 Queso no madurado:

Se entiende por quesos no madurados, incluidos los quesos frescos, los productos que están listos para el consumo poco después de su fabricación.[21] Entre ellos se incluyen, p. ej. el "cottage cheese" (queso blando y sin madurar de leche cuajada coagulada), el "cottage cheese" cremoso ("cottage cheese" cubierto con una mezcla cremosa)[22], el queso de nata o queso cremoso ("rahmfrischkase", queso sin cuajar, blando para untar)[23], y los quesos mozzarella y scamorza, así como el *paneer* (proteína de leche coagulada con ácido cítrico de jugo de limón o de lima o del ácido láctico del suero, que se cuela para obtener una masa sólida y se usa en versiones vegetarianas, por ejemplo, de las hamburguesas). Comprende el queso entero no madurado y la corteza del queso no madurada (en los casos de quesos no madurados con "piel"; p. ej. la mozzarella). La mayoría de los productos son naturales; no obstante, algunos, como el "cottage cheese" y el queso de nata pueden estar aromatizados o contener ingredientes como fruta, hortalizas o carne. Se excluye el queso de nata madurado, en el que la nata (crema) es determinante de un contenido elevado de grasa.

01.6.2. Queso madurado:

Se entiende por quesos madurado un producto que no está listo para el consumo poco después de la elaboración, sino que debe mantenerse durante cierto tiempo a una temperatura y en unas condiciones tales que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos necesarios y característicos del queso en cuestión. En los quesos madurados con moho, la maduración se produce principalmente como consecuencia del desarrollo característico de mohos por todo el interior y/o en la superficie del queso[21]. El queso madurado puede ser blando (p. ej. camembert), firme (p. ej. edam, gouda), duro (p. ej. cheddar) o extraduro (p. ej. grana). Incluye el queso en salmuera, que es un queso madurado de semiduro a blando, de color blanco a amarillento, con una textura compacta y sin una corteza propiamente dicha que se conserva en salmuera hasta que se presenta al consumidor (p. ej. feta).[24]

01.6.2.1 Queso madurado, incluida la corteza:

Se refiere al queso madurado (incluido el queso madurado con moho) con su corteza o parte de ella, como el queso cortado, desmenuzado, rallado o rebanado. Entre estos quesos madurados se incluyen los siguientes: queso azul, brie, gouda, havarti, queso duro para rallar, parmesano y queso suizo.

---

19 *Norma para las Leches en Polvo y la Nata (Crema) en Polvo* (CODEX STAN 207-1999).
20 *Norma para los Productos a Base de Caseína Alimentaria* (CODEX STAN 290-1995).
21 *Norma para el Queso* (CODEX STAN 283-1978).
22 *Norma para el Queso Cottage* (CODEX STAN 273-1968).
23 *Norma para el Queso Crema (Queso de Nata, "Cream Cheese")* (CODEX STAN 275-1973).
24 *Norma de Grupo para Queso en Salmuera* (CODEX STAN 208-1999).

01.6.2.2 Corteza de queso madurado:

Se refiere sólo a la corteza del queso. La corteza del queso es la parte exterior de la masa de queso que al principio tiene la misma composición que la parte interior del mismo, pero que puede secarse en los procesos de conservación en salmuera y maduración.[25]

01.6.2.3 Queso en polvo (para reconstitución; p. ej. para salsas a base de queso):

Producto deshidratado preparado con una variedad de queso o queso fundido. No incluye el queso rallado o desmenuzado (categoría 01.6.2.1 para las variedades de queso; categoría 01.6.4 para el queso fundido). El producto se destina a reconstitución con leche o agua para preparar una salsa o utilizarse como ingrediente tal como se presenta (p. ej. con macarrones cocidos, leche y mantequilla para preparar una cazuela de macarrones y queso). Incluye el queso desecado por pulverización.

01.6.3 Queso de suero:

Se entiende por queso de suero los productos sólidos o semisólidos obtenidos por concentración del suero, con o sin adición de leche, nata (crema) u otras materias de origen lácteo, y moldeo del producto concentrado.[26] Incluye el queso entero y la corteza de queso. Distinto del queso de proteínas del suero (01.6.6).

01.6.4 Queso elaborado, fundido:

Productos con un tiempo de conservación muy largo obtenido por fusión y emulsificación del queso. Incluye productos elaborados mediante calentamiento y emulsificación de mezclas de quesos, materia grasa de la leche, proteína de leche, leche en polvo y agua en diferentes cantidades. Los productos pueden contener otros ingredientes añadidos como, aromas, aderezos y fruta, hortalizas y/o carne. El producto puede ser para untar o estar cortado en rebanadas y piezas.[27] Esta categoría no comprende el queso cortado, rallado, desmenuzado, etc. El queso sometido a estos procesos mecánicos se incluye en la categoría de alimentos 01.6.2 (Queso madurado).

01.6.4.1 Queso fundido natural:

Se entiende por queso fundido natural el producto de queso fundido que no contiene aromatizantes, aderezos, fruta, hortalizas o carne añadidos. Entre éstos se incluyen, p. ej. el queso americano, el queso club y las mezclas de queso elaboradas en frío.

01.6.4.2 Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.:

Se entiende por queso fundido aromatizado el producto al que se han añadido aromatizantes, aderezos, fruta, hortalizas y/o carne. Entre éstos se incluyen, p. ej. el queso para untar “Neufchatel” con hortalizas, el queso “Pepper Jack” (queso Monterrey Jack con trozos de pimienta), el queso para untar Cheddar con vino y las bolas de queso (elaboradas con queso fundido cubierto de nueces, hierbas o especias).

01.6.5 Productos análogos al queso:

Productos similares al queso pero en los que la grasa de la leche se ha reemplazado parcial o completamente por otras grasas. Incluye el queso de imitación, las mezclas de quesos de imitación y los quesos de imitación en polvo.

01.6.6 Queso de proteínas del suero:

Se entiende por queso de proteínas del suero el producto que contiene la proteína extraída del componente de suero de la leche. Estos productos se elaboran principalmente mediante la coagulación de proteínas del suero. Entre ellos se incluye, p. ej. el queso ricotta.[26] Es diferente del queso de suero (01.6.3).

01.7 Postres lácteos (p. ej. pudines, yogur aromatizado o con fruta):

Comprende los postres lácteos listos para el consumo y mezclas para postres, aromatizados. Incluye dulces y golosinas lácteas congeladas y rellenos a base de leche, así como el yogur aromatizado (producto lácteo obtenido por la fermentación de leche y productos lácteos a los que se han añadido aromatizantes e ingredientes (p. ej. fruta, cacao, café)) que puede someterse o no a un tratamiento térmico después de la

---

[25] La corteza es diferente del revestimiento del queso. El revestimiento puede ser: 1) una película de material sintético o natural, que ayuda a regular la humedad durante la maduración y protege el queso de los microorganismos, o 2) una capa generalmente de cera, parafina o material plástico, que normalmente es impermeable a la humedad, protege el queso después de la maduración contra los microorganismos y de daños físicos durante la manipulación en la venta al por menor y que, en algunos casos, contribuye a dar una apariencia determinada al queso (p. ej. superficie coloreada).

[26] *Norma para los Quesos de Suero* (CODEX STAN 284-1971).

[27] *Food Chemistry,* H.-D.Belitz & W. Grosh, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pág. 400.

fermentación.[28] Otros ejemplos son los siguientes: helado (postre congelado que puede estar elaborado con leche entera, leche desnatada (descremada), nata (crema) o mantequilla, azúcar, aceite vegetal, productos a base de huevo y fruta, cacao o café), leche helada (producto análogo al helado con menor contenido de leche entera o desnatada o elaborado con leche desnatada), leche gelificada, yogur aromatizado congelado, leche cuajada (postre dulce similar a la crema elaborado a base de leche aromatizada con cuajo), dulce de leche (leche cocida con azúcar y con adición de otros ingredientes como coco o chocolate), pudín "butterscotch" y "mousse" de chocolate. Comprende dulces a base de leche tradicionales preparados con leche parcialmente concentrada, *khoa* (leche de vaca o búfala concentrada mediante cocción), o *chhena* (leche de vaca o de búfala coagulada mediante calor con ayuda de ácidos como ácido cítrico, ácido láctico, ácido málico, etc.), azúcar o edulcorantes artificiales y otros ingredientes (p. ej. *maida* (harina de trigo refinada), aromatizantes y colorantes (p. ej. *peda*, *burfee*, torta de leche, *gulab jamun*, *rasgulla*, *rasmalai*, *basundi*). Estos productos son diferentes de los de la categoría de alimentos 03.0 (Helados comestibles, incluidos los sorbetes), ya que los alimentos de la categoría 01.7 se elaboran a base de leche, mientras que los de la categoría 03.0 se elaboran a base de agua y no contienen ingredientes lácteos.

01.8 Suero y productos a base de suero, excluidos los quesos de suero:

Comprende diversos productos de suero en forma líquida y en polvo.

01.8.1 Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero:

El suero es el fluido separado de la cuajada tras la coagulación de la leche, nata (crema), leche desnatada (descremada) o suero de mantequilla mediante enzimas de coagulación de la leche durante la fabricación del queso, la caseína o productos similares. El suero ácido se obtiene tras la coagulación de la leche, nata (crema), leche desnatada (descremada) o suero de mantequilla, principalmente con ácidos del tipo usado en la fabricación del queso fresco.[29]

01.8.2 Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero:

Los sueros en polvo se preparan a partir de suero desecado por pulverización o en rodillos, o de suero ácido del que se ha eliminado la mayor parte de la grasa de leche.[29]

02.0 Grasas y aceites y emulsiones grasas:

Incluye todos los productos a base de grasa de origen vegetal, animal o marino o sus mezclas.

02.1 Grasas y aceites prácticamente exentos de agua:

Se entiende por grasas y aceites comestibles los alimentos compuestos principalmente de triglicéridos de ácidos grasos de origen vegetal, animal o marino.[30]

02.1.1 Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, "ghee":

Se entiende por grasa de leche anhidra, aceite de mantequilla (manteca) anhidra y aceite de mantequilla (manteca) los productos derivados exclusivamente de la leche y/o productos obtenidos de la leche mediante un proceso que elimina casi por completo el agua y el extracto seco magro. El ghee es un producto obtenido exclusivamente de la leche, la nata (crema) o la mantequilla (manteca) mediante un proceso por el que se elimina casi totalmente el agua y el extracto seco magro; posee un sabor y una estructura física especialmente desarrollados.[31]

02.1.2 Grasas y aceites vegetales:

Las grasas y aceites comestibles se obtienen de plantas comestibles. Los productos se pueden obtener de una única fuente vegetal o bien comercializarse y utilizarse como mezcla de aceites que se denominan generalmente aceites comestibles, para cocinar, para freír, de mesa o para ensaladas.[32] Los aceites vírgenes se obtienen por procedimientos mecánicos (p. ej. prensado o extracción) y por aplicación únicamente de calor de manera que no se modifique la composición natural del aceite. Los aceites vírgenes son idóneos para el consumo en su estado natural. Los aceites prensados en frío se obtienen por procedimientos mecánicos sin aplicación de calor.[30,33] Entre estos productos se incluyen, p. ej. el aceite de oliva virgen, el aceite de semilla de algodón, el aceite de maní (cacahuete) y el vanaspati.

---

28 *Norma para Leches Fermentadas* (CODEX STAN 243-2003).
29 *Norma para los Sueros en Polvo* (CODEX STAN 289-1995).
30 *Norma General para Grasas y Aceites Comestibles No Regulados por Normas Individuales* (CODEX STAN 19-1981).
31 *Norma para los Productos a base de Grasa de la Leche* (CODEX STAN 280-1973).
32 *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, págs. 472 a 476.
33 *Norma para los Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva* (CODEX STAN 33-1981); y *Norma para Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999).

02.1.3 Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal:

Todas las grasas y aceites de origen animal deben derivar de animales que estén en buenas condiciones de salud en el momento del sacrificio y estén destinados al consumo humano. Se entiende por manteca de cerdo la grasa obtenida de los tejidos adiposos del cerdo. La grasa de vacuno comestible se obtiene de los tejidos adiposos y frescos de los animales bovinos que cubren la cavidad abdominal y rodean los riñones y el corazón, y de otros tejidos adiposos compactos e intactos. Esta grasa fresca obtenida en el momento del sacrificio es la "grasa de matanza". La grasa de vacuno de primera (primeros jugos u “oleo stock”) se obtiene fundiendo a baja temperatura (50-55ºC) la grasa de matanza y cortes seleccionados de grasa (grasa de recortes). La grasa de vacuno de segunda es un producto con olor y sabor típicos de la grasa de vacuno que se obtiene fundiendo (a 60-65ºC) y purificando la grasa de vacuno. La grasa de cerdo fundida es grasa procedente de los tejidos y huesos del cerdo. El sebo comestible (pringue) se obtiene fundiendo los tejidos adiposos (excluida la grasa de recorte) adheridos a los músculos y los huesos de animales bovinos u ovinos. Los aceites de pescado se obtienen de pescado adecuado como arenques, sardinas, espadín y anchoas.[34,35] Otros ejemplos son el sebo y el tejido adiposo de la carne de vacuno o de cerdo parcialmente desgrasados.

02.2 Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite:

Comprende todos los productos emulsionados, excluidos los productos a base de grasa similares a los productos y postres lácteos.

02.2.1 Mantequilla (manteca):

La mantequilla es un producto graso que consiste principalmente en una emulsión del tipo agua en aceite, derivado exclusivamente de la leche y/o de productos obtenidos de la leche.[36]

02.2.2 Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar:

Comprende las grasas para untar (emulsiones principalmente del tipo agua, grasas y aceites comestibles), grasas lácteas para untar (emulsiones principalmente del tipo agua en grasa de leche), y mezclas de grasas para untar (grasas para untar mezcladas con cantidades mayores de grasa de la leche).[37] Algunos ejemplos son la margarina (una emulsión de agua en aceite para untar o líquida producida principalmente con grasas y aceites comestibles); los productos derivados de la mantequilla (manteca) (p. ej. la “mantequilla artificial”, mezcla para untar de mantequilla y aceites vegetales para untar)[38]; mezclas de mantequilla y margarina; y la minarina (una emulsión para untar del tipo agua en aceite obtenida principalmente a partir de agua, grasas y aceites comestibles que no derivan únicamente de la leche). Comprende productos con contenido reducido de grasa obtenidos de grasa de leche o de grasas de origen animal o vegetal, incluidos los productos similares a la mantequilla que contienen menos grasa que ésta, la margarina y sus mezclas (p. ej. tres cuartas partes de grasa de mantequilla, tres cuartas partes de grasa de margarina o tres cuartas partes de mezclas de grasa de mantequilla y margarina).

02.3 Emulsiones grasas principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados:

Comprende los productos a base de grasa similares a alimentos lácteos, excluidos los postres. La parte grasa de estos productos se obtiene de fuentes destintas de la grasa de la leche (p. ej. grasas y aceites vegetales). Entre estos productos se incluyen la leche compensada o sucedáneo de la leche (leche en la que se ha sustituido la grasa, elaborada a partir del extracto seco magro de la leche con adición de grasas vegetales (de aceite de coco, de alazor o de maíz));[14] la nata (crema) batida no láctea, los revestimientos no lácteos y la nata (crema) vegetal. La mayonesa se incluye en la categoría de alimentos 12.6.1.

02.4 Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7:

Comprende los productos a base de grasa similares a los postres lácteos que figuran en la categoría 01.7. Abarca los productos listos para el consumo y sus mezclas. Comprende además los rellenos no lácteos para postres. Un ejemplo son los helados elaborados con grasas vegetales.

03.0 Hielos comestibles, incluidos los sorbetes:

Esta categoría comprende postres, dulces y golosinas a base de agua congelados, como el sorbete de fruta, los helados de estilo "italiano" y el helado aromatizado. Los postres congelados que contengan ingredientes principalmente lácteos se incluyen en la categoría 01.7.

---

34 *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, págs. 472 a 476.
35 *Norma para Grasas Animales Especificadas* (CODEX STAN 211-1999).
36 *Norma para la Mantequilla (Manteca)* (CODEX STAN 279-1971).
37 *Norma para Materias Grasas Lácteas para Untar* (CODEX STAN 253-2006) y *Norma para las Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar* (CODEX STAN 256-2007).
38 *Food Chemistry,* H.-D. Belitz y W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pág. 395.

04.0 Frutas y hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas:

Esta categoría principal se divide en dos categorías: 04.1 (Frutas) y 04.2 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas). Cada una de estas categorías se divide a su vez en subcategorías para productos frescos y elaborados.

04.1 Frutas:

Comprende todos los productos frescos (04.1.1) y elaborados (04.1.2).

04.1.1 Frutas frescas:

La fruta fresca no contiene generalmente aditivos. Sin embargo, la fruta fresca que se recubre, corta o pela para su presentación al consumidor puede contener aditivos.

04.1.1.1 Frutas frescas no tratadas:

Fruta cruda que una vez recolectada se presenta fresca para su consumo.

04.1.1.2 Frutas frescas tratadas en la superficie:

Las superficies de algunas frutas frescas se recubren de glaseados o ceras o se tratan con otros aditivos alimentarios que actúan como recubrimientos protectores y/o contribuyen a conservar el frescor y la calidad de la fruta. Entre estos productos se incluyen las manzanas, las naranjas, los dátiles y el longán.

04.1.1.3 Frutas frescas peladas y/o cortadas:

La fruta fresca que se presenta al consumidor cortada y pelada, p. ej. en forma de ensalada de fruta Incluye el coco fresco rallado o en copos.

04.1.2 Frutas elaboradas:

Comprende todas las formas de elaboración que no sean pelar y cortar la fruta fresca o tratar la parte externa de la misma.

04.1.2.1 Frutas congeladas:

Frutas que pueden pelarse o no antes de la congelación. El producto puede congelarse en forma de zumo (jugo) o de jarabe azucarado[39]. Ejemplos: ensalada de fruta congelada, fresas congeladas.

04.1.2.2 Frutas desecadas:

Frutas de las que se ha eliminado el agua para impedir la proliferación microbiana.[39] Comprende las pieles de fruta desecadas (rollitos de fruta) preparadas secando los purés de fruta. Entre estos productos se incluyen, p. ej. las rodajas de manzana desecadas, las pasas de uva, el coco desecado rallado o en copos y las ciruelas pasas.

04.1.2.3 Frutas en vinagre, aceite o salmuera:

Comprende productos encurtidos como las ciruelas encurtidas, el mango encurtido, la lima encurtida, la uva espina encurtida y la corteza de sandía encurtida. Los productos de frutas orientales encurtidos (“curados” o “en conserva”) se denominan a veces fruta confitada.[40] Estos productos no son los mismos que las frutas confitadas de la categoría 04.1.2.7 (esto es, fruta desecada y cubierta de azúcar).

04.1.2.4 Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas):

Producto completamente conservado en el que la fruta fresca se ha limpiado y envasado en latas o frascos con zumo (jugo) natural o jarabe azucarado (incluido el jarabe edulcorado artificialmente) y se ha esterilizado térmicamente o pasterizado.[39] Comprende los productos elaborados en bolsas de envasado al vacío. Ejemplos: ensalada de fruta en lata, confitura de manzana en frascos.

04.1.2.5 Confituras, jaleas, mermeladas:

Las confituras y conservas de fruta son productos espesos para untar que se preparan hirviendo frutas enteras o trozos de frutas, pulpa o puré de fruta, con o sin zumo (jugo) de fruta o zumo (jugo) concentrado de fruta con azúcar para espesarlos, y a los que pueden añadirse pectina y trozos de fruta. La jalea es un producto para untar clarificado, preparado del mismo modo que la compota, pero que tiene una consistencia más fluida y no contiene trozos de fruta. La mermelada es una pasta de fruta espesa y para untar preparada con la fruta entera, la pulpa o el puré de fruta (normalmente cítricos) que se ha hervido con azúcar para

[39] *Food Chemistry,* H.-D. Belitz y W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, págs. 613 a 617.

[40] *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu y Y.-W. Huang, eds., Capítulo 11: Fruit Products, J.X. Shi y B.S. Luh , Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pág. 290.

espesarla, y a la que puede añadirse pectina y trozos de fruta y trozos de piel de fruta[39,41]. Comprende los productos similares dietéticos elaborados con edulcorantes de gran intensidad no nutritivos. Entre estos productos se incluyen, p. ej. la mermelada de naranja, la jalea de uva y la confitura de fresa.

04.1.2.6 Productos para untar a base de fruta (p. ej. "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5:

Comprende todos los demás productos para untar a base de frutas, como "*apple butter*" o "*lemon curd*". Comprende también productos de frutas utilizados como condimento, como las salsas "*chutney*" de mango y de pasas.

04.1.2.7 Frutas confitadas:

Comprende las frutas glaseadas (fruta tratada con una solución de azúcar y desecada), fruta confitada (fruta glaseada y desecada que se baña en una solución azucarada y se seca para que quede cubierta con una corteza azucarada parecida a la de un confite) y fruta cristalizada (fruta glaseada desecada que se pasa por azúcar de alcorza o azúcar granulado y se deja secar).[39] Entre estos productos se incluyen: las cerezas (marrasquino) para cóctel, las pieles de cítricos confitadas, los limones confitados (p. ej. los utilizados en pasteles de fruta) y la "*mostarda*" de fruta.

04.1.2.8 Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco:

La pulpa de fruta no se destina generalmente al consumo directo. Es una pasta de fruta fresca cocida ligeramente al vapor y colada, con o sin conservantes añadidos. El puré de frutas (p. ej. puré de mango, puré de ciruela) se elabora del mismo modo, pero tiene una textura más lisa y fina y puede utilizarse como relleno para pastelería, aunque no se limita a este uso. La salsa de fruta (p. ej. de piña o de fresa) se elabora con pulpa de fruta hervida con o sin edulcorantes añadidos y puede contener trozos de fruta. La salsa de fruta puede utilizarse como revestimiento de productos finos de pastelería y helados. El jarabe de fruta (p. ej. jarabe de arándano) es una forma más líquida de la salsa de fruta que puede utilizarse, p. ej. como relleno para tortitas tipo "pancake".[39] Los revestimientos que no son de fruta se incluyen en la categoría 05.4 (revestimientos a base de azúcar y chocolate) y los jarabes de azúcar (p. ej. el jarabe de arce) se incluyen en la categoría 11.4. Se entiende por leche y crema de coco los productos preparados a partir de una cantidad considerable de endosperma fresco (almendra) de la palma de coco, entero, desintegrado, macerado o desmenuzado, del que se ha extraído la mayor parte de las fibras y residuos filtrables, con o sin agua de coco o con adición de agua. La leche y crema de coco se tratan mediante procesos térmicos de pasterización, esterilización o temperatura ultraelevada (UHT). La leche y crema de coco se pueden preparar también concentradas o descremadas ("ligeras").[42] Entre los alimentos tradicionales que se incluyen en esta subcategoría figuran los siguientes: tamarindo concentrado (extracto limpio de la fruta del tamarindo con una cantidad de extracto seco soluble total no inferior al 65 por ciento); tamarindo en polvo (pasta de tamarindo mezclada con almidón de tapioca); caramelo de tamarindo (mezcla de pulpa de tamarindo, azúcar, extracto seco de la leche, antioxidantes, aromas, estabilizadores y conservantes) y barritas de fruta (mezcla desecada de pulpa de fruta (mango, piña o guayaba) con azúcar, aromas o conservantes, en barritas planas).

04.1.2.9 Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta:

Comprende los productos y mezclas listos para el consumo. Comprende la gelatina con sabor a fruta, "*rote gruze*", "*frutgrod*", la compota de fruta, la crema de coco y el *mitsumame* (postre gelatinoso a base de jalea de agar, trozos de fruta y jarabe). Esta categoría no comprende los productos de pastelería fina que contienen fruta (categorías de alimentos 07.2.1 y 07.2.2), los hielos comestibles con aroma de fruta (categoría 03.0) ni los postres lácteos congelados con fruta (categoría 01.7).

04.1.2.10 Productos de fruta fermentada:

Tipo de producto encurtido elaborado mediante la fermentación del ácido láctico que se conserva en sal. Un ejemplo son las ciruelas fermentadas.

04.1.2.11 Rellenos de fruta para pastelería:

Comprende los productos y mezclas listos para el consumo. Abarca todos los tipos de rellenos, excluidos los purés (categoría 04.1.2.8). Estos rellenos contienen generalmente fruta entera o trozos de fruta. Entre estos productos se incluyen, p. ej. el relleno para tartas de cereza y el relleno de pasas para galletas de harina de avena.

---

41 *Norma para las Confituras, Jaleas y Mermeladas* (CODEX STAN 296-2009).

42 *Norma para Productos Acuosos de Coco - Leche de Coco y Crema de Coco* (CODEX STAN 240-2003).

04.1.2.12 Frutas cocidas o fritas:

Fruta que se presenta al consumidor cocida al vapor, hervida, horneada o frita, con o sin recubrimiento. Entre estos productos se incluyen, p. ej. manzanas al horno, aros de manzana fritos y pastelitos de melocotón (durazno), (melocotones (duraznos) al horno recubiertos de una masa dulce).

04.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas:

Comprende todos los productos frescos (04.2.1) y elaborados (04.2.2).

04.2.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas:

Las hortalizas frescas generalmente no contienen aditivos. Sin embargo, las hortalizas frescas que se recubren, cortan o pelan para su presentación al consumidor pueden contener aditivos.

04.2.1.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas incluida la soja, y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas:

Hortalizas crudas que una vez recolectadas se presentan frescas para su consumo.

04.2.1.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie:

Las superficies de algunas hortalizas frescas se recubren con glaseados o ceras o se tratan con otros aditivos alimentarios que actúan como recubrimientos protectores y/o contribuyen a conservar el frescor y la calidad de la hortaliza. Entre estos productos se incluyen, p. ej. los aguacates, los pepinos, los pimientos verdes y los pistachos.

04.2.1.3 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas:

Hortalizas frescas, como las patatas crudas peladas, que se presentan al consumidor para que las cocine en el hogar (p. ej. en la preparación de patatas doradas).

04.2.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [incluida la soja] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas elaboradas:

Comprende todas las formas de elaboración que no sean pelar, cortar las hortalizas frescas o tratar la parte externa de las mismas.

04.2.2.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas:

Hortalizas frescas normalmente peladas y congeladas.[43] Entre estos productos se incluyen, p. ej. el maíz congelado rápidamente, las patatas fritas congeladas rápidamente, los guisantes congelados rápidamente y los tomates elaborados enteros congelados rápidamente.

04.2.2.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas:

Productos en los que el contenido natural de agua se ha reducido para que sea inferior al nivel crítico de proliferación de microorganismos, sin afectar a los nutrientes importantes. El producto puede requerir o no rehidratación antes del consumo. Entre estos productos se incluyen las hortalizas en polvo que se obtienen desecando el zumo (jugo), p. ej. tomate en polvo y remolacha en polvo.[43] Ejemplos: copos de patatas desecadas y lentejas desecadas. Entre los productos desecados orientales pueden citarse la laminaria desecada (fucácea, *kombu*), la laminaria desecada con condimentos (*shio-kombu*), las algas marinas desecadas (*tororokombu*), las tiras de calabaza desecadas (*kampyo*), las algas comestibles (laver) desecadas (*nori*) y las algas desecadas de la familia de laminariáceas (*wakame*).

04.2.2.3 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja:

Productos preparados tratando las hortalizas crudas con una solución de sal con exclusión de los productos fermentados de soja. Las hortalizas fermentadas, que son un tipo de producto encurtido, se clasifican en la categoría 04.2.2.7. Los productos fermentados de soja se clasifican en las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3. Entre estos productos se incluyen: la col encurtida, los pepinillos encurtidos, las aceitunas, las cebollas encurtidas, las setas en aceite, los cogollos de alcachofa marinados, *achar* y *piccalilli*. Entre las hortalizas encurtidas al estilo oriental figuran las siguientes: *tsukemono*, como hortalizas encurtidas

[43] *Food Chemistry,* H.-D. Belitz y W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, págs. 572 a 576.

con salvado de arroz (*nuka-zuke*), hortalizas encurtidas en *koji* (*koji-zuke*), hortalizas encurtidas en sake (*kasu-zuke*), hortalizas encurtidas en *miso* (*miso-zuke*) hortalizas encurtidas en salsa de soja (*shoyu-zuke*), hortalizas encurtidas en vinagre (*su-zuke*) y hortalizas encurtidas en salmuera (*shio*-zuke). Otros ejemplos son: jengibre encurtido, ajo encurtido y chile (ají) encurtido.

04.2.2.4 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización:

Productos completamente conservados en los que las hortalizas frescas se limpian y se ponen en latas o frascos con líquido (p. ej. en salmuera, agua, aceite o salsa) y se esterilizan térmicamente o se pasterizan.[43] Entre estos productos se incluyen, p. ej. las castañas en lata, el puré de castañas en lata, los espárragos envasados en frascos de vidrio, los frijoles enlatados y cocidos, la pasta de tomate en lata (con baja acidez) y los tomates en lata (en trozos o enteros).

04.2.2.5 Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej. la mantequilla de maní (cacahuete)):

Los purés de hortalizas son pastas finamente dispersas preparadas a base de hortalizas concentradas, que pueden haberse tratado antes térmicamente (p. ej. mediante vapor). Estas pastas pueden filtrarse antes del envasado. Los purés contienen una cantidad menor de extracto seco que las pastas que figuran en la categoría 04.2.2.6.[43,44] Entre estos productos se incluyen, p. ej. el puré de tomate, la mantequilla de maní (cacahuete) (pasta para untar elaborada con maní (cacahuete) tostado y molido con adición de aceite de maní (cacahuete), otras mantequillas de nueces (p. ej. la mantequilla de anacardo) y la mantequilla de calabaza.

04.2.2.6 Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej. los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5:

Las pastas y pulpas de hortalizas se preparan de la misma manera que se indica para los purés vegetales (categoría 04.2.2.5). Sin embargo, las pastas y pulpas tienen un contenido superior de extracto seco y se utilizan normalmente como componentes de otros alimentos (p. ej. en salsas). Entre estos productos se incluyen los siguientes: pulpa de patata, pulpa de rábano picante, extracto de áloe, salsa (p. ej. tomate troceado, cebolla, pimientos, especias y hierbas), pasta dulce de frijoles rojos (*an*), pasta dulce de granos de café (rellenos), pasta de tomate, pulpa de tomate, salsa de tomate, jengibre cristalizado y postre de hortalizas a base de frijoles (*namagashi*).

04.2.2.7 Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3:

Se entiende por hortalizas fermentadas el producto encurtido formado por la acción de bacterias del ácido láctico, generalmente en presencia de sal.[43] Los productos tradicionales orientales de hortalizas fermentadas se preparan secando las hortalizas al aire y dejándolas a temperatura ambiente para que proliferen los microorganismos; a continuación, las hortalizas se guardan herméticamente en un ambiente anaeróbico y se les añade sal (para generar ácido láctico), especias y condimentos.[45] Entre estos productos se incluyen la pasta de pimiento rojo, productos de hortalizas fermentadas (algunos *tsukemono* que no se incluyen en la categoría 04.2.2.3), el *kimchi* (preparación de col china y hortalizas fermentadas) y la *sauerkraut* (col fermentada). Se excluyen los productos fermentados de soja que se encuentran en las categorías 06.8.6 (Soja fermentada (p.ej. *natto* y *tempe*)), 06.8.7 (Cuajada de soja fermentada), 12.9.1 (Pasta de soja fermentada p.ej. *miso*), 12.9.2.1 (Salsa de soja fermentada), y 12.9.2.3 (Otras salsas de soja).

04.2.2.8 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas:

Hortalizas que se presentan al consumidor cocidas al vapor, hervidas, cocidas al horno o fritas, con o sin recubrimiento. Entre estos productos se incluyen los siguientes: frijoles cocidos a fuego lento, patatas (papas) prefritas, gombo frito y hortalizas cocidas en salsa de soja (*tsukudani*).

05.0 Confitería:

Comprende todos los productos de cacao y chocolate (05.1), otros productos de confitería que pueden contener o no cacao (05.2), goma de mascar (05.3) y decoraciones y glaseados (05.4), o alimentos producidos exclusivamente con cualquier combinación de alimentos que correspondan a estas subcategorías. .

---

[44] *Norma para los Concentrados de Tomate Elaborados* (CODEX STAN 57-1981).

[45] *Asian Foods: Science and Technology,* C.Y.W. Ang, K.S. Liu y Y.-W. Huang, Eds., Capítulo 11: Vegetable Products, S.L. Wang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, págs. 320 a 323.

05.1 Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y sucedáneos del chocolate:

Esta categoría se ha subdividido para dar cabida a la variedad de productos a base de cacao y chocolate normalizados y no normalizados.

05.1.1 Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao:

Comprende una variedad de productos que se utilizan en la elaboración de otros productos de chocolate o en la preparación de bebidas a base de cacao. La mayoría de los productos de cacao tienen su origen en la almendra de cacao descortezada, que se obtiene de los granos de cacao limpios y descascarillados. El cacao en pasta se obtiene mediante la desintegración mecánica de la almendra de cacao descortezada. Según el producto acabado de chocolate que se desee obtener, la almendra de cacao descortezada o el cacao en pasta pueden someterse a un proceso de alcalinización que suavice el sabor. El polvo de cacao es el cacao descascarillado que se obtiene durante el aventamiento y la eliminación de gérmenes. El cacao en polvo se obtiene reduciendo el contenido de grasa del cacao en pasta o licor de cacao mediante el prensado (incluido el prensado con expulsor) y el moldeado en una torta prensada de cacao. La torta prensada de cacao se desmenuza y se muele hasta conseguir cacao en polvo. El licor de cacao es una pasta fluida homogénea producida a partir de la almendra de cacao descortezada, tostada, desecada, desmenuzada y molida. Las mezclas de cacao y azúcar contienen solamente cacao en polvo y azúcar. El chocolate en polvo para bebidas se elabora a base de licor de cacao o cacao en polvo y azúcar, y se le pueden añadir aromas (p. ej. vainillina).[46,47] Entre estos productos se incluyen los siguientes: chocolate en polvo para bebidas; cacao para el desayuno; polvo de cacao (fino), almendras de cacao descortezadas, pasta y torta de cacao; licor de chocolate; mezclas de cacao (en polvo para preparar la bebida caliente); mezcla de cacao y azúcar y mezclas secas para dulces a base de cacao y azúcar. Las bebidas de cacao y la leche con chocolate acabadas se incluyen en la categoría 01.1.2; la mayoría de los productos de chocolate acabados se incluyen en la categoría 05.1.4.

05.1.2 Mezclas de cacao (jarabes):

Productos que pueden producirse añadiendo amilasa bacteriana al licor de cacao. La enzima evita que el jarabe se espese o se deposite, mediante la solubilización y dextrinización del almidón del cacao. Comprende productos como el jarabe de chocolate utilizado para preparar leche chocolatada o chocolate caliente.[47] El jarabe de chocolate es diferente de la salsa de chocolate (p. ej. para los helados “sundae”) que figura en la categoría 05.4.

05.1.3 Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao:

Productos en los que el cacao se mezcla con otros ingredientes (generalmente a base de grasas) a fin de preparar una pasta para untar que se utiliza para extender en el pan o como relleno de productos de pastelería fina. Entre estos productos se incluyen, p. ej. la manteca de cacao[48], los rellenos para bombones y chocolatinas, el relleno para tartas de chocolate y las pastas para untar pan a base de chocolate con nueces (producto del tipo *Nutella*).

05.1.4 Productos de cacao y chocolate:

El chocolate se produce a partir de la almendra de cacao descortezada, cacao en pasta, tortas prensadas de cacao, cacao en polvo o licor de cacao con o sin azúcar añadido, manteca de cacao, sustancias aromatizantes o saborizantes e ingredientes optativos (p. ej. nueces).[47] Esta categoría es para el chocolate de acuerdo a la definición de la *Norma para el chocolate y los productos de chocolate* (CODEX STAN 87-1981), y para la confitería que utiliza chocolate que cumple con la norma y puede contener otros ingredientes, por ejemplo, las nueces y la fruta cubiertos de chocolate (como las pasitas). Esta categoría sólo comprende la porción de chocolate de cualquier dulce que corresponda a la categoría de alimentos 05.2. Algunos ejemplos son: los bombones, los dulces de manteca de cacao (compuestos de manteca de cacao, sólidos de leche y azúcar), el chocolate blanco, el chocolate como revestimiento, el chocolate recubierto de azúcar o con decoraciones de colores, el chocolate relleno (chocolate con una textura distinta en el interior y un recubrimiento externo, excluida la confitería de harina y los productos de pastelería fina de las categorías 07.2.1 y 07.2.2) y el chocolate con ingredientes comestibles añadidos.[49] Esta categoría no incluye las nueces recubiertas de yogurt, cereales o miel (categoría 15.2).

---

46 *Norma para Cacao en Polvo (Cacaos) y las Mezclas Secas de Cacao y Azúcares* (CODEX STAN 105-1981); *Norma para el Cacao en Pasta (Licor de Cacao/Chocolate) y la Torta de Cacao* (CODEX STAN 141-1981).

47 *Food Chemistry*, H.-D. Belitz y W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, págs. 708 a 711.

48 *Norma para la Manteca de Cacao* (CODEX STAN 86-1981).

49 *Norma del Codex para el chocolate y los productos de chocolate* (CODEX STAN 87-1981).

05.1.5 Productos de imitación y sucedáneos del chocolate:

Comprende los productos similares al chocolate que pueden estar elaborados o no a base de cacao pero que tienen propiedades organolépticas parecidas, como las pepitas de algarrobo, y los productos a base de cacao que contienen más del 5% de grasas vegetales (distintas de la manteca de cacao) que no corresponden a la *Norma para el chocolate y los productos de chocolate* (CODEX STAN 87-1981). Estos productos similares al chocolate pueden contener otros ingredientes optativos y pueden incluir confitería rellena, como chocolate compuesto, chocolate compuesto aromatizado y pigmentado, revestimientos de chocolate compuesto y nueces y fruta recubiertas de sucedáneos del chocolate (p. ej. pasitas). Esta categoría sólo incluye la porción de sucedáneos del chocolate de cualquier dulce que corresponda a la categoría de alimentos 05.2.

05.2 Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc.:

Comprende todos los tipos de productos que contienen principalmente azúcar y sus equivalentes dietéticos y pueden contener o no cacao. Incluye los caramelos duros (05.2.1), los caramelos blandos (05.2.2) y los turrones y productos de mazapán (05.2.3).

0.5.2.1. Caramelos duros:

Productos elaborados con agua y azúcar (jarabe simple), colorantes y aromatizantes, que pueden tener o no un relleno, sus equivalentes dietéticos y productos que pueden contener o no cacao. Incluyen pastillas y tabletas (caramelos a base de azúcar laminados, con formas y rellenos).[50] También incluye la halva de tahini y especialidades orientales como el dulce de pasta de frijoles (*yokan*) y la pasta de agar para el *mitsumame*. Estos tipos de productos se pueden usar como rellenos para productos de chocolate que corresponden a las categorías de alimentos 05.1.4 y 05.1.5.

05.2.2 Caramelos blandos:

Esta categoría comprende productos blandos masticables a base de azúcar como caramelos que contienen jarabe de azúcar, grasas, colorantes y aromatizantes y sus equivalentes dietéticos; caramelos a base de gelatina (por ej., gominolas en forma de judía, pasta de fruta gelatinizada recubierta de azúcar, fabricada con azúcar, gelatina, pectina, colorantes y aromatizantes); y regaliz.**Error! Bookmark not defined.** También incluye especialidades orientales como la gelatina de frijoles dulce (*yokan*) y la gelatina de agar para el *mitsumame*. Estos tipos de productos e pueden utilizar como rellenos en productos de chocolate que corresponden a las categorías de alimentos 05.1.4 y 05.1.5.

05.2.3 Turrón y mazapán:

El turrón consiste en nueces tostadas y trituradas, azúcar y cacao y sus equivalentes dietéticos, puede consumirse solo o utilizarse como relleno para productos de chocolate que correspondan a las categorías de alimentos 05.1.4 y 05.1.5. El mazapán es un dulce elaborado con pasta de almendras y azúcar y sus equivalentes, que puede moldearse y colorearse para el consumo directo o bien emplearse como relleno en productos de chocolate que correspondan a las categorías de alimentos 05.1.4 y 05.1.5.[50]

05.3 Goma de mascar:

Producto a base de goma natural o sintética que contiene saborizantes, edulcorantes (nutritivos o no nutritivos), aromatizantes y otros aditivos.[50] Comprende el chicle de globos y los productos de goma para refrescar el aliento.

05.4 Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces:

Comprende glaseados y escarchados listos para el consumo, para pasteles, galletas, tartas y pan y repostería a base de harina, así como combinaciones de estos productos. Incluye también recubrimientos a base de azúcar y chocolate para productos al horno. Las salsas dulces y los revestimientos comprenden la salsa de caramelo (*butterscotch*) que se utiliza, p. ej. en los helados. Estas salsas dulces son diferentes de los jarabes (p. ej. el de arce, de caramelo y los jarabes aromatizados para la pastelería fina y los sorbetes) incluidos en la categoría 11.4. Los revestimientos a base de fruta se incluyen en la categoría 04.1.2.8. La salsa de chocolate se incluye en la categoría 05.1.2.

[50] *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 634-636.

06.0 Cereales y productos a base de cereales, derivados de granos de cereales, de raíces y tubérculos, legumbres, leguminosas y médula o corazón blando de palmera, excluidos los productos de panadería de la categoría de alimentos 07.0

Incluye formas no elaboradas (06.1) y distintas formas elaboradas de cereales y productos a base de cereales.

06.1 Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz:

Incluye cereales y granos enteros, descascarillados y no elaborados. Son ejemplos de los productos de esta categoría: la cebada, el maíz, el lúpulo (para fabricar cerveza), la avena, el arroz (incluido el arroz enriquecido, instantáneo y sancochado), el sorgo, la soja y el trigo.

06.2 Harinas y almidones:

Incluye los productos molidos básicos obtenidos de granos de cereales, raíces, tubérculos, legumbres, médula o corazón blando de palmera o leguminosas vendidos como tales o utilizados como ingredientes (p. ej. en productos horneados).

06.2.1 Harinas:

La harina se obtiene de la molturación de granos, cereales, tubérculos (p. ej. la yuca) y médula o corazón blando de palmera. Esta categoría comprende las pastas de harina para pan y para tortas, galletas y pasteles, harina para pan, repostería, fideos y pastas y mezclas de harinas (mezclas de harinas de distintos cereales o granos), que son diferentes de las mezclas para productos de pastelería (mezclas secas que contienen harina y otros ingredientes, categorías 07.1.6 (mezclas para productos de panadería ordinaria) y categoría 07.2.3 (mezclas para pastelería fina). Ejemplos de estos productos son: harina de trigo duro, harina leudante, harina enriquecida, harina instantánea, harina de maíz, salvado, fécula de patata, harina de soja tostada (kinako), harina de «konjac» (gelatina en polvo de "lengua del diablo", konnayaku-ko) y *maida* (harina de trigo refinada).

06.2.2 Almidones:

El almidón es un polímero de glucosa presente en forma granular en determinadas especies vegetales, sobre todo en semillas (por ejemplo) de cereales, legumbres, maíz, trigo, arroz, frijoles, guisantes) y tubérculos (por ejemplo, tapioca, patata). El polímero consta de unidades de anhidro-α-D-glucosa unidas. El almidón natural se separa mediante procesos específicos para cada materia prima.

06.3 Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena:

Incluye todos los productos de cereales listos para el consumo, instantáneos, y los utilizados normalmente en desayunos calientes. Ejemplos de estos productos son: cereales para el desayuno tipo Granola, harina de avena instantánea, fécula de patata, copos de maíz, trigo o arroz hinchado, cereales mixtos para el desayuno (p. ej. arroz, trigo y maíz), cereales para el desayuno elaborados con soja o salvado y cereales para el desayuno extruidos elaborados con harina o granos de cereales en polvo.

06.4 Pastas y fideos y productos análogos (p. ej. fécula de arroz en hojas, vermicelli de arroz, pastas y fideos de soja):

Se revisó esta categoría de alimentos en el entendimiento de que en las pastas y fideos deshidratados se necesitarían muy pocos o ningún aditivo.[51] Incluye todas las pastas, los fideos y productos análogos.

06.4.1 Pastas y fideos frescos y productos análogos:

Productos que no están tratados (esto es, no están calentados, hervidos, cocidos al vapor, cocidos, pregelatinizados o congelados) ni deshidratados. Se destinan al consumo poco después de su preparación. Entre estos productos se incluyen: fideos sin hervir y "masa" o corteza para rollitos de primavera, wontons y *shuo mai*.

06.4.2 Pastas y fideos deshidratados y productos análogos:

Productos que no están tratados (esto es, que no están calentados, hervidos, cocidos al vapor, cocidos, pregelatinizados o congelados) y que están deshidratados. Ejemplos de estos productos son los siguientes: formas desecadas de espaguetis, *vermicelli* de frijoles, *vermicelli* de arroz, macarrones y fideos de arroz.

06.4.3 Pastas y fideos precocidos y productos análogos:

Productos que están tratados (es decir, calentados, hervidos, cocidos al vapor, cocidos, pregelatinizados o congelados). Estos productos pueden venderse directamente al consumidor (p. ej. ñoquis precocidos y enfriados que deben calentarse antes del consumo) o pueden ser el componente amiláceo de comidas

[51] ALINORM 03/12, párr. 55.

preparadas (p. ej. platos principales congelados que deben calentarse para servir y que contienen espaguetis, macarrones o fideos; espaguetis en lata y platos principales de albóndigas). También se incluyen los fideos instantáneos (*sokuseki-men*; p. ej. *ramen* precocido, *udon*, fideos de arroz), que están pregelatinizados y se calientan y secan antes de venderlos al consumidor.

06.5 Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca):

Postres que contienen como ingrediente principal cereales, almidón o granos. Se incluyen también los rellenos para postres a base de cereales o almidón. Ejemplos de estos productos son: el pudín de arroz, el pudín de sémola, el pudín de tapioca, las bolas de harina de arroz (*dango*), un postre de pasta de harina de trigo fermentada con levadura y cocida al vapor (*musipan*) y un pudín a base de almidón (*namagashi*) que se consume como postre.

06.6 Mezclas batidas para rebozar (p. ej. para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral):

Productos que contienen cereales o granos en copos o molidos que se combinan con otros ingredientes (p. ej. huevos, agua, leche) y se utilizan para recubrir pescado o aves de corral. Estos productos se suelen vender en forma de mezcla seca del componente de cereal o grano. Entre ellos se incluye la mezcla para rebozar *tempura*. Las masas (p. ej. para empanar) figuran en la categoría de alimentos 07.1.4, y otras mezclas (p. ej. para pan o tortas) en las categorías 07.1.6 y 07.2.3 respectivamente.

06.7 Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental):

Productos preparados con arroz remojado, escurrido, cocido al vapor y amasado en forma de tortas (p. ej. el *mochi* japonés y el *teuck* coreano).[52] Los aperitivos elaborados con granos de arroz, llamados también «tortas de arroz» se clasifican en la categoría 15.1, y las tortas de arroz para postre en la categoría 06.5. La categoría 06.7 comprendería también los productos de arroz elaborado y de arroz enriquecido, tales como los productos precocidos que se venden en lata, refrigerados o congelados; y los productos de arroz elaborado vendidos en bolsas de esterilización. El objeto es distinguir esta categoría de la del apartado 06.1 (granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz) que debe contener solamente cereales y granos enteros, descascarillados y no elaborados.

06.8 Productos a base de soja (excluidos los aderezos y condimentos a base de soja de la categoría de alimentos 12.9):

Comprende productos de frijoles de soja desecados**,** cocidos, fritos o fermentados y productos de cuajada de soja.

06.8.1 Bebidas a base de soja:

Productos preparados con frijoles de soja secos remojados en agua, transformados en puré que se hierve y se cuela, o preparados con harina de soja, concentrado de soja, o aislado de soja. En algunos países esta categoría incluye los productos denominados leche de soja. La bebida de soja puede consumirse como tal o utilizarse para preparar otros productos de soja, como los comprendidos en las categorías 06.8.2 (Película de bebida a base de soja), 06.8.3 (Cuajada de soja [*tofu*]), 06.8.4 (Cuajada de soja semideshidratada), y 06.8.5 (Cuajada de soja deshidratada [*kori tofu*]).[53, 54, 55] Incluye además productos de soja, como las bebidas a base de soja en polvo, que se venden como tales, para reconstituirse, o como mezcla que contiene un coagulante que el consumidor puede reconstituir para preparar *tofu* blando hecho en casa.[53, 56]

06.8.2 Película de bebida a base de soja:

Película que se forma en la superficie de la bebida a base de soja hervida, que se deseca. Puede freírse o ablandarse en agua antes de ser utilizada en sopas o alimentos escalfados. También conocida como *fuzhu* o *yuba*.[56, 57, 58]

06.8.3 Cuajada de soja (*tofu*):

La cuajada de soja se prepara con frijoles de soja seca que se remojan en agua, se hacen puré y se cuelan para producir leche de soja, que luego se transforma en cuajada por medio de un coagulante, y se vierte en un molde. Las cuajadas de soja pueden tener una variedad de texturas (p.ej. blanda, semisólida, sólida).[53, 54]

---

52 *Asian Foods: Science and Tecnology,* C.Y.W. Ang, K.S. Liu y Y.-W. Huang, eds., Chapter 1: Rice Products, B.S. Luh, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pág. 16.
53 *The Joy of Japanese Cooking*, K. Takahashi, Shufunomoto Col., Ltd., Japan, 1996, págs. 17-18 y 123-131.
54 *Taste of Japan*, D. Richie, Kodansha International, Tokyo, Japón, 1992, págs, 34-35.
55 Ibid., pp.141-153.
56 *World Food Japan*, Lonely Planet, 2002, pág. 35.
57 *Taste of Japan*, D. Richie, Kodansha International, Tokyo, Japón, 1992, págs. 168-169.
58 *The Joy of Japanese Cooking*, K. Takahashi, Shufunomoto Col., Ltd., Japón, 1996, pág. 31.

06.8.4 Cuajada de soja semideshidratada:

Cuajada de soja que se ha prensado en bloques durante el moldeado de manera que se ha eliminado una parte de la humedad sin q ue el producto se deseque por completo (véase la categoría de alimentos 06.8.5). Por lo general la cuajada de soja semideshidratada contiene un 62 por ciento de agua y presenta una consistencia gomosa.[53]

06.8.4.1 Cuajada de soja semideshidratada dura cocida en salsa espesa:

Cuajada de soja parcialmente deshidratada que se cocina (estofado) en una salsa densa (p. ej. salsa *miso*). Por lo general la cuajada de soja parcialmente deshidratada absorbe la salsa, recobrando de tal manera su consistencia original.[53]

06.8.4.2 Cuajada de soja semideshidratada frita:

Cuajada de soja parcialmente deshidratada que se fríe en abundante aceite. Puede consumirse como tal o bien cocinarse (p.ej. estofada en salsa) después de freírla.[53, 59]

06.8.4.3 Cuajada de soja semideshidratada distinta de las incluidas en las categorías 06.8.4.1 y 06.8.4.2:

Cuajada de soja parcialmente deshidratada preparada de maneras distintas del estofado en salsa espesa (por ej. miso) o la freidura. Comprende los productos asados a la parrilla y empastados que pueden estar combinados con otros ingredientes (p.ej., para formar una hamburguesa o un pastel).[53]

06.8.5 Cuajada de soja deshidratada (*kori tofu*):

Cuajada de soja de la que se ha eliminado toda la humedad a través del proceso de congelación, maduración y deshidratación. Puede reconstituirse con agua o salsa para su consumo, o utilizarse directamente en platos preparados. También puede freírse o cocerse a fuego lento en una salsa.[53]

06.8.6 Soja fermentada (por ej. *natto, tempe*):

El producto se prepara a partir de soja cocida al vapor y fermentada mediante ciertos hongos o bacterias (levaduras). Los frijoles enteros ablandados tienen un aroma y sabor característicos. Comprende productos como el *dou chi* (China), el *natto* (Japón), y el *tempe* (Indonesia).

06.8.7 Cuajada de soja fermentada:

El producto se prepara formando un pan de cuajada de soja durante el proceso de fermentación. Se trata de un producto blando, aromatizado, de color rojizo, amarillo-arroz o verde grisáceo.

06.8.8 Otros productos base de soja:

Otros productos de soja compuestos principalmente de proteína de soja, como proteína de soja extruida, texturizada, concentrada y aislada**.**

07.0 Productos de panadería:

Incluye las categorías relativas al pan y los productos de panadería ordinaria (07.1) y los productos de panadería fina dulces, salados y aromatizados (07.2).

07.1 Pan y productos de panadería ordinaria:

Incluye todos los tipos de productos de panadería que no son dulces y los productos derivados del pan.

07.1.1 Panes y panecillos:

Incluye los panes leudados con levadura, los panes especiales y el pan leudado con bicarbonato. Ejemplos de estos productos son: el pan blanco, el pan de centeno, el pan “pumpernickel”, el pan con pasas, el pan de trigo entero, el pan francés, el pan de malta, los panecillos para hamburguesas, los panecillos de trigo integral y los panecillos de leche.

07.1.1.1 Panes leudados con levadura y panes especiales:

Incluye todos los tipos de productos de panadería que no son dulces y los productos derivados del pan. Ejemplos de estos productos son: el pan blanco, el pan de centeno, el pan “pumpernickel”, el pan con pasas, el pan de trigo entero, el pan francés, el pan de malta, los panecillos para hamburguesas, los panecillos de trigo integral y los panecillos de leche.

07.1.1.2 Panes leudados con bicarbonato:

Comprende los panes leudados con bicarbonato.

---

[59] *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu y Y.-W. Huang, Eds., Chapter 6: Oriental Soy Foods, K.S. Liu, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, págs. 162-163.

07.1.2 “Crackers”, excluidos los “crackers” dulces:

El término “cracker” se refiere a una galleta fina y crujiente normalmente elaborada con una masa sin endulzar. Los “cracker” aromatizados (p. ej. con sabor a queso) que se consumen como aperitivos figuran en la categoría 15.1. Ejemplos de estos productos son: los “crackers” leudados con bicarbonato, las tostadas de centeno y “matzohs”.

07.1.3 Otros productos de panadería ordinaria (p. ej. bagels, pita, muffins ingleses, etc.):

Comprende todos los demás productos de panadería ordinaria, como el pan de maíz y las galletas. El término «galleta» de esta categoría se refiere a una torta pequeña de pan friable, fermentada con levadura o bicarbonato de soda. No se refiere a los “biscuit” ingleses, que son galletas o “crackers” dulces de la categoría 07.2.1.

07.1.4 Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado:

Incluye productos a base de pan como los picatostes, los rellenos a base de pan y mezclas para rellenos, y las masas preparadas (p. ej. para galletas). Las mezclas de pan se incluyen en la categoría de alimentos 07.1.6.

07.1.5 Panes y bollos dulces al vapor:

Productos de trigo o arroz fermentados al estilo oriental, cocidos al vapor. Pueden tener o no relleno. En China, los productos sin relleno se llaman “pan al vapor” (*mantou*) y los que tienen relleno “bollos al vapor” (*baozi* o *bao*). Se pueden preparar también bollos enrollados de distintas formas (*huajuan*).[60] Ejemplos: bolas rellenas y bollos al vapor con relleno de carne, mermelada u otros rellenos (*manjyu*).

07.1.6 Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria:

Incluye todas las mezclas que contienen los ingredientes secos a los que se añaden ingredientes húmedos (por ejemplo, agua, leche, aceite, mantequilla, huevos) para preparar la masa de productos de panadería comprendidos en las categorías de alimentos 07.1.1 a 07.1.5. Por ejemplo, las mezclas para pan francés, pan chato, *panettone* o *ciabatta*, entre otras. Las mezclas para productos de panadería fina (p. ej. tartas, galletas, tortitas o panqueques) figuran en la categoría 07.2.3

07.2 Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas:

Comprende subcategorías de productos listos para el consumo (07.2.1 y 07.2.2), así como mezclas (07.2.3) para preparar productos de panadería fina.

07.2.1 Tortas, galletas y pasteles (p. ej. rellenos de fruta o crema):

Los términos “cracker dulce” o “galleta dulce” utilizados en esta categoría se refieren a un producto tipo galleta que puede comerse como postre. Ejemplos de estos productos son los siguientes: galletas de mantequilla, tarta de queso, barritas de cereales rellenas de fruta, bizcocho sencillo (incluido *kasutera*), bizcocho (tipo de postre con fécula (*namagash*)), *western cakes*, *moon cakes*, pastelitos, pasteles rellenos de fruta (p. ej. pastel de manzana), galletas de harina de avena, galletas de azúcar y *“biscuits”* ingleses (galletas o “crackers” dulces).

07.2.2 Otros productos de panadería fina (p. ej. “donuts”, panecillos dulces, scones (bollos ingleses) y muffins):

Incluye productos que pueden consumirse como postre o desayuno. Entre ellos se incluyen los siguientes: tortitas o panqueques, gofres, bollos dulces rellenos (*anpan*), pastas danesas, gofres o cucuruchos para helados, pastelería a base de harina, dulce de bizcocho borracho tipo *trifles*.

07.2.3 Mezclas para panadería fina (p. ej. tortas, tortitas o panqueques):

Mezclas que contienen ingredientes secos a los que se añaden ingredientes húmedos (p. ej. agua, leche, aceite, mantequilla, huevos) para preparar la masa del producto de panadería fina. Entre éstas se incluyen la mezcla para pan, mezcla para tortas, mezcla para dulces a base de harina, mezcla para tortitas o panqueques, mezcla para pasteles y mezcla para gofres. La masa preparada figura en la categoría de alimentos 07.1.4. Las mezclas para productos de panadería ordinaria (p. ej. pan) se incluyen en la categoría 07.1.6.

---

[60] *Asian Foods: Science and Tecnology,* C.Y.W. Ang, K.S. Liu y Y.-W. Huang, eds., Chapter 4: Wheat Products: 2. Breads, Cakes, Cookies, Pastries, and Dumplings, S. Huang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, págs. 72 y 73.

08.0 Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza:

Esta categoría incluye todos los tipos de productos cárnicos, de aves de corral y caza, en piezas y cortados o picados, frescos (08.1) y elaborados (08.2 y 08.3).

08.1 Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza:

Los productos frescos no suelen contener aditivos. Sin embargo, en algunas circunstancias los aditivos son necesarios. P. ej. en los sellos de certificación que se estampan sobre la superficie de los cortes de carne fresca se utilizan colores que se indican en el Sistema de Clasificación de los Alimentos con la anotación "para señalar o marcar". Además, antes de su comercialización para el consumo se pueden recubrir los productos de carne con glaseados o especias (p. ej. jamón glaseado y pollo para asar a la parrilla). En el Sistema de Clasificación de los Alimentos, esto se señala con la anotación "para utilizar como glaseado o recubrimiento (tratamiento de superficie)". Se debe señalar que los recubrimientos comercializados como tales se incluyen en las categorías de alimentos 04.1.2.8 (escarchados de fruta, p. ej. para jamón) y 12.2 (aderezos con especias).

08.1.1 Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza en piezas enteras o en cortes:

Canales y cortes de carne, cruda no tratada incluida la de aves de corral y caza. Entre estos productos se incluyen: canales de vacuno y de cerdo; sangre fresca de vacuno; pollos frescos enteros y en partes; cortes de carne de vacuno fresca (p. ej. filetes); órganos de vacuno (p. ej. corazón, riñones); tripa fresca; y costillas de cerdo.

08.1.2 Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza:

Carne cruda y no tratada incluida la de aves de corral y caza, picada o deshuesada mecánicamente. Ejemplos de estos productos son: carne de vacuno fresca (hamburguesas); *boerewors*; salchichas frescas para el desayuno; *gehackt* (carne picada); longaniza (salchicha fresca sin curar); albóndigas frescas; piezas de aves de corral deshuesadas mecánicamente, trituradas y moldeadas (empanadas o recubiertas, o sin empanar ni recubrir); y salchichas frescas (p. ej. de vacuno, italianas y de cerdo).

08.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes:

Abarca varios tratamientos para los cortes de carne no tratados térmicamente (08.2.1) y para los cortes de carne tratados térmicamente (08.3.2).

08.2.1 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes:

Esta categoría comprende varios métodos de tratamiento (p. ej. curado, salazón, secado y encurtido) que conservan la carne y prolongan su duración en el almacenamiento.

08.2.1.1. Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes:

Los productos salados se tratan con cloruro de sodio. Los productos curados en seco (encurtidos en seco) se preparan frotando directamente la superficie de la carne con sal. Los productos curados encurtidos en líquido se preparan sumergiendo la carne en una solución de salmuera. Los productos curados por bombeo se preparan inyectando salmuera en la carne. El curado puede realizarse también agregando aditivos. Los productos ahumados se incluyen también en esta categoría.[61] Ejemplos de estos productos son los siguientes: tocino (curado, curado en seco, curado por inmersión, curado por bombeo); tocino de los flancos; "corned beef"; carne de vacuno marinada; y diferentes tipos de productos encurtidos orientales: carne encurtida con miso (*miso-zuke*), carne encurtida con *koji* (*koji-zuke*) y carne encurtida con salsa de soja (*shoyu-zuke*).

8.2.1.2. Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes:

Los cortes de carne pueden curarse o salarse como se describe en la categoría 08.2.1.1 y, a continuación, secarse, o bien secarse solamente. El secado se realiza con aire caliente o al vacío.[61] Entre estos productos se incluyen los siguientes: cerdo salado y desecado, carne deshidratada como relleno, jamón ibérico y jamón tipo *prosciutto*.

[61] *Food Chemistry,* H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer- Verlag, Heidelberg, 1987, págs. 439 a 445.

08.2.1.3 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes:

Los productos fermentados son un tipo de producto encurtido que se obtiene mediante la acción de las bacterias del ácido láctico en presencia de sal. Ejemplos de estos productos son: carne de vacuno aderezada, manitas de cerdo encurtidas (fermentadas).

08.2.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes:

Comprende los cortes de carne cocidos (incluidos los curados y cocidos, y los secados y cocidos), tratados térmicamente (incluidos los esterilizados) y enlatados. Ejemplos de estos productos son: el jamón curado y cocido; el lomo de cerdo curado y cocido; la carne de pollo en lata; y las piezas de carne hervidas en salsa de soja (*tsukudani*).

08.2.3 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, congelados, en piezas enteras o en cortes:

Incluye los cortes de carne crudos y cocidos que se han congelado. Ejemplos de estos productos son: los pollos enteros congelados, las piezas de pollo congeladas y los filetes de vacuno congelados.

08.3 Productos cárnicos, de aves de corral y de caza picados elaborados:

Comprende varios tratamientos para los productos no tratados térmicamente (08.3.1) y para los tratados térmicamente (08.3.2).

08.3.1 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados sin tratar térmicamente:

Esta categoría incluye varios métodos de tratamiento (p. ej. adobar, salar, secar y encurtir) que conservan la carne y prolongan la duración en el almacenamiento de los productos en cuestión.

08.3.1.1 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratar térmicamente:

Los productos salados se tratan con cloruro de sodio. Los productos curados en seco (encurtidos en seco) se preparan frotando directamente la superficie de la carne con sal. Los productos curados encurtidos en líquido se preparan sumergiendo la carne en una solución de salmuera. Los productos curados por bombeo se preparan inyectando salmuera en la carne. El curado puede realizarse también agregando aditivos. Los productos ahumados se incluyen también en esta categoría.[61] Ejemplos de estos productos son: chorizo, productos tipo salami, salchichón, tocino (salchicha fresca o curada), salchichón a la pimienta, salchicha ahumada.

08.3.1.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y secos y sin tratar térmicamente:

Los productos picados o deshuesados mecánicamente pueden curarse o salarse, como se describe en la categoría 08.3.1.1, y, a continuación, secarse, o bien secarse solamente. El secado se realiza con aire caliente o al vacío[61]. Ejemplos de estos productos son: pasturmas, embutidos secos, embutidos curados y secados, cecina de vacuno, salchichas chinas (incluida la salchicha de cerdo tradicional curada o ahumada), sobrasada.

08.3.1.3 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente:

Los productos fermentados son un tipo de producto encurtido que se obtiene mediante la acción de las bacterias del ácido láctico en presencia de sal. Algunos tipos de embutidos pueden estar fermentados.

08.3.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente:

Incluye los productos picados cocidos (incluidos los curados y cocidos, y los secos y cocidos), tratados térmicamente (incluida la esterilización) y enlatados. Entre estos productos se incluyen: hamburguesas de vacuno preparadas para la parrilla; foie gras y patés; carne en gelatina; carne picada cocida y curada; carne picada hervida en salsa de soja (*tsukudani*); “corned beef” en lata; fiambre en conserva; pastas de carne; hamburguesas de carne cocida; productos cocidos tipo salami; albóndigas cocidas; salchichas de Estrasburgo; salchichas para desayuno; salchichas para tostar y servir; y terrinas (mezcla de carne picada y cocida).

08.3.3 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados:

Esta categoría incluye los productos cárnicos picados o deshuesados mecánicamente, crudos o cocidos total o parcialmente, que se han congelado. Ejemplos de estos productos son: hamburguesas congeladas; barritas de pollo empanadas o rebozadas y congeladas.

08.4 Tripas comestibles (p. ej. para embutidos):

Tripas o tubos elaborados con colágeno, celulosa o material sintético de calidad alimentaria, o bien de origen natural (p. ej. intestinos de cerdo o de cordero) que contienen la mezcla del embutido.[61]

09.0 Pescado y productos pesqueros, incluidos moluscos, crustáceos, y equinodermos:

Esta amplia categoría se subdivide en categorías para el pescado fresco (09.1) y para diversos productos pesqueros elaborados (09.2-09.4). Se incluyen en ella los vertebrados acuáticos (pescado y mamíferos acuáticos (p. ej. ballenas)) y los invertebrados acuáticos (p. ej. medusas), así como los moluscos (p. ej. almejas y caracoles), los crustáceos (p. ej. camarones cangrejos, langostas) y los equinodermos (p. ej. erizos de mar, cohombros de mar). Los productos pesqueros se pueden recubrir, p. ej. con glaseados o con especias, antes de su comercialización para el consumo (p. ej. filetes de pescado congelados y glaseados). En el Sistema de Clasificación de los Alimentos, esto se indica con una anotación relativa al "uso como glaseado o recubrimiento (tratamiento de superficie)".

09.1 Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos:

El término "fresco" se refiere al pescado y los productos pesqueros cuya única elaboración ha consistido en refrigerarlos, guardarlos en hielo o congelarlos una vez capturados en el mar, en lagos o en otras masas de agua para evitar su descomposición y deterioro.[62]

09.1.1 Pescado fresco:

Incluye la carne fresca de ballena, el bacalao, el salmón, la trucha, etc.; y las huevas frescas de pescado.

09.1.2 Moluscos, crustáceos, y equinodermos frescos:

Incluye camarones, almejas, cangrejos, langostas, caracoles, etc. frescos.

09.2 Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos:

Esta categoría se refiere a los productos pesqueros que están congelados y que pueden precisar más cocción, así como a los productos cocidos, ahumados, desecados y salados, listos para el consumo.

09.2.1 Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos:

Pescado fresco, incluido el cocido parcialmente, sometido a congelación o congelación rápida en el mar o en tierra para su posterior elaboración.[62] Ejemplos de estos productos son: almejas, filetes de bacalao, cangrejo, pez de escama, eglefino, merluza, langosta, pescado picado, camarones y gambas, congelados o congelados rápidamente; huevas congeladas de pescado; surimi congelado; y carne de ballena congelada.

09.2.2 Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos:

Producto sin cocinar a base de pescado o porciones de pescado, con aderezo a base de huevo y migas de pan o rebozado. Ejemplos de estos productos son: camarones crudos congelados empanados o rebozados y filetes, porciones de pescado y barritas de pescado empanados o rebozados, congelados o congelados rápidamente.[63]

09.2.3 Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos:

Producto sin cocinar preparado con piezas de productos pesqueros picados en una salsa cremosa.

09.2.4 Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos:

Incluye todos los productos cocidos listos para el consumo, tal como se describen en las subcategorías.

09.2.4.1 Pescado y productos pesqueros cocidos:

Los productos cocidos incluyen los elaborados al vapor, hervidos o preparados con cualquier otro método de cocción, salvo los fritos (véase 09.2.4.3). El pescado puede estar entero, en porciones o picado. Entre estos productos se incluyen los siguientes: embutidos de pescado, productos pesqueros hervidos reducidos por cocción en salsa de soja (*tsukudani*); los productos de surimi cocidos (*kamaboko*); los productos de *kamaboko* cocidos con aroma de cangrejo (*kanikama*); las huevas de pescado cocidas; el surimi cocido; los productos de surimi cocidos y modelados en forma de tubo (chikuwa); y la pasta de pescado y langosta cocidos (productos análogos al surimi). En 09.3.4 se incluyen otras pastas de pescado (de tipo oriental).

---

[62] Ibíd., págs. 464 a 468

[63] *Norma para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados Congelados Rápidamente* (CODEX STAN 166-1989).

09.2.4.2 Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos:

Los productos cocidos incluyen los elaborados al vapor, hervidos o preparados con cualquier otro método de cocción, salvo los fritos (véase 09.2.4.3). Son ejemplos de estos productos: *crangon* y *crangon vulgaris* cocidos (camarón pardo); camarones, almejas y cangrejos cocidos.

09.2.4.3 Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos:

Productos listos para el consumo preparados a base de pescado o porciones de pescado, con o sin más condimentos a base de huevo, pan rallado o rebozado, que se fríen, cuecen, asan o preparan a la parrilla, y después se envasan o enlatan con o sin salsa o aceite.[62] Son ejemplos de esta categoría: el surimi frito listo para el consumo, los calamares fritos y los cangrejos de caparazón blando fritos.

09.2.5 Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos:

El pescado ahumado normalmente se prepara a partir de pescado fresco congelado o congelado rápidamente que se deseca directamente o tras la ebullición, con o sin salazón, mediante la exposición del pescado a humo de serrín recién generado. El pescado desecado se prepara exponiéndolo al sol o desecándolo directamente o tras la ebullición en una instalación especial; se puede salar el pescado antes de desecarlo. El pescado salado se frota con sal o se introduce en una solución de sal. Este proceso de elaboración es diferente del que se describe en la categoría de alimentos 09.3 para el pescado marinado y escabechado. El pescado curado se prepara mediante salazón y posterior ahumado del pescado.[62] Entre estos productos se incluyen: las anchoas, el camarón y el sábalo salados; el cacho, la sepia y el pulpo ahumados; el jamón de pescado; las especies de la familia *Gadidae* desecadas y saladas; la pasta de pescado y huevas de pescado ahumadas y saladas; el bacalao negro, el sábalo y el salmón curados y ahumados; los mariscos desecados, el bonito desecado (*katsuobushi*) y el pescado hervido y desecado (*niboshi*).

09.3 Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos:

Incluye productos tratados con métodos tales como el marinado, el escabechado y la cocción parcial, que tienen un tiempo de conservación limitado.

09.3.1 Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos:

Los productos marinados se elaboran remojando el pescado en vinagre o vino con o sin sal o especias añadidas. Se envasan en tarros o latas y tienen un tiempo de conservación limitado. Los productos en gelatina se pueden elaborar ablandando los productos pesqueros mediante cocción o vapor, añadiendo vinagre o vino, sal y conservantes, y solidificándolos en una gelatina. Entre otros ejemplos cabe mencionar: el *rollmops* (una especie de arenque marinado), la anguila de mar (cazón) en gelatina y el áspic de pescado.[62]

09.3.2 Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos:

Con frecuencia los productos en escabeche se consideran un tipo de producto marinado. El escabechado es el resultado del tratamiento del pescado con una solución de sal y vinagre o alcohol (p. ej. vino)[62]. Entre estos productos se incluyen los siguientes: distintos tipos de productos orientales en escabeche, como el pescado escabechado en *koji* (*koji-zuke*), el pescado escabechado en poso (*kasu-zuke*), el pescado escabechado en miso (*miso-zuke*), el pescado escabechado en salsa de soja (*shoyu-zuke*) y el pescado escabechado en vinagre *(su-zuke*); la carne de ballena en escabeche; y el espadín y el arenque en escabeche.

09.3.3 Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas:

Normalmente las huevas se elaboran lavándolas, salándolas y dejándolas madurar hasta que estén transparentes. Después, las huevas se envasan en un recipiente de vidrio o en otro tipo de recipiente adecuado. El término “caviar” se refiere sólo a las huevas de las especies de esturión (p. ej. la beluga). Los sucedáneos del caviar consisten en huevas de distintos pescados marinos y de agua dulce (p. ej. el bacalao y el arenque) que se salan, sazonan, colorean y pueden tratarse con conservantes.[62] Entre estos productos se incluyen: las huevas de salmón saladas (*sujiko*), las huevas de salmón elaboradas y saladas (*ikura*), las huevas de bacalao, las huevas de bacalao saladas (*tarako*) y el caviar de liebre de mar. En ocasiones, la hueva puede pasterizarse. En ese caso, se incluye en la categoría de alimentos 09.4, puesto que se trata cabalmente de un producto en conserva. Los productos a base de huevas congelados, cocidos o ahumados se incluyen en las categorías 09.2.1, 09.2.4.1 y 09.2.5, respectivamente; las huevas de pescado frescas se encuentran en la categoría 09.1.1.

09.3.4 Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej. la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3:

Entre otros ejemplos cabe mencionar la pasta de pescado o crustáceo y la pasta de pescado oriental tradicional. Esta última se elabora a base de pescado fresco o del residuo derivado de la producción de salsa de pescado, que se combina con otros ingredientes como la harina de trigo, el salvado, el arroz o la soja. El producto puede luego fermentarse.[64] Las pastas de pescado o crustáceo cocidos (productos análogos al surimi) se hallan en las categorías 09.2.4.1 y 09.2.4.2, respectivamente.

09.4 Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión los enlatados o fermentados:

Son productos de larga conservación, elaborados mediante la pasterización o el uso de autoclaves y que se envasan herméticamente al vacío a fin de garantizar la esterilidad. Los productos pueden envasarse en su propio jugo o en aceite o salsa añadidos.[62] De esta categoría se excluyen los productos cocidos completamente (véase la categoría 09.2.4). Entre otros ejemplos cabe mencionar: el atún, las almejas, el cangrejo, las huevas de pescado y las sardinas en conserva; las albóndigas de pescado sazonado; y el surimi (pasterizado térmicamente).

10.0 Huevos y productos a base de huevo:

Incluye los huevos frescos en su cáscara (10.1), los productos que pueden ser sucedáneos de los huevos frescos (10.2) y otros tipos de productos a base de huevo (10.3 y 10.4).

10.1 Huevos frescos:

Los huevos frescos en su cáscara no deben contener aditivos. Sin embargo, se pueden utilizar colores para decorar, teñir o sellar la superficie exterior de los huevos de cáscara. En el SCA se da cuenta de ello con la anotación “para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto (tratamiento de la superficie)”.

10.2 Productos a base de huevo:

Productos que pueden utilizarse como sucedáneos de los huevos frescos en recetas o como alimento (p. ej. la tortilla). Se elaboran a base de huevos frescos, ya sea i) batiendo y purificando el huevo entero o ii) separando la clara de la yema del huevo y después batiendo y purificando cada una por separado. El huevo entero, la clara o la yema purificado se elabora luego para producir huevos líquidos, congelados o en polvo, tal como se describe más adelante.[65]

10.2.1 Productos líquidos a base de huevo:

El huevo entero, la yema o la clara purificados se pasterizan y se conservan químicamente (p. ej. añadiendo sal).

10.2.2 Productos congelados a base de huevo:

El huevo entero, la yema o la clara purificados se pasterizan y congelan.

10.2.3 Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor:

Se retiran los azúcares del huevo entero, la yema o la clara purificados, que a continuación se pasterizan y desecan.

10.3 Huevos en conserva, incluidos los huevos en álcali, salados y envasados:

Incluye los productos orientales tradicionales en conserva, tales como los huevos de pato curados en sal (*Hueidan*) y los "huevos milenarios” (*pidan*) tratados con alkali.[66]

10.4 Postres a base de huevo (p. ej. el flan):

Incluye productos listos para el consumo y productos que hay que preparar a partir de una mezcla en polvo. Como ejemplos cabe mencionar las tartas y los flanes. Se incluyen también los rellenos de crema para los productos de pastelería fina (p. ej. tartas).

---

64 *Asian Foods: Science and Tecnology,* C.Y.W. Ang, K.S. Liu y Y.-W. Huang, eds., Chapter 9: Traditional Oriental Seafood Products, Y.-W. Huang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pág. 264.

65 *Food Chemistry,* H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, págs. 411 a 414.

66 *Asian Foods: Science and Tecnology,* C.Y.W. Ang, K.S. Liu y Y.-W. Huang, eds., Chapter 8: Traditional Poultry and Egg Products, T.C. Chen, Tecnomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, págs. 240 a 244.

11.0 Edulcorantes, incluida la miel:

Incluye todos los azúcares normalizados (11.1), los productos sin normalizar (p. ej. en 11.2, 11.3, 11.4 y 11.6) y los edulcorantes naturales (11.5 – Miel).

11.1 Azúcares refinados y en bruto:

Edulcorantes nutritivos, tales como la sacarosa purificada total o parcialmente (obtenida de la remolacha azucarera y la caña de azúcar), la glucosa (obtenida del almidón) o la fructosa, que se incluyen en las subcategorías 11.1.1 a 11.1.5.

11.1.1 Azúcar blanco, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato y fructosa:

El azúcar blanco es sacarosa purificada y cristalizada con una polarización no menor de 99,7°Z. La dextrosa anhidra es D-glucosa purificada y cristalizada sin agua de cristalización. La dextrosa monohidrato es D-glucosa purificada y cristalizada con una molécula de agua de cristalización. La fructosa es D-fructosa purificada y cristalizada.[67]

11.1.2 Azúcar en polvo y dextrosa en polvo:

El azúcar en polvo (azúcar glasé) es azúcar blanco finamente pulverizado con o sin antiaglomerantes añadidos. La dextrosa en polvo (dextrosa glasé) es dextrosa anhidra o dextrosa monohidrato finamente pulverizada, o una mezcla de ambas, con o sin antiaglomerantes añadidos.[67]

11.1.3 Azúcar blando blanco, azúcar blando moreno, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar:

El azúcar blando blanco es azúcar húmedo purificado, de grano fino, de color blanco. El azúcar blando moreno es azúcar húmedo, de grano fino, de color marrón claro a marrón oscuro. El jarabe de glucosa es una solución acuosa concentrada y purificada de sacáridos nutritivos obtenidos del almidón y/o la inulina.[68] El jarabe de glucosa deshidratado es jarabe de glucosa del que se ha separado parcialmente el agua. El azúcar de caña sin refinar es sacarosa parcialmente purificada, cristalizada a partir de jugo de caña parcialmente purificado sin más purificación.[67]

11.1.3.1 Jarabe de glucosa deshidratado utilizado para la elaboración de golosinas:

Se trata del jarabe de glucosa deshidratado, tal como se describe en 11.1.3, utilizado para elaborar los productos de confitería que se incluyen en la categoría de alimentos 05.2 (p. ej. caramelos blandos o duros).

11.1.3.2 Jarabe de glucosa utilizado para la elaboración de golosinas:

Se trata del jarabe de glucosa, tal como se describe en 11.1.3, utilizado para elaborar los productos de confitería que se incluyen en la categoría de alimentos 05.2 (p. ej. caramelos blandos o duros).

11.1.4 Lactosa:

Es un constituyente natural de la leche que se obtiene normalmente del suero. Puede ser anhidra, contener una molécula de agua de cristalización, o ser una mezcla de ambas formas[67].

11.1.5 Azúcar blanco de plantación o refinería:

Es sacarosa purificada y cristalizada con una polarización no menor de 99,5°Z.[67]

11.2 Azúcar moreno, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3:

Incluye los azúcares en terrones de grano largo, de color marrón o amarillo, tales como el azúcar Demerara.

11.3 Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos indicados en la categoría de alimentos 11.1.3:

Incluye subproductos del proceso de refinación del azúcar (p. ej. la melaza), el azúcar invertido (mezcla equimolar de glucosa y fructosa obtenida de la hidrólisis de sacarosa)[68], y otros edulcorantes, tales como el jarabe de maíz rico en fructosa, el jarabe de inulina rico en fructosa y azúcar de maíz.

11.4 Otros azúcares y jarabes (p. ej. la xilosa, el jarabe de arce y los revestimientos de azúcar):

Incluye todos los tipos de jarabe de mesa (p. ej. el jarabe de arce), los jarabes para productos de pastelería fina y helados (p. ej. jarabe de caramelo, jarabes aromatizados), el azúcar de palma y los revestimientos decorativos de azúcar (p. ej. cristales de azúcar coloreados para galletas).

---

67 *Norma para los Azúcares* (CODEX STAN 212-1999).

68 *Food Chemistry,* H.D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, págs. 631 a 633.

11.5 Miel:

La miel es la sustancia edulcorante natural elaborada por las abejas melíferas a partir del néctar de las flores o las secreciones de las plantas. Las abejas recogen el néctar o las secreciones, los transforman por combinación con sustancias específicas propias y lo almacenan en un panal para que madure y añeje.[69] Entre otros ejemplos cabe mencionar la miel de flores silvestres y la miel de trébol.

11.6 Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad:

Incluye los productos que son mezclas de edulcorantes de gran intensidad (p. ej. el acesulfame potásico) o de polioles (p. ej. el sorbitol) con otros aditivos (p. ej. los agentes antiaglomerantes) que se comercializan para su utilización como sucedáneos del azúcar. Los productos pueden presentarse en polvo o en forma sólida (p. ej. terrones) o líquida.

12.0 Sales, especias, sopas, salsas, ensaladas, productos proteínicos:

Se trata de una categoría amplia que incluye sustancias que se añaden a un alimento para acentuar su aroma y gusto (12.1 – sal y sus sucedáneos; 12.2 – hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej. el aderezo para fideos instantáneos); 12.3 – vinagres; y 12.4 – mostazas), determinados alimentos elaborados (12.5 – sopas y caldos; 12.6 – salsas y productos análogos; y 12.7 – ensaladas (p. ej. la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y emulsiones para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3), y productos compuestos principalmente de proteínas que derivan de la soja o de otras fuentes, p. ej. leche, cereales u hortalizas (12.9 – Aderezos y condimentos a base de soja; y 12.10 – Productos proteínicos distintos a los de soja).

12.1 Sal y sucedáneos de la sal:

Incluye la sal (12.1.1) y los sucedáneos de la sal (12.1.2) empleados para aderezar alimentos.

12.1.1 Sal:

Se trata principalmente de cloruro de sodio de calidad alimentaria. Incluye la sal de mesa, la sal yodada, la sal fluorada yodada y la sal dendrítica.

12.1.2 Sucedáneos de la sal:

Los sucedáneos de la sal son aderezos con un contenido reducido de sodio destinados a emplearse en los alimentos en sustitución de la sal.

12.2 Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej. el aderezo para fideos instantáneos):

12.2.1 Hierbas aromáticas y especias

En esta categoría se describen los productos cuyo uso tiene por objeto acentuar el aroma y el sabor del alimento. Las hierbas aromáticas y las especias normalmente se obtienen de fuentes vegetales y pueden deshidratarse, y presentarse molidas o enteras. Ejemplos de hierbas aromáticas son la albahaca, el orégano y el tomillo. Como ejemplos de especias cabe mencionar el comino y los carvis. Las especias pueden también encontrarse en forma de mezclas, en polvo o pasta. Ejemplos de mezclas de especias son los pimentones picantes, la pasta de pimentón picante, la pasta de curry, espesantes a base de curry y salmueras o ungüentos que se aplican a las superficies externas de la carne o el pescado.

12.2.2 Aderezos y condimentos

Los condimentos incluyen aderezos tales como los ablandadores de la carne, la sal de cebolla, la sal de ajo, los preparados de aderezo oriental (*dashi*), los revestimientos para esparcir sobre el arroz (*furikake*, que contiene p. ej. trocitos de algas desecadas, semillas de sésamo y aderezos) y los aderezos para fideos. El término “condimentos” tal como se emplea en el Sistema de Clasificación de los Alimentos no incluye las salsas para condimentar (p. ej. el “ketchup”, la mayonesa, la mostaza).

12.3 Vinagres:

Se trata de un líquido obtenido de la fermentación acética de alcohol etílico derivado de una fuente apropiada (p. ej. el vino, la sidra). Como ejemplos cabe mencionar el vinagre de sidra, el vinagre de vino, el vinagre de malta, el vinagre de licor, el vinagre de cereales, el vinagre de pasas y el vinagre de fruta (vino).[70]

---

[69] *Food Chemistry,* H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pág. 636. *Norma del Codex para la Miel* (CODEX STAN 12-1981).

[70] *Food Chemistry,* H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, págs. 719 y 720.

12.4 Mostazas:

Es una salsa de condimento elaborada a partir de semillas de mostaza molidas y a menudo desgrasadas que se mezclan en una solución con agua, vinagre, sal, aceite y otras especias y se refina. Destacan la mostaza de Dijon y la mostaza "picante" (preparada a base de semillas con hollejo).[71]

12.5 Sopas y caldos:

Incluye las sopas y los preparados listos para el consumo. Los productos finales pueden ser a base de agua (p. ej. el consomé) o leche (p. ej. la sopa de pescado).

12.5.1 Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados:

Se trata de productos elaborados a base de agua o leche que consisten en caldos de hortalizas, carne o pescado con o sin otros ingredientes (p. ej. hortalizas, carne, fideos). Como ejemplos cabe mencionar: cubitos, caldos, consomés, sopas a base de agua y nata (crema), sopas de pescado y sopas de marisco.

12.5.2 Mezclas para sopas y caldos:

Se trata de la sopa concentrada que habrá de reconstituirse con agua y/o leche, con o sin otros ingredientes optativos añadidos (p. ej. hortalizas, carne, fideos). Cabe mencionar como ejemplos: los cubitos y polvos para caldo y las sopas en polvo y condensadas (p. ej. *mentsuyu*).

12.6 Salsas y productos análogos:

Incluye las salsas, los “gravies”, los aliños y las mezclas que hay que reconstituir antes de su consumo. Los productos listos para el consumo se dividen en una subcategoría de productos emulsionados (12.6.1) y otra de productos no emulsionados (12.6.2), mientras que la subcategoría de mezclas (12.6.3) abarca las mezclas de salsas emulsionadas y no emulsionadas.

12.6.1 Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej., mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas):

Salsas, *gravies*, aderezos, y salsas para mojar a base de, por lo menos en parte, una emulsión de grasa o aceite en agua. Los ejemplos incluyen: aderezos para ensaladas (p. ej. estilos francés, italiano, griego, ranchero), grasas para untar (por ejemplo, la mayonesa con la mostaza), cremas para ensaladas, salsas grasas y salsas para mojar para aperitivos (p. ej. salsa para mojar de tocino y queso cheddar, salsa para mojar de cebollas).

12.6.2 Salsas no emulsionadas (p. ej. “ketchup”, salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa “gravy”):

Incluye las salsas, “gravies” y aderezos a base de agua, leche de coco, y leche. Entre otros ejemplos cabe mencionar: la salsa picante, la salsa de tomate, la salsa de queso, la salsa Worcestershire, la salsa Worcestershire oriental espesa (salsa *tonkatsu*), el ajiaco, la salsa agridulce para mojar, y la salsa bechamel (a base de nata (crema)) (se trata de una salsa que consiste principalmente en leche o nata (crema) con poca grasa (p. ej. mantequilla) y harina añadidas, con o sin aderezos o especias).

12.6.3 Mezclas para salsas y “gravies”:

Producto concentrado, normalmente en polvo, que hay que mezclar con agua, leche, aceite u otro líquido para preparar una salsa o “gravy” acabados. Ejemplos de ese producto son las mezclas para salsa de queso, salsa holandesa, y los aliños para ensaladas (p. ej. el italiano o el tipo "ranch”).

12.6.4 Salsas ligeras (p. ej. salsa de pescado):

Incluye las salsas ligeras no emulsionadas y poco espesas que pueden elaborarse a base de agua. Estas salsas se utilizan más como condimento o ingrediente que como un “gravy” acabado (para emplear, p. ej. en el rosbif). Son ejemplos de estos productos la salsa de ostra, y la salsa de pescado tailandesa (*nam pla*).

12.7 Ensaladas (p. ej. la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y emulsiones para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3:

Incluye las ensaladas preparadas, las emulsiones a base de leche para untar emparedados, las emulsiones sin normalizar para untar emparedados parecidas a la mayonesa y el aliño para *coleslaw* (ensalada de col).

[71] Ibíd., pág. 718.

12.8 Levadura y productos similares:

Incluye la levadura para pastelería que se utiliza en la elaboración de productos cocidos al horno. Incluye los productos *koji* orientales (arroz o trigo malteado con *A. oryzae*) utilizados en la producción de bebidas alcohólicas.

12.9 Aderezos y condimentos a base de soja:

Comprende productos compuestos que se derivan de la soja y otros ingredientes destinados a utilizar como aderezos y condimentos, como la pasta de soja fermentada y salsas de soja.

12.9.1 Pasta de soja fermentada ("miso"):

El producto se prepara con soja, sal, agua y otros ingredientes, mediante un proceso de fermentación. El producto comprende el *dou jiang* (China), el *doenjang* (República de Corea) y el *miso* (Japón), que pueden usar para preparar sopas o aderezos, o bien como condimento.[53,72]

12.9.2 Salsa de soja:

Un aderezo líquido que se obtiene por fermentación de soja, no-fermentación (p.ej., hidrólisis) de soja, o por hidrólisis de proteína vegetal.

12.9.2.1 Salsa de soja fermentada:

Salsa diáfana no emulsionada que se prepara con soja, cereales, sal y agua mediante un proceso de fermentación.

12.9.2.2 Salsa de soja no fermentada:

Salsa de soja no fermentada, que se conoce también como salsa de soja no elaborada, puede elaborarse a partir de proteínas vegetales, como frijoles de soja desgrasados, hidrolizados por ácido (p.ej. con ácido clorhídrico), neutralizados (p.ej. con carbonato de sodio), y filtrados.[73]

12.9.2.3 Otras salsas de soja:

Salsa de soja no emulsionada elaborada con salsa de soja fermentada y/o salsa de soja no fermentada, con o sin azúcar. Con o sin proceso de caramelización.

12.10 Productos proteínicos distintos a los de soja:

Incluye, por ejemplo, los productos de proteínas de leche, proteínas de cereales y proteínas de vegetales que se asemejan o sustituyen a productos habituales, como la carne, el pescado o la leche. Entre otros ejemplos cabe mencionar: productos análogos de proteínas vegetales, *fu* (una mezcla de gluten (proteína vegetal) y harina que se vende en polvo (cocido) o crudo y se utiliza como ingrediente, p.ej. en la sopa de miso), sucedáneos proteínicos de la carne y el pescado.

13.0 Productos alimenticios para usos nutricionales especiales:

Por alimentos para regímenes especiales se entienden los elaborados o preparados especialmente para satisfacer necesidades especiales de alimentación determinadas por unas condiciones físicas o fisiológicas particulares y/o por enfermedades o trastornos específicos. La composición de estos alimentos deberá ser fundamentalmente diferente de los alimentos ordinarios con los que se comparan, en caso de que dichos alimentos existan.[74] Los alimentos dietéticos distintos de los de esta categoría se incluyen en las categorías de los alimentos ordinarios homólogos.[75]

13.1 Preparados para lactantes, preparados de continuación y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes:

Alimentos destinados a lactantes y niños pequeños, tal como se definen en las subcategorías 13.1.1, 13.1.2 y 13.1.3.

13.1.1 Preparados para lactantes:

Un sucedáneo de la leche materna para lactantes (niños de no más de 12 meses) de formulación específica para que sirva como única fuente de nutrición en los primeros meses de vida hasta el comienzo de una alimentación complementaria adecuada. El producto se consume en forma líquida listo para el consumo o

---

72 K.S. Liu, op.cit.., págs. 173-181.
73 Ibid., págs. 181-187.
74 *Norma General para el Etiquetado y Declaración de Propiedades de Alimentos Preenvasados para Regímenes Especiales* (CODEX STAN 146-1985).
75 P. ej. los refrescos dietéticos figuran en la categoría 14.1.4.1 y la mermelada baja en calorías en la 04.1.2.5.

ha de reconstituirse a partir de un polvo. Los productos, fuera de los incluidos en la categoría de alimentos 13.1.3, pueden ser a base de soja, proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos, o de leche.

13.1.2 Preparados de continuación:

Por preparados de continuación se entiende todo alimento destinado a ser utilizado como la parte líquida de la alimentación complementaria de los lactantes (de seis meses de edad o más) y niños pequeños (de uno a tres años).[76] Pueden estar listos para el consumo o en polvo que debe reconstituirse con agua. Los productos, fuera de los incluidos en la categoría de alimentos 13.1.3, pueden ser a base de soja, proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos, o leche.

13.1.3 Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes:

Alimentos para usos dietéticos especiales que se elaboran o preparan y presentan especialmente para el control dietético de los lactantes y sólo pueden consumirse bajo control médico. Están destinados a la alimentación exclusiva o parcial de lactantes con una capacidad limitada o disminuida para tomar, digerir, absorber o metabolizar preparados ordinarios para lactantes o ciertos nutrientes contenidos en ellos, o que según el diagnóstico médico tienen otras necesidades especiales de nutrientes, cuyo control dietético no puede lograrse simplemente modificando la dieta normal, tomando otros alimentos para usos dietéticos especiales o mediante una combinación de ambos medios.[77]

13.2 Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños:

Alimentos para lactantes de seis meses de edad o más, y para la adaptación progresiva de los lactantes y niños pequeños a la comida ordinaria. Los productos pueden estar listos para el consumo o en polvo que debe reconstituirse con agua, leche u otro líquido adecuado.[78] Estos alimentos excluyen los preparados para lactantes (13.1.1), los preparados de continuación (13.1.2) y los preparados para usos medicinales especiales (13.13)[79]. Ejemplos: “alimentos” para lactantes, “para bebés” y para niños pequeños a base de cereales, frutas, hortalizas y carne; harinas lácteas y galletas y bizcochos para niños pequeños.

13.3 Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría 13.1):

Alimentos para usos dietéticos especiales que se elaboran o preparan y presentan especialmente para el control dietético de ciertos pacientes y sólo pueden consumirse bajo control médico. Están destinados a la alimentación exclusiva o parcial de pacientes con una capacidad limitada o disminuida de tomar, digerir, absorber o metabolizar alimentos ordinarios o ciertos nutrientes contenidos en ellos, o que según el diagnóstico médico tienen otras necesidades especiales de nutrientes, cuyo control dietético no puede lograrse simplemente modificando la dieta normal, tomando otros alimentos para usos dietéticos especiales o mediante una combinación de ambos medios.[77]

13.4 Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso:

Preparados que, sea que se presenten “listos para el consumo” o se preparen de conformidad con las instrucciones de uso se presentan específicamente como sustitutos de la dieta completa diaria o de parte de ella.[80] La categoría comprende productos con un contenido de calorías reducido que tienen también un contenido bajo o nulo de azúcar y/o grasa, o contienen sucedáneos de azúcar y/o grasa.

13.5 Alimentos dietéticos (p. ej. los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6:

Productos de elevado contenido nutritivo, en forma líquida o sólida, para consumo de ciertas personas como parte de una dieta equilibrada a fin de obtener una alimentación complementaria. Estos productos no están destinados a utilizarse para perder peso o como parte de un régimen médico.

13.6 Complementos alimenticios:

Comprende los complementos de vitaminas y minerales o en forma de dosis unitarias, tales como cápsulas, tabletas, polvos, soluciones, etc., en los casos en los que las jurisdicciones nacionales regulen estos productos como alimentos.[81]

---

76 *Norma para Preparados Complementarios* (CODEX STAN 156-1987).

77 *Norma para Etiquetado y la Declaración de Propiedades de los Alimentos para Fines Medicinales Especiales* (CODEX STAN 180-1991).

78 *Norma para Alimentos Elaborados a Base de Cereales para Lactantes y Niños* (CODEX STAN 74-1981).

79 *Norma para Alimentos Envasados para Lactantes y Niños* (CODEX STAN 73-1981).

80 *Norma para Preparados Dietéticos para Regímenes de Control del Peso* (CODEX STAN 181-1991) y *Norma para Preparados Dietéticos para Regímenes muy Hipocalóricos de Adelgazamiento* (CODEX STAN 203-1995).

81 *Directrices para Complementos de Vitaminas y Minerales* (CAC/GL 55-2005).

14.0 Bebidas, excluidos los productos lácteos:

Esta importante categoría se divide en las amplias categorías de bebidas no alcohólicas (14.1) y bebidas alcohólicas (14.2). Las bebidas lácteas figuran en la categoría 01.1.2.

14.1 Bebidas no alcohólicas:

Esta amplia categoría comprende aguas y aguas gaseosas (14.1.1), zumos (jugos) de frutas y hortalizas (14.1.2), néctares de frutas y hortalizas (14.1.3), bebidas a base de agua aromatizadas con gas y sin gas (14.1.4) y bebidas en infusión a base de agua como el café y el té (14.1.5).

14.1.1 Aguas:

Comprende las aguas naturales (14.1.1.1) y otras aguas embotelladas (14.1.1.2), cada una de las cuales puede ser sin gas o con gas.

14.1.1.1 Aguas minerales naturales y aguas de manantial:

Aguas obtenidas directamente del manantial y envasadas cerca de éste; se caracterizan por la presencia, en proporciones relativas, de determinadas sales minerales, oligoelementos u otros componentes. El agua mineral natural puede tener un contenido natural de gas (anhídrido carbónico del manantial), estar carbonatada (con la adición de anhídrido carbónico), descarbonatada (contener menos anhídrido carbónico que el agua de manantial, de modo que no libera espontáneamente anhídrido carbónico en condiciones normales de temperatura y presión) o enriquecida (con anhídrido carbónico del manantial) o bien no contener gas (sin anhídrido carbónico libre).[82]

14.1.1.2 Aguas de mesa y gaseosas:

Comprende aguas, distintas de las aguas naturales de manantial, que pueden tener gas por la adición de anhídrido carbónico y estar tratadas mediante filtración, purificación u otros medios adecuados. Estas aguas pueden contener sales minerales. Las aguas con gas y sin gas con adición de aromatizantes figuran en la categoría 14.1.4. Ejemplos: agua de mesa, agua embotellada con o sin adición de minerales, agua purificada, agua de Seltz, soda y agua de Vichy.

14.1.2 Zumos (jugos) de frutas y hortalizas:

Esta categoría comprende únicamente los zumos (jugos) de frutas y hortalizas. Las bebidas que se preparan con zumos de frutas u hortalizas figuran en la categoría 14.1.4.2. Hay diferentes categorías para las mezclas de zumos (jugos) de frutas u hortalizas en función de sus componentes (a saber, zumos (jugos) de frutas (14.1.2.1) y zumos (jugos) de hortalizas (14.1.3.1)).

14.1.2.1 Zumos (jugos) de fruta:

El zumo (jugo) de fruta es el producto líquido sin fermentar pero fermentable obtenido de la parte comestible de frutas frescas sanas de madurez apropiada o de fruta que se ha mantenido sana por medios idóneos. El zumo (jugo) se prepara mediante un procedimiento adecuado que mantiene las características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales de los zumos (jugos) de la fruta de la que procede el producto. El zumo (jugo) puede ser turbio o claro, y pueden haberse añadido (hasta reponer el nivel habitual que alcanzan en el mismo tipo de frutas) sustancias aromáticas y componentes volátiles, todos los cuales deberán haberse obtenido por medios físicos idóneos, y haberse extraído en todos los casos del mismo tipo de fruta. Podrán añadirse pulpa y células obtenidas por medios físicos idóneos del mismo tipo de fruta. Los zumos (jugos) de una sola fruta se obtienen de un solo tipo de fruta. Los zumos (jugos) mixtos se obtienen mezclando dos o más zumos o zumos y purés de distintos tipos de fruta. El zumo (jugo) de fruta puede obtenerse, p. ej. exprimiendo directamente el jugo mediante procedimientos de extracción mecánica, reconstituyendo zumo (jugo) concentrado de fruta (categoría de alimentos 14.1.2.3) con agua, o bien con sólo en algunas situaciones, mediante extracción con agua de la fruta entera (p. ej. zumo de ciruelas obtenido de ciruelas secas).[83] Son algunos ejemplos el zumo (jugos) de naranja, el zumo (jugo) de manzana, el zumo (jugo) de grosellas negras, el zumo (jugo) de limón el zumo (jugo) de naranja y mango y el agua de coco.

14.1.2.2 Zumo (jugo) de hortalizas:

El zumo (jugo) de hortalizas es el producto líquido sin fermentar pero fermentable destinado al consumo directo que se obtiene por extracción mecánica, prensado, molido y/o tamizado de una o más hortalizas frescas sanas u hortalizas conservadas exclusivamente por medios físicos. El zumo (jugo) puede ser claro, turbio o pulposo. Puede haberse concentrado y reconstituido con agua. Los productos pueden obtenerse de una sola hortaliza (p. ej. zanahorias) o de mezclas de las mismas (p. ej. zanahoria y apio).

---

82 *Norma para las Aguas Minerales Naturales* (CODEX STAN 108-1997).

83 *Norma General para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas* (CODEX STAN 247-2005).

14.1.2.3 Concentrados para zumos (jugos) de fruta:

El zumo (jugo) de fruta es el producto que cumple con la definición proporcional en la categoría de alimentos 14.1.2.1. Se prepara mediante eliminación física del zumo (jugo) de fruta en una cantidad que incremente el nivel Brix hasta un valor superior por lo menos en un 50 por ciento al establecido para el zumo (jugo) reconstituido de la misma fruta. En la producción del zumo (jugo) destinado a la elaboración de concentrado se aplicarán procedimientos idóneos, que podrán combinarse con la difusión simultánea de las células o la pulpa de la fruta mediante agua, siempre y cuando los sólidos solubles de fruta extraídos mediante agua se añadan al zumo (jugo) primario en la línea de producción antes del procedimiento de concentración. A los zumos (jugos) concentrados de fruta se les pueden añadir (hasta reponer el nivel que alcanzan normalmente en el mismo tipo de frutas) sustancias aromáticas y componentes volátiles, todos los cuales deben haberse obtenido por medios físicos idóneos y proceder del mismo tipo de fruta. Asimismo podrán añadirse pulpa y células obtenidas por medios físicos idóneos del mismo tipo de fruta.[83] Se venden en forma líquida en jarabe y congelados para la preparación de zumos (jugos) listos para el consumo mediante la adición de agua. Ejemplos: concentrado congelado de zumo de naranja y concentrado de zumo de limón.

14.1.2.4 Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas:

Se prepara mediante la eliminación física del agua del zumo (jugo) de hortaliza. Se vende en forma líquida, en jarabe y congelados para la preparación de un zumo (jugo) listo para el consumo mediante la adición de agua. Incluye el zumo concentrado de zanahoria.

14.1.3 Néctares de frutas y hortalizas:

Los néctares de frutas y hortalizas son bebidas producidas a partir de purés, zumos (jugos) o concentrados de cualquiera de ellos, mezclados con agua y azúcar, miel, jarabes y/o edulcorantes.[83] Las mezclas de néctares de frutas u hortalizas se clasifican en función de sus componentes (a saber, néctares de frutas (14.1.3.1) y néctares de hortalizas (14.3.1.2)).

14.1.3.1 Néctares de frutas:

El néctar de fruta es el producto sin fermentar pero fermentable que se obtiene añadiendo agua, con o sin adición de azúcar, miel, jarabes y/o edulcorantes al zumo (jugo) de fruta, el zumo (jugo) de fruta concentrado, los purés de fruta o purés de fruta concentrados o una mezcla de estos productos. Se le pueden añadir sustancias aromáticas, componentes volátiles, pulpa y células, todos los cuales deben proceder del mismo tipo de fruta y haberse obtenidos por medios físicos idóneos. Los productos pueden elaborarse a base de una fruta o una mezcla de frutas.[83] Ejemplos: néctar de pera y néctar de melocotón.

14.1.3.2 Néctares de hortalizas:

Producto obtenido añadiendo agua, con o sin adición de azúcar, miel, jarabes y/o edulcorantes, a zumo (jugo) de hortalizas o zumo (jugo) concentrado de hortalizas, o a una mezcla de estos productos. Los productos pueden elaborarse a base de una hortaliza o una mezcla de hortalizas.

14.1.3.3 Concentrados para néctares de frutas:

Preparados mediante la eliminación física del agua del néctar de fruta o de los materiales de los que se obtiene.[83] Se venden en forma líquida, en jarabe y congelados para la preparación de néctar listo para el consumo mediante adición de agua. Ejemplos: concentrado de néctar de pera y concentrado de néctar de melocotón.

14.1.3.4 Concentrados para néctar de hortalizas:

Preparados por eliminación física del agua del néctar de hortalizas. Se venden en forma líquida, en jarabe y congelados para la preparación de néctares listos para el consumo mediante adición de agua.

14.1.4 Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas:

Comprende todas las variedades y concentrados con gas y sin gas. Comprende productos a base de zumos (jugos) de frutas y hortalizas.[84] También incluye las bebidas a base de café, té y hierbas aromáticas.

14.1.4.1 Bebidas a base de agua aromatizadas con gas:

Comprende todas las bebidas aromatizadas a base de agua con adición de anhídrido carbónico y con edulcorantes nutritivos, no nutritivos o intensos y otros aditivos alimentarios permitidos. Incluye la gaseosa (bebida a base de agua con adición de anhídrido carbónico, edulcorantes y aromatizantes) y bebidas con gas como “colas”, bebidas refrescantes a base de raíces y ciertos tipos de especias, lima-limón y otros tipos de cítricos, tanto los de tipo dietético o ligero como normal. Estas bebidas pueden ser transparentes, turbias

[84] Zumos (jugos) de frutas y hortalizas *per se* se encontran en 14.1.2.1 and 14.1.2.2, respectivamente.

o pueden contener partículas (p. ej. trozos de fruta). Incluye las así llamadas bebidas para deportistas con gas que contienen niveles elevados de nutrientes y otros ingredientes. (p. ej. cafeína, taurina, carnitina).

14.1.4.2 Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares:

Comprende bebidas sin adición de anhídrido carbónico a base de zumos (jugos) de frutas y hortalizas (p. ej. almendras, anís, coco y ginseng), limonadas y bebidas similares con sabor a fruta (p. ej. naranjadas), refrescos a base de cítricos, *capilé groselha*, bebidas de ácido láctico, bebidas a base de café y té listas para consumir con o sin leche o sólidos lácteos y bebidas a base de hierbas aromáticas (p. ej. té frío, té frío con sabor a frutas, capuchino en lata para beber frío) y bebidas para “deportistas” que contienen electrolitos. Estas bebidas pueden ser transparentes o contener partículas (p. ej. trozos de fruta) y pueden estar o no edulcoradas con azúcar o un edulcorante no nutritivo de gran intensidad. Comprende las bebidas denominadas "energéticas" sin gas que contienen niveles elevados de nutrientes y otros ingredientes (p. ej. cafeína, taurina, carnitina).

14.1.4.3 Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas:

Comprende concentrados en polvo, jarabe, líquidos y congelados para preparar refrescos a base de agua, con gas o sin gas, mediante la adición de agua o agua con gas. Ejemplos: jarabes para refrescos con soda (p. ej. el jarabe de cola), jarabes de fruta para refrescos, concentrado helado o en polvo para limonada y mezclas para té frío.

14.1.5 Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao:

Comprende los productos listos para consumir (p. ej. enlatados) y sus mezclas y concentrados.

Ejemplos: bebidas calientes a base de achicoria (postum), té de arroz, infusión de yerba mate, y mezclas para bebidas calientes a base de café y té (p. ej. café instantáneo, polvos para capuchino caliente). Se incluyen también los granos de café tratados para la elaboración de productos de café. El cacao listo para el consumo se incluye en la categoría 01.1.2 y las mezclas de cacao en la 05.1.1.

14.2 Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas análogas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol:

Las bebidas semejantes a las bebidas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol se incluyen en la misma categoría que las bebidas alcohólicas.

14.2.1 Cerveza y bebidas a base de malta:

Bebidas alcohólicas elaboradas con cebada germinada (malta), lúpulo, levadura y agua. Ejemplos: cerveza amarga, cerveza oscura, cerveza blanca (weiss beer), cerveza pilsner, cerveza rubia, oud bruin, Obergariges Einfachbier, cerveza ligera, cerveza de mesa, licor de malta, cerveza porter, cerveza fuerte (stout) y extrafuerte (barley wine).[85]

14.2.2 Sidra y sidra de pera:

Vinos de fruta elaborados a base de manzana (sidra) y pera (sidra de pera). Incluye también la *cidre bouché.*[86].

14.2.3 Vinos de uva:

Bebida alcohólica que se obtiene exclusivamente de la fermentación parcial o total del alcohol de uvas frescas, prensadas o sin prensar, o del mosto (zumo) de uva.[87]

14.2.3.1 Vino de uva no espumoso:

Vino de uva (blanco, tinto, rosado o de color rosáceo, seco o dulce) que puede contener hasta un máximo de 0,4g/100 ml (4000 mg/kg) de anhídrido carbónico a 20ºC.

14.2.3.2 Vinos de uva espumosos y semiespumosos:

Vinos de uva en los que se produce gasificación durante el proceso de fermentación en botella o en cuba cerrada. Comprende también vino con gas, cuyo anhídrido carbónico ha sido añadido parcial o totalmente. Ejemplos: champán, vino espumoso y vino “cold duck”.[86]

---

85 *Food Chemistry*, H.-D. Belitz y W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pág. 644.
86 Ibídem, págs. 669 a 679.
87 Ibídem. pág. 654. Código internacional de las prácticas enológicas de la Oficina Internacional de la Viña y el Vino (OIV).

14.2.3.3 Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce:

Vinos de uva producidos por uno de los métodos siguientes: i) fermentación del mosto (zumo) de uva con una gran concentración de azúcar; ii) mezcla de zumo (jugo) concentrado de uva con vino; iii) mezcla de mosto fermentado con alcohol. Ejemplos: vino de uva para postres, oporto, madeira, marsala, tokay y jerez.[86]

14.2.4 Vinos (distintos de los de uva):

Comprende vinos elaborados con frutas distintas de la uva, la manzana y la pera[88], y de otros productos agrícolas, incluidos los granos (p. ej. el arroz). Estos vinos pueden ser espumosos o no espumosos. Ejemplos: vino de arroz (*sake*) y vinos de fruta espumosos y no espumosos.

14.2.5 Aguamiel:

Licor elaborado a base de miel, malta y especias fermentadas, o solamente miel. Incluye el vino de miel.[86]

14.2.6 Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol:

Comprende todos los licores destilados derivados de granos (p. ej. maíz, cebada, centeno, trigo), tubérculos (p. ej. la patata (papa)), frutas (p. ej. uvas, bayas) o caña de azúcar que contengan más del 15 por ciento de alcohol. Ejemplos: aperitivos, coñac (vino destilado), cordiales, licores (incluidos los licores emulsionados), bagaceirea belha (grapa de Portugal; la bragaceira es una bebida destilada que se obtiene del *bagaço* (pieles, semillas y tallos de uva prensados)), *eau de vie* (un tipo de coñac), ginebra, grapa (coñac italiano destilado de los residuos del vino prensados), marc (coñac destilado de los residuos de uva o manzana), korn (licor de cereales (schnapps) de Alemania, normalmente obtenido del centeno (Roggen), a veces del trigo (Weizen) o de ambos cereales (Getreide); conocido también como Kornbrantt o Kornbranttwein)[89], mistela (también *mistelle* (Francia) y *jeropico* (Sudáfrica); zumo (jugo) de uva sin fermentar enriquecido con alcohol de uva), ouzo (bebida espirituosa griega aromatizada con anís), ron, tsikoudia (bebida espirituosa de uva de Creta), tspouro (bebida espirituosa de uva de ciertas regiones de Grecia, wienbrand (un tipo de coñac a base de uva elaborado por Hugo Asbach, Rudesheim, Alemania; literalmente "vino quemado")[89], cachaça (licor de Brasil elaborado a base de zumo (jugo) de azúcar de caña destilado y fermentado)[90], tequila, whisky y vodka.[86,91,92]

14.2.7 Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej. cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol:

Comprende todos los productos de bebidas alcohólicas no normalizadas. Si bien la mayoría de estos productos contienen menos del 15 por ciento de alcohol, algunos productos aromatizados tradicionales que no están normalizados pueden contener hasta un 24 por ciento de alcohol. Ejemplos: vino, sidra y sidra de pera aromatizados; vinos de aperitivo; americano; batidas (bebidas hechas con cachaça (cachaça, zumo (jugo) de fruta o leche de coco y, facultativamente, leche condensada)[90]; bitter soda y bitter vino; clarea (también claré o clary); una mezcla de miel, vino blanco y especias; es muy similar al *hippocras*, que se elabora con vino tinto); bebidas alcohólicas de jurubeba (producto alcohólico hecho con *Solanum paniculatum*, una planta indígena del norte del Brasil y de otras zonas de América del Sur); negus (sangría; una bebida caliente hecha con oporto, azúcar, limón y especias); sod, saft y sodet; vermut; zurra (en el sur de España, una sangría hecha con melocotones y nectarinas; también es el término español para designar el vino de especias preparado con vino frío o tibio, azúcar, limón, naranjas o especias); *amazake* (bebida dulce con bajo contenido de alcohol (menos del 1 por ciento) hecho de arroz con *koji*; *mirin* (una bebida alcohólica dulce (menos del 10 por ciento de alcohol preparada mezclando *shoochuu* (un licor), arroz y *koji*); "malternatives" (bebidas a base de malta)y cócteles listos para el consumo (mezclas de bebidas alcohólicas, licores, vinos, esencias, frutas y extractos de plantas, etc. comercializadas como productos o mezclas listas para el consumo). Las bebidas tipo refresco se componen de cerveza, bebidas a base de malta, vino o licor, zumo (jugo) o zumos de fruta y soda (si contienen gas).[86,91,93]

15.0 Aperitivos listos para el consumo:

Comprende todos los tipos de alimentos para el aperitivo.

---

88 Los vinos de uva se incluyen en la categoría 14.2.3; y el vino de manzana (sidra) y de pera (sidra de pera) en la 14.2.2.

89 *The Wordsworth Dictionary of Drink,* N. Halley, Wordsworth Ltd., Hertfordshire, England, 1996.

90 *Insight Guide: Río de Janeiro*, APA Publications, GmBH & Co., Verlag KG, Singapore, 2000, pág. 241.

91 *Lexique de la Vigne,* Oficina Internacional de la Viña y el Vino (OIV).

92 Véase también el Glosario de términos portugueses en el sitio web www.bar-do-binho.com/help.htm.

93 *Alexis Lichinne's New Encyclopedia of Wine and Spirits,* 3ª ed. Véase también: rain-tree-com/jurubeba.htm, y www.florilegium.org/files/BEVERAGES/Clarea-d-Agua-art.html wine.abour.com/food/wine/library/types/bl_sangria.htm.

15.1 Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas):

Comprende todos los aperitivos, con o sin aromatizantes añanidos, pero excluye las galletas “cracker” sin endulzar (categoría 07.1.2). Ejemplos: patatas (papas) fritas, palomitas de maíz, galletas saladas (pretzels), galletas “cracker” de arroz (*senbei*), galletas “cracker” aromatizadas (p. ej. las galletas “cracker” con sabor a queso), bhujía (nankeen); aperitivo elaborado a base de una mezcla de harinas, maíz, patatas, sal, frutos secos, piñones, especias, colores, aromas y antioxidantes) y papads (elaboradas a base de harina de arroz con agua, o de harina de frijoles **urd o de caupí, con la adición de sal y especias, y preparadas en forma de bola o torta plana).**

15.2 Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y mezclas de nueces (p. ej. con frutas secas):

Comprende todos los tipos de nueces enteras elaboradas; p. ej. tostadas en seco, tostadas, marinadas o hervidas, con cáscara o sin ella, saladas o sin sal. Se clasifican aquí los aperitivos de nueces recubiertas de yogur, cereales y miel y los aperitivos secos de frutas, nueces y cereales (p. ej. las mezclas "para caminatas"). Las nueces recubiertas de chocolate se clasifican en la categoría 05.1.4 y las nueces recubiertas de sucedáneos del chocolate figuran en la categoría 05.1.5.

15.3 Aperitivos a base de pescado:

Se refiere a las galletas “cracker” para aperitivo con pescado, productos pesqueros o sabor a pescado. El pescado seco en sí que puede consumirse como aperitivo se clasifica en la categoría 09.2.5, y los aperitivos de fiambre (p. ej. el “charqui” de vacuno, el “pemmican”) en la categoría 08.3.1.2.

16.0 Alimentos preparados:

Estos alimentos no están incluidos en las demás categorías de alimentos (01-15) y deberán considerarse caso por caso. Los alimentos compuestos son mezclas de varios componentes (p. ej. carne, salsas, cereales, quesos, hortalizas), estos componentes figuran en otras categorías de alimentos. Los alimentos compuestos requieren una preparación mínima por parte del consumidor (p. ej. calentamiento, descongelación, rehidratación). En esta categoría de alimentos en la NGAA figurarán disposiciones sobre aditivos sólo si el aditivo es necesario: (i) únicamente para desempeñar una función tecnológica en el alimento compuesto como se vende al consumidor, o (ii) en un nivel de uso que tenga una función tecnológica intencional en el alimento compuesto que supere el nivel de uso y se pueda explicar por transferencia desde los componentes individuales.

ANEXO C

REFERENCIAS A LAS NORMAS PARA PRODUCTOS DEL CODEX Y AL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS

Anexo C - Ordenado por Referencia de la Norma del Codex

Ref. de la Norma	Título de la Norma del Codex	Categoría de Alimentos
3-1981	Salmón en conserva	09.4
12-1981	Miel	11.5
13-1981	Tomates en conserva	04.2.2.4
17-1981	Compota de manzanas en conserva	04.1.2.4
19-1981	Grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (Norma General)	02.1
33-1981	Aceites de oliva y los aceites de orujo de aceituna	02.1.2
36-1981	Pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente	09.2.1
37-1981	Camarones en conserva	09.4
38-1981	Hongos comestibles y sus productos (concentrados, concentrados desecados o extractos)	04.2.2.6
38-1981	Hongos comestibles y sus productos (hongos comestibles)	04.2.1.1
38-1981	Hongos comestibles y sus productos (fermentados)	04.2.2.7
38-1981	Hongos comestibles y sus productos (productos de hongos)	04.2.2
38-1981	Hongos comestibles y sus productos (incluido hongos liofilizados, sémola de hongos y polvo de hongos)	04.2.2.2
38-1981	Hongos comestibles y sus productos (hongos congelados rápidamente)	04.2.2.1
38-1981	Hongos comestibles y sus productos (hongos salados, encurtidos o en aceites vegetales)	04.2.2.3
38-1981	Hongos comestibles y sus productos (hongos esterilizados)	04.2.2.4
39-1981	Hongos comestibles desecados	04.2.2.2
40R-1981	Hongos frescos "Cantarelos" (Norma Regional)	04.2.1.1
41-1981	Guisantes (arvejas) congelados rápidamente	04.2.2.1
42-1981	Piña en conserva	04.1.2.4
52-1981	Fresas congeladas rápidamente	04.1.2.1
53-1981	Regímenes especiales pobres en sodio (incluso los sucedáneos de la sal) (sucedáneos de la sal)	12.1.2
53-1981	Regímenes especiales pobres en sodio (incluso los sucedáneos de la sal) (regímenes especiales pobres en sodio)	13.0
57-1981	Concentrados de tomate elaborados (pasta de tomate en conserva)	04.2.2.4
57-1981	Concentrados de tomate elaborados (puré de tomate)	04.2.2.5
57-1981	Concentrados de tomate elaborados (pasta de tomate)	04.2.2.6
60-1981	Frambuesas en conserva	04.1.2.4
61-1985	Peras en conserva	04.1.2.4
62-1987	Fresas en conserva	04.1.2.4
66-1981	Aceitunas de mesa	04.2.2.3
67-1981	Uvas pasas	04.1.2.2
69-1981	Frambuesas congeladas rápidamente	04.1.2.1

Ref. de la Norma	Título de la Norma del Codex	Categoría de Alimentos
70-1981	Atún y el bonito en conserva	09.4
72-1981	Preparados para lactantes y preparados para uso medicinales especiales destinados a los lactantes (preparados para lactantes)	13.1.1
72-1981	Preparados para lactantes y preparados para uso medicinales especiales destinados a los lactantes (preparados para uso medicinales especiales destinados a los lactantes)	13.1.3
73-1981	Alimentos envasados para lactantes y niños	13.2
74-1981	Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños	13.2
75-1981	Melocotones (duraznos) congelados rápidamente	04.1.2.1
76-1981	Arándanos congelados rápidamente	04.1.2.1
77-1981	Espinacas congeladas rápidamente	04.2.2.1
78-1981	Cóctel de frutas en conserva	04.1.2.4
86-1981	Manteca de cacao	05.1.3
87-2003	Chocolate	05.1.4
88-1981	Carne tipo "Corned Beef"	08.3.2
89-1981	Carne Luncheon	08.3.2
90-1981	Carne de cangrejo en conserva	09.4
92-1981	Camarones congelados rápidamente	09.2.1
94-1981	Sardinas y productos análogos en conserva	09.4
95-1981	Langostas congeladas rápidamente	09.2.1
96-1981	Jamón curado cocido	08.2.2
97-1981	Espaldilla de cerdo curada cocida	08.2.2
98-1981	Carne picada curada cocida	08.3.2
99-1981	Ensalada de frutas tropicales en conserva	04.1.2.4
103-1981	Arándanos americanos congelados rápidamente	04.1.2.1
104-1981	Puerros congelados rápidamente	04.2.2.1
105-1981	Cacao en polvo (cacaos) y a las mezclas de cacao y azúcares	05.1.1
108-1981	Aguas minerales naturales	14.1.1.1
110-1981	Brécoles congelados rápidamente	04.2.2.1
111-1981	Coliflores congeladas rápidamente	04.2.2.1
112-1981	Coles de bruselas congeladas rápidamente	04.2.2.1
113-1981	Frijoles verdes y los frijolillos congelados rápidamente	04.2.2.1
114-1981	Patatas (papas) fritas congeladas rápidamente	04.2.2.1
115-1981	Pepinos encurtidos (encurtido de pepinos)	04.2.2.3
117-1981	Bouillons y consomés	12.5
118-1981	Alimentos para regímenes especiales destinados a personas intolerantes al gluten	13.3
119-1981	Pescados en conserva	09.4
130-1981	Albaricoques secos	04.1.2.2
131-1981	Pistachos con cáscara	04.2.1.1
132-1981	Maíz en grano entero congelado rápidamente	04.2.2.1
133-1981	Maíz en la mazorca congelado rápidamente	04.2.2.1

Ref. de la Norma	Título de la Norma del Codex	Categoría de Alimentos
140-1983	Zanahorias congeladas rápidamente	04.2.2.1
141-1983	Cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y la torta de cacao	05.1.1
143-1985	Dátiles (cubiertos)	04.1.1.2
143-1985	Dátiles (frescos)	04.1.1.1
145-1985	Castañas en conserva y el puré de castañas en conserva	04.2.2.4
150-1985	Sal de calidad alimentaria	12.1.1
151-1985	Gari	04.2.2.7
152-1985	Harina de trigo	06.2.1
153-1985	Maíz	06.1
154-1985	Harina integral de maíz	06.2.1
155-1985	Harina y la sémola de maíz sin germen	06.2.1
156-1987	Preparados complementarios	13.1.2
159-1987	Mangos en conserva	04.1.2.4
160-1987	Salsa picante de mango	04.1.2.6
163-1987	Productos de proteínas de trigo incluido el gluten de trigo	12.10
165-1989	Bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y de carne de pescado picada congelados rápidamente	09.2.1
166-1989	Barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente	09.2.2
167-1989	Pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae	09.2.5
169-1989	Mijo perla en grano entero y decorticado	06.1
170-1989	Harina de mijo perla	06.2.1
171-1989	Determinadas legumbres	04.2.1.1
172-1989	Sorgo en grano	06.1
173-1989	Harina de sorgo	06.2.1
174-1989	Productos proteínicos vegetales (PPV)	12.10
175-1989	Productos proteínicos de soja (PPS)	06.8.8
176-1989	Harina de yuca comestible	06.2.1
177-1991	Coco rallado desecado	04.1.2.2
178-1991	Sémola y la harina de trigo duro	06.2.1
181-1991	Preparados dietéticos para regímenes de control del peso	13.4
182-1993	Piña	04.1.1.1
183-1993	Papaya	04.1.1.1
184-1993	Mango	04.1.1.1
185-1993	Nopal	04.2.1.1
186-1993	Tuna	04.2.1.1
187-1993	Carambola	04.1.1.1
188-1993	Maíz Enano	04.2.1.1
189-1993	Aletas de tiburón secas	09.2.5
190-1995	Filetes de pescado congelados rápidamente	09.2.1
191-1995	Calamares congelados rápidamente	09.1.2
196-1995	Lichí	04.1.1.1

Ref. de la Norma	Título de la Norma del Codex	Categoría de Alimentos
197-1995	Aguacate	04.2.1.1
198-1995	Arroz	06.1
199-1995	Trigo y el trigo duro	06.1
200-1995	Maní	04.2.1.1
201-1995	Avena	06.1
202-1995	Cúscus	06.1
203-1995	Preparados dietéticos para regímenes muy hipocalóricos de adelgazamiento	13.4
204-1997	Mangostán	04.1.1.1
205-1997	Banano (plátano)	04.1.1.1
207-1999	Leches en polvo y la nata (crema) en polvo	01.5.1
208-1999	Queso en salmuera	01.6.2.1
210-1999	Aceites vegetales especificados	02.1.2
211-1999	Grasas animales especificadas	02.1.3
212-1999	Azúcares (jarabe de glucosa, glucosa deshidratado, azúcar blando blanco, azúcar moreno, azúcar de caña sin refinar)	11.1.3
212-1999	Azúcares (lactosa)	11.1.4
212-1999	Azúcares (azúcar de plantación o refinería)	11.1.5
212-1999	Azúcares (azúcar en polvo o dextrosa en polvo)	11.1.2
212-1999	Azúcares (azúcar blanco, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato, fructosa)	11.1.1
213-1999	Lima-limón	04.1.1.1
214-1999	Pomelo (*Citrus grandi*)	04.1.1.1
215-1999	Guayaba	04.1.1.1
216-1999	Chayote	04.1.1.1
217-1999	Limas mexicanas	04.1.1.1
218-1999	Jengibre	04.2.1.1
219-1999	Toronja (*Citrus paradisi*)	04.1.1.1
220-1999	Longán	04.1.1.1
221-2001	Queso no madurado incluido el queso fresco	01.6.1
222-2001	Galletas de pescado marino y de agua dulce y de mariscos, crustáceos y moluscos	09.2.5
223-2001	Kimchi	04.2.2.7
224-2001	Tiquisque	04.2.1.1
225-2001	Espárrago	04.2.1.1
226-2001	Uchuva	04.1.1.1
227-2001	Aguas potables embotelladas/envasadas (distintas de las aguas minerales naturales)	14.1.1.2
236-2003	Anchoas hervidas secas saladas	09.2.5
237-2003	Pitahayas	04.1.1.1
238-2003	Yuca (mandioca) dulce	04.2.1.1
240-2003	Productos acuosos de coco - leche de coco y crema de coco	04.1.2.8
241-2003	Brotes de bambú en conserva	04.2.2.4

Ref. de la Norma	Título de la Norma del Codex	Categoría de Alimentos
242-2003	Frutas de hueso en conserva	04.1.2.4
243-2003	Leches fermentadas (aromatizadas, con tratamiento térmico y sin tratamiento térmico)	01.7
243-2003	Leches fermentadas (simples)	01.2.1
243-2003	Leches fermentadas (simples, con tratamiento térmico)	01.2.1.2
243-2003	Leches fermentadas (simples, sin tratamiento térmico)	01.2.1.1
243-2003	Leches fermentadas (bebidas a base de leche fermentada, simples o aromatizadas, con o sin tratamiento térmico)	01.1.2
244-2004	Arenque del Atlántico salado y el espadín salado	09.2.5
245-2004	Naranja	04.1.1.1
246-2005	Rambután	04.1.1.1
247-2005	Zumos (yugos) y néctares de frutas (zumos (yugos) de frutas)	14.1.2.1
247-2005	Zumos (yugos) y néctares de frutas (concentrados para zumos (yugos) de fruta)	14.1.2.3
247-2005	Zumos (yugos) y néctares de frutas (néctares de frutas)	14.1.3.1
247-2005	Zumos (yugos) y néctares de frutas (concentrados para néctares de frutas)	14.1.3.3
249-2006	Fideos instantáneos	06.4.3
250-2006	Leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal	01.3.2
251-2006	Leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo	01.5.2
252-2006	Leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal	01.3.2
253-2006	Quesos de suero	02.2.2
254-2007	Algunos frutos cítricos en conserva	04.1.2.4
255-2007	Uvas de mesa	04.1.1.1
256-2007	Grasas para untar y mezclas de grasa para untar	02.2.2
257R-2007	Humus con tahina en conserva (Norma regional)	04.2.2.4
258R-2007	Foul medames en conserva (Norma regional)	04.2.2.4
259R-2007	Tahina (Norma regional)	04.2.2.6
260-2007	Frutas y hortalizas encurtidas (frutas encurtidas)	04.1.2.3
260-2007	Frutas y hortalizas encurtidas (frutas fermentadas)	04.1.2.10
260-2007	Frutas y hortalizas encurtidas (hortalizas encurtidas)	04.2.2.3
260-2007	Frutas y hortalizas encurtidas (hortalizas fermentadas)	04.1.2.7
262-2007	Mozzarella	01.6.1
263-1966	Queso Cheddar	01.6.2.1
264-1966	Queso Danbo	01.6.2.1
265-1966	Queso Edam	01.6.2.1
266-1966	Queso Gouda	01.6.2.1
267-1966	Queso Havarti	01.6.2.1
268-1966	Queso Samsoe	01.6.2.1
269-1967	Queso Emmental	01.6.2.1
270-1968	Queso Tilsiter	01.6.2.1
271-1968	Queso Saint-Paulin	01.6.2.1

Ref. de la Norma	Título de la Norma del Codex	Categoría de Alimentos
272-1968	Queso Provolone	01.6.2.1
273-1968	Cottage Cheese	01.6.1
274-1969	Queso Coulommiers	01.6.2.1
275-1973	Queso de nata (crema) (Rahmfrischkäse)	01.6.1
276-1973	Queso Camembert	01.6.2.1
277-1973	Queso Brie	01.6.2.1
278-1978	Queso extra duro para rallar	01.6.2.1
279-1971	Mantequilla	02.2.1.1
280-1973	Productos a base de grasa de leche	02.1.1
281-1971	Leches evaporadas	01.3.1
282-1971	Leches condensadas	01.3.1
283-1978	Queso (queso madurado, incluido queso madurado por homos)	01.6.2.1
283-1978	Queso (no madurado, incluido queso fresco) - véase también CODEX STAN 221-2001	01.6.1
284-1971	Quesos de suero (queso de suero)	01.6.3
284-1971	Quesos de suero (queso de proteínas del suero)	01.6.6
288-1976	Natas (crema) y las natas (cremas) preparadas (nata (crema) fermentada y nata (crema) acidificada)	01.4.3
288-1976	Natas (crema) y las natas (cremas) preparadas (nata (crema) reconstituida, nata (crema) recombinada, nata (crema líquida preenvasada)	01.4.1
288-1976	Natas (crema) y las natas (cremas) preparadas (nata (crema) para montar o batir, nata (crema) envasada a presión, nata (crema) montada o batida)	01.4.2
289-1995	Sueros en polvo	01.8.2
290-1995	Productos a base de caseína alimentaria	01.5.1
291-2010	Caviar de Esturión	09.3.3
292-2008	Moluscos bivalvos vivos y crudos (vivos)	09.1.2
292-2008	Moluscos bivalvos vivos y crudos (crudos, enfriados, desbullados)	09.1.2
292-2008	Moluscos bivalvos vivos y crudos (crudos, congelados)	09.2.1
293-2008	Tomates	04.2.1.1
294R-2009	Goghujang (Norma Regional)	04.2.2.7
295R-2009	Productos a base de Ginseng (Norma Regional) (ginseng desecado, ginseng crudo desecado, ginseng cocido al vapour desecado)	04.2.2.2
295R-2009	Productos a base de Ginseng (Norma Regional) (extracto de ginseng, extracto de ginseng crudo, extracto de ginseng cocido al vapor)	04.2.26
296-2009	Confituras, jaleas y mermeladas	04.1.2.5
297-2009	Algunas hortalizas en conserva	04.2.2.4
298R-2009	Pasta de Soja Fermentada (Norma Regional)	12.9.1
299-2010	Manzanas	04.1.1.1
300-2010	Yuca (mandioca) amarga	04.2.1.1
301R-2011	Harina de Sagú Comestible (Norma Regional)	06.2.1
302-2011	Salsa de Pescado	12.6.4
303-2011	Tomate de Árbol	04.2.1.1

Ref. de la Norma	Título de la Norma del Codex	Categoría de Alimentos
304R-2011	Culantro Coyote (Norma Regional)	04.2.1.1
305R-2011	Lúcuma (Norma Regional)	04.1.1.1
306R-2011	Salsa de Ají (Norma Regional)	12.6.2
307-2011	Chile	04.2.1.1
308R-2011	Harissa (Norma Regional)	04.2.2.6
309R-2011	Halva com Tahina (Norma Regional)	05.2.2
310-2013	Granada	04.2.1.1
311-2013	Pescado Ahumado, Pescado con Sabor a Humo y Pescado Secado con Humo	09.2.5
312-2013	Abalón Vivo y al Abalón Crudo Refrigerado o Congelado Destinado al Consumo Directo o a su Elaboración Ulterior (crudo)	09.1.2
312-2013	Abalón Vivo y al Abalón Crudo Refrigerado o Congelado Destinado al Consumo Directo o a su Elaboración Ulterior (congelado)	09.2.1
313R-2013	Tempe (Norma Regional)	06.8.6
314R-2013	Pasta de datíl (Norma Regional)	04.1.2.8
315-2014	Productos de Pectínidos Frescos y Pectínidos Crudos Congelados Rápidamente (crudo)	09.1.2
315-2014	Productos de Pectínidos Frescos y Pectínidos Crudos Congelados Rápidamente (congelado)	09.2.1
316-2014	Frutas de la Pasión	04.1.1.1
317-2014	Durión	04.1.1.1
318-2014	Okra	04.2.1.1

Anexo C - Ordenado por Título de la Norma del Codex

Ref. de la Norma	Título de la Norma del Codex	Categoría de Alimentos
312-2013	Abalón Vivo y al Abalón Crudo Refrigerado o Congelado Destinado al Consumo Directo o a su Elaboración Ulterior (crudo)	09.1.2
312-2013	Abalón Vivo y al Abalón Crudo Refrigerado o Congelado Destinado al Consumo Directo o a su Elaboración Ulterior (congelado)	09.2.1
33-1981	Aceites de oliva y los aceites de orujo de aceituna	02.1.2
210-1999	Aceites vegetales especificados	02.1.2
66-1981	Aceitunas de mesa	04.2.2.3
197-1995	Aguacate	04.2.1.1
108-1981	Aguas minerales naturales	14.1.1.1
227-2001	Aguas potables embotelladas/envasadas (distintas de las aguas minerales naturales)	14.1.1.2
130-1981	Albaricoques secos	04.1.2.2
189-1993	Aletas de tiburón secas	09.2.5
297-2009	Algunas hortalizas en conserva	04.2.2.4
254-2007	Algunos frutos cítricos en conserva	04.1.2.4
74-1981	Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños	13.2
73-1981	Alimentos envasados para lactantes y niños	13.2
118-1981	Alimentos para regímenes especiales destinados a personas intolerantes al gluten	13.3
236-2003	Anchoas hervidas secas saladas	09.2.5
103-1981	Arándanos americanos congelados rápidamente	04.1.2.1
76-1981	Arándanos congelados rápidamente	04.1.2.1
244-2004	Arenque del Atlántico salado y el espadín salado	09.2.5
198-1995	Arroz	06.1
70-1981	Atún y el bonito en conserva	09.4
201-1995	Avena	06.1
212-1999	Azúcares (azúcar blanco, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato, fructosa)	11.1.1
212-1999	Azúcares (azúcar de plantación o refinería)	11.1.5
212-1999	Azúcares (azúcar en polvo o dextrosa en polvo)	11.1.2
212-1999	Azúcares (jarabe de glucosa, glucosa deshidratado, azúcar blando blanco, azúcar moreno, azúcar de caña sin refinar)	11.1.3
212-1999	Azúcares (lactosa)	11.1.4
205-1997	Banano (plátano)	04.1.1.1
166-1989	Barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente	09.2.2
165-1989	Bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y de carne de pescado picada congelados rápidamente	09.2.1
117-1981	Bouillons y consomés	12.5
110-1981	Brécoles congelados rápidamente	04.2.2.1
241-2003	Brotes de bambú en conserva	04.2.2.4
141-1983	Cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y la torta de cacao	05.1.1
105-1981	Cacao en polvo (cacaos) y a las mezclas de cacao y azúcares	05.1.1

Ref. de la Norma	Título de la Norma del Codex	Categoría de Alimentos
191-1995	Calamares congelados rápidamente	09.1.2
92-1981	Camarones congelados rápidamente	09.2.1
37-1981	Camarones en conserva	09.4
187-1993	Carambola	04.1.1.1
90-1981	Carne de cangrejo en conserva	09.4
89-1981	Carne Luncheon	08.3.2
98-1981	Carne picada curada cocida	08.3.2
88-1981	Carne tipo "Corned Beef"	08.3.2
145-1985	Castañas en conserva y el puré de castañas en conserva	04.2.2.4
291-2010	Caviar de Esturión	09.3.3
177-1991	Coco rallado desecado	04.1.2.2
78-1981	Cóctel de frutas en conserva	04.1.2.4
112-1981	Coles de bruselas congeladas rápidamente	04.2.2.1
111-1981	Coliflores congeladas rápidamente	04.2.2.1
17-1981	Compota de manzanas en conserva	04.1.2.4
57-1981	Concentrados de tomate elaborados (pasta de tomate en conserva)	04.2.2.4
57-1981	Concentrados de tomate elaborados (pasta de tomate)	04.2.2.6
57-1981	Concentrados de tomate elaborados (puré de tomate)	04.2.2.5
296-2009	Confituras, jaleas y mermeladas	04.1.2.5
273-1968	Cottage Cheese	01.6.1
304R-2011	Culantro Coyote (Norma Regional)	04.2.1.1
202-1995	Cúscus	06.1
216-1999	Chayote	04.1.1.1
307-2011	Chile	04.2.1.1
87-2003	Chocolate	05.1.4
143-1985	Dátiles (cubiertos)	04.1.1.2
143-1985	Dátiles (frescos)	04.1.1.1
171-1989	Determinadas legumbres	04.2.1.1
317-2014	Durión	04.1.1.1
99-1981	Ensalada de frutas tropicales en conserva	04.1.2.4
97-1981	Espaldilla de cerdo curada cocida	08.2.2
225-2001	Espárrago	04.2.1.1
77-1981	Espinacas congeladas rápidamente	04.2.2.1
249-2006	Fideos instantáneos	06.4.3
190-1995	Filetes de pescado congelados rápidamente	09.2.1
258R-2007	Foul medames en conserva (Norma regional)	04.2.2.4
69-1981	Frambuesas congeladas rápidamente	04.1.2.1
60-1981	Frambuesas en conserva	04.1.2.4
52-1981	Fresas congeladas rápidamente	04.1.2.1
62-1987	Fresas en conserva	04.1.2.4
113-1981	Frijoles verdes y los frijolillos congelados rápidamente	04.2.2.1

Ref. de la Norma	Título de la Norma del Codex	Categoría de Alimentos
242-2003	Frutas de hueso en conserva	04.1.2.4
316-2014	Frutas de la Pasión	04.1.1.1
260-2007	Frutas y hortalizas encurtidas (frutas encurtidas)	04.1.2.3
260-2007	Frutas y hortalizas encurtidas (frutas fermentadas)	04.1.2.10
260-2007	Frutas y hortalizas encurtidas (hortalizas encurtidas)	04.2.2.3
260-2007	Frutas y hortalizas encurtidas (hortalizas fermentadas)	04.1.2.7
222-2001	Galletas de pescado marino y de agua dulce y de mariscos, crustáceos y moluscos	09.2.5
151-1985	Gari	04.2.2.7
294R-2009	Goghujang (Norma Regional)	04.2.2.7
310-2013	Granada	04.2.1.1
211-1999	Grasas animales especificadas	02.1.3
256-2007	Grasas para untar y mezclas de grasa para untar	02.2.2
19-1981	Grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (Norma General)	02.1
215-1999	Guayaba	04.1.1.1
41-1981	Guisantes (arvejas) congelados rápidamente	04.2.2.1
309R-2011	Halva com Tahina (Norma Regional)	05.2.2
170-1989	Harina de mijo perla	06.2.1
301R-2011	Harina de Sagú Comestible (Norma Regional)	06.2.1
173-1989	Harina de sorgo	06.2.1
152-1985	Harina de trigo	06.2.1
176-1989	Harina de yuca comestible	06.2.1
154-1985	Harina integral de maíz	06.2.1
155-1985	Harina y la sémola de maíz sin germen	06.2.1
308R-2011	Harissa (Norma Regional)	04.2.2.6
39-1981	Hongos comestibles desecados	04.2.2.2
38-1981	Hongos comestibles y sus productos (concentrados, concentrados desecados o extractos)	04.2.2.6
38-1981	Hongos comestibles y sus productos (fermentados)	04.2.2.7
38-1981	Hongos comestibles y sus productos (hongos comestibles)	04.2.1.1
38-1981	Hongos comestibles y sus productos (hongos congelados rápidamente)	04.2.2.1
38-1981	Hongos comestibles y sus productos (hongos esterilizados)	04.2.2.4
38-1981	Hongos comestibles y sus productos (hongos salados, encurtidos o en aceites vegetales)	04.2.2.3
38-1981	Hongos comestibles y sus productos (incluido hongos liofilizados, sémola de hongos y polvo de hongos)	04.2.2.2
38-1981	Hongos comestibles y sus productos (productos de hongos)	04.2.2
40R-1981	Hongos frescos "Cantarelos" (Norma Regional)	04.2.1.1
257R-2007	Humus con tahina en conserva (Norma regional)	04.2.2.4
96-1981	Jamón curado cocido	08.2.2
218-1999	Jengibre	04.2.1.1
223-2001	Kimchi	04.2.2.7

Ref. de la Norma	Título de la Norma del Codex	Categoría de Alimentos
95-1981	Langostas congeladas rápidamente	09.2.1
252-2006	Leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal	01.3.2
251-2006	Leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo	01.5.2
250-2006	Leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal	01.3.2
282-1971	Leches condensadas	01.3.1
207-1999	Leches en polvo y la nata (crema) en polvo	01.5.1
281-1971	Leches evaporadas	01.3.1
243-2003	Leches fermentadas (aromatizadas, con tratamiento térmico y sin tratamiento térmico)	01.7
243-2003	Leches fermentadas (bebidas a base de leche fermentada, simples o aromatizadas, con o sin tratamiento térmico)	01.1.2
243-2003	Leches fermentadas (simples)	01.2.1
243-2003	Leches fermentadas (simples, con tratamiento térmico)	01.2.1.2
243-2003	Leches fermentadas (simples, sin tratamiento térmico)	01.2.1.1
196-1995	Lichí	04.1.1.1
213-1999	Lima-limón	04.1.1.1
217-1999	Limas mexicanas	04.1.1.1
220-1999	Longán	04.1.1.1
305R-2011	Lúcuma (Norma Regional)	04.1.1.1
153-1985	Maíz	06.1
132-1981	Maíz en grano entero congelado rápidamente	04.2.2.1
133-1981	Maíz en la mazorca congelado rápidamente	04.2.2.1
188-1993	Maíz Enano	04.2.1.1
184-1993	Mango	04.1.1.1
159-1987	Mangos en conserva	04.1.2.4
204-1997	Mangostán	04.1.1.1
200-1995	Maní	04.2.1.1
86-1981	Manteca de cacao	05.1.3
279-1971	Mantequilla	02.2.1.1
299-2010	Manzanas	04.1.1.1
75-1981	Melocotones (duraznos) congelados rápidamente	04.1.2.1
12-1981	Miel	11.5
169-1989	Mijo perla en grano entero y decorticado	06.1
292-2008	Moluscos bivalvos vivos y crudos (crudos, congelados)	09.2.1
292-2008	Moluscos bivalvos vivos y crudos (crudos, enfriados, desbullados)	09.1.2
292-2008	Moluscos bivalvos vivos y crudos (vivos)	09.1.2
262-2007	Mozzarella	01.6.1
245-2004	Naranja	04.1.1.1
288-1976	Natas (crema) y las natas (cremas) preparadas (nata (crema) fermentada y nata (crema) acidificada)	01.4.3
288-1976	Natas (crema) y las natas (cremas) preparadas (nata (crema) para montar o batir, nata (crema) envasada a presión, nata (crema) montada	01.4.2

Ref. de la Norma	Título de la Norma del Codex	Categoría de Alimentos
	o batida)	
288-1976	Natas (crema) y las natas (cremas) preparadas (nata (crema) reconstituida, nata (crema) recombinada, nata (crema líquida preenvasada)	01.4.1
185-1993	Nopal	04.2.1.1
318-2014	Okra	04.2.1.1
183-1993	Papaya	04.1.1.1
314R-2013	Pasta de datíl (Norma Regional)	04.1.2.8
298R-2009	Pasta de Soja Fermentada (Norma Regional)	12.9.1
114-1981	Patatas (papas) fritas congeladas rápidamente	04.2.2.1
115-1981	Pepinos encurtidos (encurtido de pepinos)	04.2.2.3
61-1985	Peras en conserva	04.1.2.4
311-2013	Pescado Ahumado, Pescado con Sabor a Humo y Pescado Secado con Humo	09.2.5
167-1989	Pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae	09.2.5
119-1981	Pescados en conserva	09.4
36-1981	Pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente	09.2.1
182-1993	Piña	04.1.1.1
42-1981	Piña en conserva	04.1.2.4
131-1981	Pistachos con cáscara	04.2.1.1
237-2003	Pitahayas	04.1.1.1
214-1999	Pomelo (*Citrus grandi*)	04.1.1.1
156-1987	Preparados complementarios	13.1.2
181-1991	Preparados dietéticos para regímenes de control del peso	13.4
203-1995	Preparados dietéticos para regímenes muy hipocalóricos de adelgazamiento	13.4
72-1981	Preparados para lactantes y preparados para uso medicinales especiales destinados a los lactantes (preparados para lactantes)	13.1.1
72-1981	Preparados para lactantes y preparados para uso medicinales especiales destinados a los lactantes (preparados para uso medicinales especiales destinados a los lactantes)	13.1.3
290-1995	Productos a base de caseína alimentaria	01.5.1
295R-2009	Productos a base de Ginseng (Norma Regional) (extracto de ginseng, extracto de ginseng crudo, extracto de ginseng cocido al vapor)	04.2.26
295R-2009	Productos a base de Ginseng (Norma Regional) (ginseng desecado, ginseng crudo desecado, ginseng cocido al vapour desecado)	04.2.2.2
280-1973	Productos a base de grasa de leche	02.1.1
240-2003	Productos acuosos de coco - leche de coco y crema de coco	04.1.2.8
315-2014	Productos de Pectínidos Frescos y Pectínidos Crudos Congelados Rápidamente (crudo)	09.1.2
315-2014	Productos de Pectínidos Frescos y Pectínidos Crudos Congelados Rápidamente (congelado)	09.2.1
163-1987	Productos de proteínas de trigo incluido el gluten de trigo	12.10
175-1989	Productos proteínicos de soja (PPS)	06.8.8
174-1989	Productos proteínicos vegetales (PPV)	12.10

Ref. de la Norma	Título de la Norma del Codex	Categoría de Alimentos
104-1981	Puerros congelados rápidamente	04.2.2.1
283-1978	Queso (no madurado, incluido queso fresco) - véase también CODEX STAN 221-2001	01.6.1
283-1978	Queso (queso madurado, incluido queso madurado por homos)	01.6.2.1
277-1973	Queso Brie	01.6.2.1
276-1973	Queso Camembert	01.6.2.1
274-1969	Queso Coulommiers	01.6.2.1
263-1966	Queso Cheddar	01.6.2.1
264-1966	Queso Danbo	01.6.2.1
275-1973	Queso de nata (crema) (Rahmfrischkäse)	01.6.1
265-1966	Queso Edam	01.6.2.1
269-1967	Queso Emmental	01.6.2.1
208-1999	Queso en salmuera	01.6.2.1
278-1978	Queso extra duro para rallar	01.6.2.1
266-1966	Queso Gouda	01.6.2.1
267-1966	Queso Havarti	01.6.2.1
221-2001	Queso no madurado incluido el queso fresco	01.6.1
272-1968	Queso Provolone	01.6.2.1
271-1968	Queso Saint-Paulin	01.6.2.1
268-1966	Queso Samsoe	01.6.2.1
270-1968	Queso Tilsiter	01.6.2.1
253-2006	Quesos de suero	02.2.2
284-1971	Quesos de suero (queso de proteínas del suero)	01.6.6
284-1971	Quesos de suero (queso de suero)	01.6.3
246-2005	Rambután	04.1.1.1
53-1981	Regímenes especiales pobres en sodio (incluso los sucedáneos de la sal) (sucedáneos de la sal)	12.1.2
53-1981	Regímenes especiales pobres en sodio (incluso los sucedáneos de la sal) (regímenes especiales pobres en sodio)	13.0
150-1985	Sal de calidad alimentaria	12.1.1
3-1981	Salmón en conserva	09.4
306R-2011	Salsa de Ají (Norma Regional)	12.6.2
302-2011	Salsa de Pescado	12.6.4
160-1987	Salsa picante de mango	04.1.2.6
94-1981	Sardinas y productos análogos en conserva	09.4
178-1991	Sémola y la harina de trigo duro	06.2.1
172-1989	Sorgo en grano	06.1
289-1995	Sueros en polvo	01.8.2
259R-2007	Tahina (Norma regional)	04.2.2.6
313R-2013	Tempe (Norma Regional)	06.8.6
224-2001	Tiquisque	04.2.1.1
303-2011	Tomate de Árbol	04.2.1.1

Ref. de la Norma	Título de la Norma del Codex	Categoría de Alimentos
293-2008	Tomates	04.2.1.1
13-1981	Tomates en conserva	04.2.2.4
219-1999	Toronja (*Citrus paradisi*)	04.1.1.1
199-1995	Trigo y el trigo duro	06.1
186-1993	Tuna	04.2.1.1
226-2001	Uchuva	04.1.1.1
255-2007	Uvas de mesa	04.1.1.1
67-1981	Uvas pasas	04.1.2.2
300-2010	Yuca (mandioca) amarga	04.2.1.1
238-2003	Yuca (mandioca) dulce	04.2.1.1
140-1983	Zanahorias congeladas rápidamente	04.2.2.1
247-2005	Zumos (yugos) y néctares de frutas (concentrados para néctares de frutas)	14.1.3.3
247-2005	Zumos (yugos) y néctares de frutas (concentrados para zumos (yugos) de fruta)	14.1.2.3
247-2005	Zumos (yugos) y néctares de frutas (néctares de frutas)	14.1.3.1
247-2005	Zumos (yugos) y néctares de frutas (zumos (yugos) de frutas)	14.1.2.1

Anexo C - Ordenado por Categoría de Alimentos

Ref. de la Norma	Título de la Norma del Codex	Categoría de Alimentos
243-2003	Leches fermentadas (simples)	01.2.1
243-2003	Leches fermentadas (bebidas a base de leche fermentada, simples o aromatizadas, con o sin tratamiento térmico)	01.1.2
243-2003	Leches fermentadas (simples, sin tratamiento térmico)	01.2.1.1
281-1971	Leches evaporadas	01.3.1
282-1971	Leches condensadas	01.3.1
243-2003	Leches fermentadas (simples, con tratamiento térmico)	01.2.1.2
250-2006	Leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal	01.3.2
252-2006	Leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal	01.3.2
288-1976	Natas (crema) y las natas (cremas) preparadas (nata (crema) reconstituida, nata (crema) recombinada, nata (crema líquida preenvasada)	01.4.1
207-1999	Leches en polvo y la nata (crema) en polvo	01.5.1
288-1976	Natas (crema) y las natas (cremas) preparadas (nata (crema) para montar o batir, nata (crema) envasada a presión, nata (crema) montada o batida)	01.4.2
290-1995	Productos a base de caseína alimentaria	01.5.1
221-2001	Queso no madurado incluido el queso fresco	01.6.1
243-2003	Leches fermentadas (aromatizadas, con tratamiento térmico y sin tratamiento térmico)	01.7
251-2006	Leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo	01.5.2
262-2007	Mozzarella	01.6.1
273-1968	Cottage Cheese	01.6.1
275-1973	Queso de nata (crema) (Rahmfrischkäse)	01.6.1
283-1978	Queso (no madurado, incluido queso fresco) - véase también CODEX STAN 221-2001	01.6.1
288-1976	Natas (crema) y las natas (cremas) preparadas (nata (crema) fermentada y nata (crema) acidificada)	01.4.3
208-1999	Queso en salmuera	01.6.2.1
263-1966	Queso Cheddar	01.6.2.1
264-1966	Queso Danbo	01.6.2.1
265-1966	Queso Edam	01.6.2.1
266-1966	Queso Gouda	01.6.2.1
267-1966	Queso Havarti	01.6.2.1
268-1966	Queso Samsoe	01.6.2.1
269-1967	Queso Emmental	01.6.2.1
270-1968	Queso Tilsiter	01.6.2.1
271-1968	Queso Saint-Paulin	01.6.2.1
272-1968	Queso Provolone	01.6.2.1
274-1969	Queso Coulommiers	01.6.2.1
276-1973	Queso Camembert	01.6.2.1
277-1973	Queso Brie	01.6.2.1

Ref. de la Norma	Título de la Norma del Codex	Categoría de Alimentos
278-1978	Queso extra duro para rallar	01.6.2.1
283-1978	Queso (queso madurado, incluido queso madurado por homos)	01.6.2.1
284-1971	Quesos de suero (queso de suero)	01.6.3
289-1995	Sueros en polvo	01.8.2
19-1981	Grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (Norma General)	02.1
280-1973	Productos a base de grasa de leche	02.1.1
284-1971	Quesos de suero (queso de proteínas del suero)	01.6.6
33-1981	Aceites de oliva y los aceites de orujo de aceituna	02.1.2
210-1999	Aceites vegetales especificados	02.1.2
211-1999	Grasas animales especificadas	02.1.3
253-2006	Quesos de suero	02.2.2
256-2007	Grasas para untar y mezclas de grasa para untar	02.2.2
279-1971	Mantequilla	02.2.1.1
143-1985	Dátiles (frescos)	04.1.1.1
182-1993	Piña	04.1.1.1
183-1993	Papaya	04.1.1.1
184-1993	Mango	04.1.1.1
187-1993	Carambola	04.1.1.1
196-1995	Lichí	04.1.1.1
204-1997	Mangostán	04.1.1.1
205-1997	Banano (plátano)	04.1.1.1
213-1999	Lima-limón	04.1.1.1
214-1999	Pomelo (*Citrus grandi*)	04.1.1.1
215-1999	Guayaba	04.1.1.1
216-1999	Chayote	04.1.1.1
217-1999	Limas mexicanas	04.1.1.1
219-1999	Toronja (*Citrus paradisi*)	04.1.1.1
220-1999	Longán	04.1.1.1
226-2001	Uchuva	04.1.1.1
237-2003	Pitahayas	04.1.1.1
245-2004	Naranja	04.1.1.1
246-2005	Rambután	04.1.1.1
255-2007	Uvas de mesa	04.1.1.1
299-2010	Manzanas	04.1.1.1
305R-2011	Lúcuma (Norma Regional)	04.1.1.1
316-2014	Frutas de la Pasión	04.1.1.1
317-2014	Durión	04.1.1.1
38-1981	Hongos comestibles y sus productos (hongos comestibles)	04.2.1.1
38-1981	Hongos comestibles y sus productos (productos de hongos)	04.2.2
40R-1981	Hongos frescos "Cantarelos” (Norma Regional)	04.2.1.1

Ref. de la Norma	Título de la Norma del Codex	Categoría de Alimentos
52-1981	Fresas congeladas rápidamente	04.1.2.1
69-1981	Frambuesas congeladas rápidamente	04.1.2.1
75-1981	Melocotones (duraznos) congelados rápidamente	04.1.2.1
76-1981	Arándanos congelados rápidamente	04.1.2.1
103-1981	Arándanos americanos congelados rápidamente	04.1.2.1
131-1981	Pistachos con cáscara	04.2.1.1
143-1985	Dátiles (cubiertos)	04.1.1.2
171-1989	Determinadas legumbres	04.2.1.1
185-1993	Nopal	04.2.1.1
186-1993	Tuna	04.2.1.1
188-1993	Maíz Enano	04.2.1.1
197-1995	Aguacate	04.2.1.1
200-1995	Maní	04.2.1.1
218-1999	Jengibre	04.2.1.1
224-2001	Tiquisque	04.2.1.1
225-2001	Espárrago	04.2.1.1
238-2003	Yuca (mandioca) dulce	04.2.1.1
260-2007	Frutas y hortalizas encurtidas (frutas fermentadas)	04.1.2.10
293-2008	Tomates	04.2.1.1
300-2010	Yuca (mandioca) amarga	04.2.1.1
303-2011	Tomate de Árbol	04.2.1.1
304R-2011	Culantro Coyote (Norma Regional)	04.2.1.1
307-2011	Chile	04.2.1.1
310-2013	Granada	04.2.1.1
318-2014	Okra	04.2.1.1
295R-2009	Productos a base de Ginseng (Norma Regional) (extracto de ginseng, extracto de ginseng crudo, extracto de ginseng cocido al vapor)	04.2.26
38-1981	Hongos comestibles y sus productos (hongos congelados rápidamente)	04.2.2.1
41-1981	Guisantes (arvejas) congelados rápidamente	04.2.2.1
67-1981	Uvas pasas	04.1.2.2
77-1981	Espinacas congeladas rápidamente	04.2.2.1
104-1981	Puerros congelados rápidamente	04.2.2.1
110-1981	Brécoles congelados rápidamente	04.2.2.1
111-1981	Coliflores congeladas rápidamente	04.2.2.1
112-1981	Coles de bruselas congeladas rápidamente	04.2.2.1
113-1981	Frijoles verdes y los frijolillos congelados rápidamente	04.2.2.1
114-1981	Patatas (papas) fritas congeladas rápidamente	04.2.2.1
130-1981	Albaricoques secos	04.1.2.2
132-1981	Maíz en grano entero congelado rápidamente	04.2.2.1
133-1981	Maíz en la mazorca congelado rápidamente	04.2.2.1
140-1983	Zanahorias congeladas rápidamente	04.2.2.1

Ref. de la Norma	Título de la Norma del Codex	Categoría de Alimentos
177-1991	Coco rallado desecado	04.1.2.2
38-1981	Hongos comestibles y sus productos (incluido hongos liofilizados, sémola de hongos y polvo de hongos)	04.2.2.2
39-1981	Hongos comestibles desecados	04.2.2.2
260-2007	Frutas y hortalizas encurtidas (frutas encurtidas)	04.1.2.3
295R-2009	Productos a base de Ginseng (Norma Regional) (ginseng desecado, ginseng crudo desecado, ginseng cocido al vapour desecado)	04.2.2.2
17-1981	Compota de manzanas en conserva	04.1.2.4
38-1981	Hongos comestibles y sus productos (hongos salados, encurtidos o en aceites vegetales)	04.2.2.3
42-1981	Piña en conserva	04.1.2.4
60-1981	Frambuesas en conserva	04.1.2.4
61-1985	Peras en conserva	04.1.2.4
62-1987	Fresas en conserva	04.1.2.4
66-1981	Aceitunas de mesa	04.2.2.3
78-1981	Cóctel de frutas en conserva	04.1.2.4
99-1981	Ensalada de frutas tropicales en conserva	04.1.2.4
115-1981	Pepinos encurtidos (encurtido de pepinos)	04.2.2.3
159-1987	Mangos en conserva	04.1.2.4
242-2003	Frutas de hueso en conserva	04.1.2.4
254-2007	Algunos frutos cítricos en conserva	04.1.2.4
260-2007	Frutas y hortalizas encurtidas (hortalizas encurtidas)	04.2.2.3
13-1981	Tomates en conserva	04.2.2.4
38-1981	Hongos comestibles y sus productos (hongos esterilizados)	04.2.2.4
57-1981	Concentrados de tomate elaborados (pasta de tomate en conserva)	04.2.2.4
145-1985	Castañas en conserva y el puré de castañas en conserva	04.2.2.4
241-2003	Brotes de bambú en conserva	04.2.2.4
257R-2007	Humus con tahina en conserva (Norma regional)	04.2.2.4
258R-2007	Foul medames en conserva (Norma regional)	04.2.2.4
296-2009	Confituras, jaleas y mermeladas	04.1.2.5
297-2009	Algunas hortalizas en conserva	04.2.2.4
57-1981	Concentrados de tomate elaborados (puré de tomate)	04.2.2.5
160-1987	Salsa picante de mango	04.1.2.6
38-1981	Hongos comestibles y sus productos (concentrados, concentrados desecados o extractos)	04.2.2.6
57-1981	Concentrados de tomate elaborados (pasta de tomate)	04.2.2.6
259R-2007	Tahina (Norma regional)	04.2.2.6
260-2007	Frutas y hortalizas encurtidas (hortalizas fermentadas)	04.1.2.7
308R-2011	Harissa (Norma Regional)	04.2.2.6
38-1981	Hongos comestibles y sus productos (fermentados)	04.2.2.7
151-1985	Gari	04.2.2.7
223-2001	Kimchi	04.2.2.7

Ref. de la Norma	Título de la Norma del Codex	Categoría de Alimentos
240-2003	Productos acuosos de coco - leche de coco y crema de coco	04.1.2.8
294R-2009	Goghujang (Norma Regional)	04.2.2.7
314R-2013	Pasta de datíl (Norma Regional)	04.1.2.8
105-1981	Cacao en polvo (cacaos) y a las mezclas de cacao y azúcares	05.1.1
141-1983	Cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y la torta de cacao	05.1.1
86-1981	Manteca de cacao	05.1.3
309R-2011	Halva com Tahina (Norma Regional)	05.2.2
87-2003	Chocolate	05.1.4
153-1985	Maíz	06.1
169-1989	Mijo perla en grano entero y decorticado	06.1
172-1989	Sorgo en grano	06.1
198-1995	Arroz	06.1
199-1995	Trigo y el trigo duro	06.1
201-1995	Avena	06.1
202-1995	Cúscus	06.1
152-1985	Harina de trigo	06.2.1
154-1985	Harina integral de maíz	06.2.1
155-1985	Harina y la sémola de maíz sin germen	06.2.1
170-1989	Harina de mijo perla	06.2.1
173-1989	Harina de sorgo	06.2.1
176-1989	Harina de yuca comestible	06.2.1
178-1991	Sémola y la harina de trigo duro	06.2.1
301R-2011	Harina de Sagú Comestible (Norma Regional)	06.2.1
249-2006	Fideos instantáneos	06.4.3
313R-2013	Tempe (Norma Regional)	06.8.6
175-1989	Productos proteínicos de soja (PPS)	06.8.8
96-1981	Jamón curado cocido	08.2.2
97-1981	Espaldilla de cerdo curada cocida	08.2.2
88-1981	Carne tipo "Corned Beef"	08.3.2
89-1981	Carne Luncheon	08.3.2
98-1981	Carne picada curada cocida	08.3.2
36-1981	Pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente	09.2.1
92-1981	Camarones congelados rápidamente	09.2.1
95-1981	Langostas congeladas rápidamente	09.2.1
165-1989	Bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y de carne de pescado picada congelados rápidamente	09.2.1
190-1995	Filetes de pescado congelados rápidamente	09.2.1
191-1995	Calamares congelados rápidamente	09.1.2
292-2008	Moluscos bivalvos vivos y crudos (vivos)	09.1.2
292-2008	Moluscos bivalvos vivos y crudos (crudos, enfriados, desbullados)	09.1.2
292-2008	Moluscos bivalvos vivos y crudos (crudos, congelados)	09.2.1

Ref. de la Norma	Título de la Norma del Codex	Categoría de Alimentos
312-2013	Abalón Vivo y al Abalón Crudo Refrigerado o Congelado Destinado al Consumo Directo o a su Elaboración Ulterior (crudo)	09.1.2
312-2013	Abalón Vivo y al Abalón Crudo Refrigerado o Congelado Destinado al Consumo Directo o a su Elaboración Ulterior (congelado)	09.2.1
315-2014	Productos de Pectínidos Frescos y Pectínidos Crudos Congelados Rápidamente (crudo)	09.1.2
315-2014	Productos de Pectínidos Frescos y Pectínidos Crudos Congelados Rápidamente (congelado)	09.2.1
3-1981	Salmón en conserva	09.4
37-1981	Camarones en conserva	09.4
70-1981	Atún y el bonito en conserva	09.4
90-1981	Carne de cangrejo en conserva	09.4
94-1981	Sardinas y productos análogos en conserva	09.4
119-1981	Pescados en conserva	09.4
166-1989	Barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente	09.2.2
291-2010	Caviar de Esturión	09.3.3
167-1989	Pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae	09.2.5
189-1993	Aletas de tiburón secas	09.2.5
222-2001	Galletas de pescado marino y de agua dulce y de mariscos, crustáceos y moluscos	09.2.5
236-2003	Anchoas hervidas secas saladas	09.2.5
244-2004	Arenque del Atlántico salado y el espadín salado	09.2.5
311-2013	Pescado Ahumado, Pescado con Sabor a Humo y Pescado Secado con Humo	09.2.5
212-1999	Azúcares (azúcar blanco, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato, fructosa)	11.1.1
212-1999	Azúcares (azúcar en polvo o dextrosa en polvo)	11.1.2
212-1999	Azúcares (jarabe de glucosa, glucosa deshidratado, azúcar blando blanco, azúcar moreno, azúcar de caña sin refinar)	11.1.3
12-1981	Miel	11.5
212-1999	Azúcares (lactosa)	11.1.4
212-1999	Azúcares (azúcar de plantación o refinería)	11.1.5
163-1987	Productos de proteínas de trigo incluido el gluten de trigo	12.10
174-1989	Productos proteínicos vegetales (PPV)	12.10
150-1985	Sal de calidad alimentaria	12.1.1
53-1981	Regímenes especiales pobres en sodio (incluso los sucedáneos de la sal) (sucedáneos de la sal)	12.1.2
117-1981	Bouillons y consomés	12.5
306R-2011	Salsa de Ají (Norma Regional)	12.6.2
53-1981	Regímenes especiales pobres en sodio (incluso los sucedáneos de la sal) (regímenes especiales pobres en sodio)	13.0
298R-2009	Pasta de Soja Fermentada (Norma Regional)	12.9.1
302-2011	Salsa de Pescado	12.6.4
72-1981	Preparados para lactantes y preparados para uso medicinales	13.1.1

Ref. de la Norma	Título de la Norma del Codex	Categoría de Alimentos
	especiales destinados a los lactantes (preparados para lactantes)	
73-1981	Alimentos envasados para lactantes y niños	13.2
74-1981	Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños	13.2
118-1981	Alimentos para regímenes especiales destinados a personas intolerantes al gluten	13.3
156-1987	Preparados complementarios	13.1.2
72-1981	Preparados para lactantes y preparados para uso medicinales especiales destinados a los lactantes (preparados para uso medicinales especiales destinados a los lactantes)	13.1.3
181-1991	Preparados dietéticos para regímenes de control del peso	13.4
203-1995	Preparados dietéticos para regímenes muy hipocalóricos de adelgazamiento	13.4
108-1981	Aguas minerales naturales	14.1.1.1
227-2001	Aguas potables embotelladas/envasadas (distintas de las aguas minerales naturales)	14.1.1.2
247-2005	Zumos (yugos) y néctares de frutas (zumos (yugos) de frutas)	14.1.2.1
247-2005	Zumos (yugos) y néctares de frutas (néctares de frutas)	14.1.3.1
247-2005	Zumos (yugos) y néctares de frutas (concentrados para zumos (yugos) de fruta)	14.1.2.3
247-2005	Zumos (yugos) y néctares de frutas (concentrados para néctares de frutas)	14.1.3.3

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

CUADRO I

Aditivos cuyo uso se permite en condiciones especificadas para ciertas categorías de alimentos o determinados productos alimenticios

ACEITE DE RICINO

SIN 1503 Aceite de ricino — Clases Funcionales: Antiaglutinantes, Sustancias inertes, Emulsionantes, Agentes de glaseado

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	350		2007
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	500		2007
05.3	Goma de mascar	2100		2007
13.6	Complementos alimenticios	1000		2007

ACEITE DE SOJA OXIDADO CON PROCEDIMIENTO TÉRMICO INTERACCIONADO CON MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS

SIN 479 Aceite de soja oxidado con procedimiento térmico interaccionado con monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos — Clases Funcionales: Emulsionantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	5000		1999

ACEITE MINERAL DE ALTA VISCOSIDAD

SIN 905d Aceite mineral de alta viscosidad — Clases Funcionales: Antiespumantes, Agentes de glaseado

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.1.2.2	Frutas desecadas	5000		2005
05.1	Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate	2000	3	2004

Cuadro I

ACEITE MINERAL DE ALTA VISCOSIDAD

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	2000	3	2004
05.3	Goma de mascar	20000		2004
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	2000	3	2004
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz	800	98	2004
07.0	Productos de panadería	3000	125	2004
08.2.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, congelados, en piezas enteras o en cortes	950	3	2004
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados	950	3	2004

ACEITE MINERAL, VISCOSIDAD MEDIA

SIN 905e Aceite mineral, viscosidad media Clases Funcionales: Agentes de glaseado

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.1.2.2	Frutas desecadas	5000		2005
05.0	Confitería	2000	3	2004
07.1.1	Panes y panecillos	3000	36 & 126	2004

ACESULFAME DE POTASIO

SIN 950 Acesulfame de potasio Clases Funcionales: Acentuadores del sabor, Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	350	161 & 188	2007
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	2000	161 & 188	2008
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	1000	161 & 188	2008
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	1000	161 & 188	2008
01.6.5	Productos análogos al queso	350	161 & 188	2008
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	350	161 & 188	2007
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	1000	161 & 188	2008
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	350	161 & 188	2007
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	800	161 & 188	2007
04.1.2.1	Frutas congeladas	500	161 & 188	2008
04.1.2.2	Frutas desecadas	500	161 & 188	2008

Cuadro I

ACESULFAME DE POTASIO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	200	161 & 188	2007
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	350	161 & 188	2007
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	1000	161 & 188	2007
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	1000	161 & 188	2007
04.1.2.7	Frutas confitadas	500	161 & 188	2007
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	350	161 & 188	2007
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	350	161 & 188	2007
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	350	161 & 188	2007
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	350	161 & 188	2007
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	500	161 & 188	2008
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	200	144 & 188	2007
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	350	161 & 188	2008
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))	1000	188	2008
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	350	161 & 188	2007
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	1000	188	2008
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	350	97 & 188	2007
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	350	97, 161 & 188	2007
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	1000	161 & 188	2007
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	500	161 & 188	2007
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	500	161 & 188	2007
05.2.1	Caramelos duros	500	156, 161 & 188	2007
05.2.2	Caramelos blandos	1000	157, 161 & 188	2007
05.2.3	Turrón y mazapán	1000	161 & 188	2007

Cuadro I

ACESULFAME DE POTASIO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
05.3	Goma de mascar	5000	161 & 188	2007
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	500	161 & 188	2007
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	1200	161 & 188	2007
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	350	161 & 188	2007
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	1000	161 & 188	2008
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	1000	165 & 188	2007
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200	144 & 188	2008
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200	144 & 188	2007
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	200	144 & 188	2007
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	350	161 & 188	2007
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	1000	159 & 188	2007
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	BPF	188	2007
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	2000	161 & 188	2008
12.3	Vinagres	2000	161 & 188	2008
12.4	Mostazas	350	188	2007
12.5	Sopas y caldos	110	161 & 188	2007
12.6	Salsas y productos análogos	1000	188	2007
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	350	161 & 188	2007
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	500	188	2007
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	450	188	2007
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	450	188	2007
13.6	Complementos alimenticios	2000	188	2007
14.1.3.1	Néctares de frutas	350	188	2005
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	350	161 & 188	2008
14.1.3.3	Concentrados para néctares de frutas	350	127 & 188	2005
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	350	127, 161 & 188	2007

Cuadro I

ACESULFAME DE POTASIO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	600	161 & 188	2007
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	600	160,161 & 188	2007
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	350	188	2007
15.0	Aperitivos listos para el consumo	350	188	2007

ACETATO DE ALMIDÓN

SIN 1420 Acetato de almidón Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234 & 235	2013
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	63	2014
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	50000	239 & 269	2014

ACETATO DE CALCIO

SIN 263 Acetato de calcio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Sustancias conservadoras, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2013
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	239	2013

ACETATO DE SODIO

SIN 262(i) Acetato de sodio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Sustancias conservadoras, Secuestrantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada

Cuadro I

ACETATO DE SODIO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		2013
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	6000		2013
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2013
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		2013
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPF		2013
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2013
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	239	2013
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2013

ACETATO ISOBUTIRATO DE SACAROSA

SIN 444 Acetato isobutirato de sacarosa Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	500		1999

ACETATOS DE POTASIO

SIN 261 Acetatos de potasio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Sustancias conservadoras

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	239	2013

ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL

SIN 260 Ácido acético, glacial Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Sustancias conservadoras

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.6.6	Queso de proteínas del suero	BPF		2006
04.2.1.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [(incluida la soja)] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas	BPF	262 & 263	2013
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	BPF	262 & 263	2013

Cuadro I

ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		2013
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		2013
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPF		2013
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2013
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	5000	238	2013
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2013

ÁCIDO ALGÍNICO

SIN 400 Ácido algínico — Clases Funcionales: Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Espumantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		2013
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF	211	2014
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29	2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

ÁCIDO ASCÓRBICO, L-

SIN 300 Ácido ascórbico, L- — Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antioxidantes, Agentes de tratamiento de las harinas

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada

Cuadro I

ÁCIDO ASCÓRBICO, L-

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.2.1.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [(incluida la soja)] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas	500	262	2013
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	BPF	110	2014
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		2013
06.2.1	Harinas	300		2014
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	200		2013
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2013
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	BPF	281	2014
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		2013
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		2013
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2013
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	50	72 & 242	2013
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	500	242	2013
14.1.2.1	Zumos (jugos) de frutas	BPF		2005
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	BPF		2013
14.1.2.3	Concentrados para zumos (jugos) de frutas	BPF	127	2005
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	BPF		2013
14.1.3.1	Néctares de frutas	BPF		2005
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	BPF		2013
14.1.3.3	Concentrados para néctares de frutas	BPF	127	2005
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	BPF		2013
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2013

ÁCIDO CÍTRICO

SIN 330 Ácido cítrico — Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antioxidantes, Agentes de retención de color, Secuestrantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF		2013

Cuadro I

ÁCIDO CÍTRICO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
01.6.6	Queso de proteínas del suero	BPF		2006
02.1.1	Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, “ghee”	BPF	171	2006
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF	15 & 277	2014
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	BPF		2014
04.2.1.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [(incluida la soja)] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas	BPF	262 & 264	2013
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	BPF	242, 262, 264 & 265	2013
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		2013
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF		2013
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2013
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	BPF	15 & 281	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	61 & 257	2013
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	61	2013
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		2013
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPF		2013
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2013
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	BPF	72	2013
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	5000	238	2013
14.1.2.1	Zumos (jugos) de frutas	3000	122	2005
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	BPF		2013
14.1.2.3	Concentrados para zumos (jugos) de frutas	3000	122 & 127	2005
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	BPF		2013
14.1.3.1	Néctares de frutas	5000		2005
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	BPF		2013
14.1.3.3	Concentrados para néctares de frutas	5000	127	2005
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	BPF		2013

Cuadro I

ÁCIDO CÍTRICO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2013

ÁCIDO CLORHÍDRICO

SIN 507 Ácido clorhídrico Clases Funcionales: Reguladores de la acidez

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	239	2013

ÁCIDO ERITÓRBICO (ACIDO ISOASCÓBICO)

SIN 315 Ácido eritórbico (Ácido isoascóbico) Clases Funcionales: Antioxidantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	BPF	281	2014

ÁCIDO FUMÁRICO

SIN 297 Ácido fumárico Clases Funcionales: Reguladores de la acidez

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		2013
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	700		2013
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2013
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41	2013
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	2013
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		2013
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	266 & 267	2013
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2013
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2013

ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-

SIN 270 Ácido láctico, L-, D- y DL- Clases Funcionales: Reguladores de la acidez

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF		2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
01.6.6	Queso de proteínas del suero	BPF		2006
04.2.1.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [(incluida la soja)] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas	BPF	262 & 264	2013
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	BPF	262 & 264	2013
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		2013
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF		2013
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2013
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		2013
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPF		2013
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2013
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	BPF	72 & 83	2013
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	2000	83 & 238	2013

ÁCIDO MÁLICO, DL-

SIN 296 Ácido málico, DL- Clases Funcionales: Reguladores de la acidez

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		2013
01.6.6	Queso de proteínas del suero	BPF		2006
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	BPF	265	2013
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		2013
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2013

Cuadro I

ÁCIDO MÁLICO, DL-

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41	2013
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	2013
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		2013
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	266 & 267	2013
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2013
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	239	2013
14.1.2.1	Zumos (jugos) de frutas	BPF	115	2005
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	BPF		2013
14.1.2.3	Concentrados para zumos (jugos) de frutas	BPF	115 & 127	2005
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	BPF		2013
14.1.3.1	Néctares de frutas	BPF		2005
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	BPF		2013
14.1.3.3	Concentrados para néctares de frutas	BPF	127	2005
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	BPF		2013
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2013

ÁCIDO PROPIONICO

SIN 280 Ácido propionico Clases Funcionales: Sustancias conservadoras

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.6.6	Queso de proteínas del suero	3000	70	2006

ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO

SIN 1422 Adipato de dialmidón acetilado Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234 & 235	2013
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013

Cuadro I

ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	63	2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	5000	72, 150, 285 & 292	2014
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	50000	269 & 270	2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

AGAR

SIN 406 Agar — Clases Funcionales: Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF	211	2014
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	3, 53 & 29	2014
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29	2014
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		2014
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300	2014
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		2014
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPF		2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

ALCOHOL POLIVINÍLICO

SIN 1203 Alcohol polivinílico Clases Funcionales: Agentes de glaseado, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
13.6	Complementos alimenticios	45000		2007

ALFA-AMILASA DE ASPERGILLUS ORYZAE VAR.

SIN 1100(i) Amilasa de Aspergillus oryzae var., alfa- Clases Funcionales: Agentes de tratamiento de las harinas

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
06.2	Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)	BPF		1999

ALFA-AMILASA DE BACILLUS SUBTILIS

SIN 1100(iii) Amilasa de Bacillus subtilis, alfa- Clases Funcionales: Agentes de tratamiento de las harinas

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
06.2	Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)	BPF		2014

ALGA EUCHEUMA ELABORADA

SIN 407a Alga euchema elaborada Clases Funcionales: Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		2013
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF	211	2014
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	37	2014
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	177	2014
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		2014
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	BPF	241	2014

Cuadro I

ALGA EUCHEUMA ELABORADA

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41	2014
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300	2014
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		2014
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPF		2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

ALGINATO DE AMONIO

SIN 403 Alginato de amonio

Clases Funcionales: Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Espumantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29	2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014

ALGINATO DE CALCIO

SIN 404 Alginato de calcio

Clases Funcionales: Antiespumantes, Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Espumantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2014

Cuadro I

ALGINATO DE CALCIO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29	2014
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		2014
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPF		2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014

ALGINATO DE POTASIO

SIN 402 Alginato de potasio Clases Funcionales: Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Espumantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29	2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014

ALGINATO DE SODIO

SIN 401 Alginato de sodio Clases Funcionales: Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Espumantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF	211	2014
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2014
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	BPF	16	2014
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	BPF	281	2014

Cuadro I

ALGINATO DE SODIO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	37	2014
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	210	2014
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		2014
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300	2014
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		2014
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPF		2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

ALITAME

SIN 956 Alitame Clases Funcionales: Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	100	161	2007
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	100	161	2007
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	100	161	2007
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	100	161	2007
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	300	161	2007
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	300	161	2007
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	300	161	2007
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	300	161	2007
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	300	161	2007
05.3	Goma de mascar	300	161	2007
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	300	161	2007
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	200	159	2007
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	BPF		2007
12.5	Sopas y caldos	40	161	2007

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	300		2007
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	40	161	2007

ALMIDÓN ACETILADO OXIDADO

SIN 1451 Almidón acetilado oxidado Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	50000	239 & 269	2014

ALMIDÓN BLANQUEADO

SIN 1403 Almidón blanqueado Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234 & 235	2013
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF	236	2013
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO

SIN 1440 Almidón hidroxipropílico Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234 & 235	2013
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	BPF	16	2014

Cuadro I

ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	BPF	281	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29	2014
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	63	2014
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	2014
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	BPF	241	2014
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41	2014
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300	2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2014
13.1.1	Fórmulas (preparados) para lactantes	5000	72, 150, 284 & 292	2014
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	5000	72, 150 & 292	2014
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	60000	237 & 276	2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

ALMIDÓN OXIDADO

SIN 1404 Almidón oxidado Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234 & 235	2013
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF	236	2013
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	BPF	16	2014
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	BPF	281	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29	2014

Cuadro I

ALMIDÓN OXIDADO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	63	2014
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	2014
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	BPF	241	2014
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41	2014
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300	2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2014
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	50000	239 & 269	2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

ALMIDÓN TRATADO CON ÁCIDO

SIN 1401 Almidón tratado con ácido Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234 & 235	2013
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF	236	2013
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	63	2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

ALMIDÓN TRATADO CON ÁLCALIS

SIN 1402 Almidón tratado con álcalis Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234 & 235	2013

Cuadro I

ALMIDÓN TRATADO CON ÁLCALIS

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	63	2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS

SIN 1405 Almidones tratados con enzimas Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234 & 235	2013
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

AMARILLO OCASO FCF

SIN 110 Amarillo ocaso FCF Clases Funcionales: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	300	52	2008
01.6.1	Queso no madurado	300	3	2008
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	300		2008
01.6.4	Queso elaborado	200	3	2008
01.6.5	Productos análogos al queso	300	3	2008
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	300	161	2009
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	300	161	2008
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	50		2008
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	50		2008

Cuadro I

AMARILLO OCASO FCF

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	300	161	2008
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	300	161	2008
04.1.2.7	Frutas confitadas	200	161	2008
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	300	161 & 182	2008
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	50	161	2008
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	300	161	2008
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie	300	4 & 16	2008
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	50	92	2008
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	200	92	2008
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	400	183	2008
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	300	161	2008
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	300	161	2008
05.3	Goma de mascar	300		2008
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	300		2008
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	300	161	2008
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	300	153	2008
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	50		2008
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	50		2008
08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza	300	4 & 16	2008
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	300	16, XS96 & XS97	2014
08.3.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratamiento térmico	300	16	2008
08.3.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratamiento térmico	135		2008
08.3.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados, fermentados y sin tratamiento térmico	300	16	2008

Cuadro I

AMARILLO OCASO FCF

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	300	16, XS88, XS89 & XS98	2014
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados	300	16	2008
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	300	16	2008
09.1.1	Pescado fresco	300	4, 16 & 50	2008
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	300	4 & 16	2008
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	95	2008
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	16	2008
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	16 & 95	2008
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	300	95	2008
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	250		2008
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	16	2008
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100	22	2008
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	16	2008
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	16	2008
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	300		2008
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	300		2008
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	300	95	2008
10.1	Huevos frescos	BPF	4	2008
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	50		2008
12.2.2	Aderezos y condimentos	300		2008
12.4	Mostazas	300		2008
12.5	Sopas y caldos	50		2008
12.6	Salsas y productos análogos	300		2008
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50		2008
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	50		2008

Cuadro I

AMARILLO OCASO FCF

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	300		2008
13.6	Complementos alimenticios	300		2008
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	100	127 & 161	2008
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	200		2008
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	200		2008
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	200		2008

ASCORBATO DE CALCIO

SIN 302 Ascorbato de calcio Clases Funcionales: Antioxidantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.1.1.3	Frutas frescas peladas y/o cortadas	BPF		2014
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	200	256	2014
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	BPF	281	2014
14.1.2.1	Zumos (jugos) de frutas	BPF		2005
14.1.2.3	Concentrados para zumos (jugos) de frutas	BPF	127	2005
14.1.3.1	Néctares de frutas	BPF		2005
14.1.3.3	Concentrados para néctares de frutas	BPF	127	2005

ASCORBATO DE POTASIO

SIN 303 Ascorbato de potasio Clases Funcionales: Antioxidantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.1.1.3	Frutas frescas peladas y/o cortadas	BPF		2014
06.2.1	Harinas	300		2014
14.1.2.1	Zumos (jugos) de frutas	BPF		2005
14.1.2.3	Concentrados para zumos (jugos) de frutas	BPF	127	2005
14.1.3.1	Néctares de frutas	BPF		2005
14.1.3.3	Concentrados para néctares de frutas	BPF	127	2005

ASCORBATO DE SODIO

SIN 301 Ascorbato de sodio Clases Funcionales: Antioxidantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.1.1.3	Frutas frescas peladas y/o cortadas	BPF		2014
04.2.1.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas	BPF		2014
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		2014
06.2.1	Harinas	300		2014
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF		2014
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	200	256	2014
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	BPF	281	2014
14.1.2.1	Zumos (jugos) de frutas	BPF		2005
14.1.2.3	Concentrados para zumos (jugos) de frutas	BPF	127	2005
14.1.3.1	Néctares de frutas	BPF		2005
14.1.3.3	Concentrados para néctares de frutas	BPF	127	2005

ASPARTAMO

SIN 951 Aspartamo Clases Funcionales: Acentuadores del sabor, Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	600	161 & 191	2007
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	6000	161 & 191	2008
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	1000	161 & 191	2008
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	2000	161 & 191	2007
01.6.1	Queso no madurado	1000	161 & 191	2008
01.6.5	Productos análogos al queso	1000	161 & 191	2008
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	1000	161 & 191	2007
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	1000	161 & 191	2008
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	1000	161 & 191	2007
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	1000	161 & 191	2007

Cuadro I

ASPARTAMO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.1.2.1	Frutas congeladas	2000	161 & 191	2008
04.1.2.2	Frutas desecadas	2000	161 & 191	2008
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	300	144 & 191	2007
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	1000	161 & 191	2007
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	1000	161 & 191	2007
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	1000	161 & 191	2007
04.1.2.7	Frutas confitadas	2000	161 & 191	2007
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	1000	161 & 191	2007
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	1000	161 & 191	2007
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	1000	161 & 191	2007
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	1000	161 & 191	2007
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	1000	161 & 191	2007
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	1000	161 & 191	2008
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	1000	161 & 191	2008
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	300	144 & 191	2007
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	1000	161 & 191	2008
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))	1000	161 & 191	2008
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	1000	161 & 191	2008
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	2500	161 & 191	2008
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	1000	161 & 191	2008
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	3000	97 & 191	2007
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	1000	161 & 191	2007

Cuadro I

ASPARTAMO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	3000	161 & 191	2008
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	3000	161 & 191	2008
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	3000	161 & 191	2008
05.2.1	Caramelos duros	3000	161 & 148	2008
05.2.2	Caramelos blandos	3000	161 & 148	2008
05.2.3	Turrón y mazapán	3000	161 & 191	2008
05.3	Goma de mascar	10000	161 & 191	2007
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	1000	161 & 191	2007
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	1000	161 & 191	2007
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	1000	161 & 191	2007
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	4000	161 & 191	2008
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	1700	165 & 191	2007
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	144 & 191	2007
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	144 & 191	2007
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	300	144 & 191	2007
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	1000	161 & 191	2007
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	3000	159 & 191	2007
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	BPF	191	2007
12.2.2	Aderezos y condimentos	2000	161 & 191	2008
12.3	Vinagres	3000	161 & 191	2008
12.4	Mostazas	350	191	2007
12.5	Sopas y caldos	1200	161 & 188	2009
12.6	Salsas y productos análogos	350	191	2007
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	350	161 & 166	2007
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	1000	191	2007
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	800	191	2007
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	1000	191	2007

Cuadro I

ASPARTAMO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
13.6	Complementos alimenticios	5500	191	2007
14.1.3.1	Néctares de frutas	600	191	2005
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	600	161 & 191	2007
14.1.3.3	Concentrados para néctares de frutas	600	127 & 191	2005
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	600	127 & 161	2007
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	600	161 & 191	2007
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	600	160 & 161	2007
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	600	191	2007
15.0	Aperitivos listos para el consumo	500	191	2008

AZODICARBONAMIDA

SIN 927a Azodicarbonamida Clases Funcionales: Agentes de tratamiento de las harinas

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
06.2.1	Harinas	45		1999

AZUL BRILLANTE FCF

SIN 133 Azul brillante FCF Clases Funcionales: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	150	52	2008
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	100		2005
01.6.5	Productos análogos al queso	100	3	2009
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	150		2005
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	100		2005
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	150		2005
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	150		2005
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	200	161	2009
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	100	161	2009

Cuadro I

AZUL BRILLANTE FCF

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	100	161	2009
04.1.2.7	Frutas confitadas	100	161	2009
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	100	161 & 182	2009
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	150		2005
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	250		2005
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	500	161	2009
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	200	161	2009
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	100	92 & 161	2009
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	100	92 & 161	2009
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100	161	2009
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	100	183	2009
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	100		2009
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	300		2005
05.3	Goma de mascar	300		2005
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	500		2005
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	200		2005
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	150		2005
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	100	161	2009
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	200	161	2009
08.0	Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza	100	4, 16, XS88, XS89, XS96, XS97 & XS98	2014
09.1.1	Pescado fresco	300	4, 16 & 50	2008
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	500	4 & 16	2005

Cuadro I

AZUL BRILLANTE FCF

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	95	2005
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	16	2005
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	16	2005
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	100	95	2009
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	100		2009
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	16	2005
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	16	2005
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	16	2005
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	500		2005
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500		2005
10.1	Huevos frescos	BPF	4	2005
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	150		2005
12.2.2	Aderezos y condimentos	100		2009
12.4	Mostazas	100		2009
12.5	Sopas y caldos	50		2009
12.6	Salsas y productos análogos	100		2009
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50		2005
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	50		2005
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	300		2005
13.6	Complementos alimenticios	300		2005
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	100		2005
14.2.2	Sidra y sidra de pera	200		2005
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	200		2005
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	200		2005
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	200		2005

Cuadro I

AZUL BRILLANTE FCF

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	200		2005
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	100		2005

BENZOATOS

SIN 210	Ácido benzoico	Clases Funcionales:	Sustancias conservadoras
SIN 211	Benzoato de sodio	Clases Funcionales:	Sustancias conservadoras
SIN 212	Benzoato de potasio	Clases Funcionales:	Sustancias conservadoras
SIN 213	Benzoato de calcio	Clases Funcionales:	Sustancias conservadoras

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	300	13	2001
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	1000	13	2001
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	1000	13	2001
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	1000	13	2001
04.1.2.2	Frutas desecadas	800	13	2003
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	1000	13	2001
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	1000	13	2001
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	1000	13	2001
04.1.2.7	Frutas confitadas	1000	13	2001
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	1000	13	2001
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	1000	13	2001
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	1000	13	2001
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	1000	13	2001
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	1000	13	2001
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	1000	13	2003
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	2000	13	2001
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))	1000	13	2001

Cuadro I

BENZOATOS

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	3000	13	2001
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	1000	13	2001
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	1000	13	2001
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	1500	13	2003
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	1500	13	2003
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	1500	13	2003
05.3	Goma de mascar	1500	13	2005
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	1500	13	2003
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	1000	13	2004
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	1000	13	2003
07.0	Productos de panadería	1000	13	2004
08.2.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratamiento térmico, en piezas enteras o en cortes	1000	3 & 13	2005
08.3.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratamiento térmico	1000	3 & 13	2005
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	2000	13 & 82	2003
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200	13 & 121	2004
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	2000	13 & 120	2003
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	5000	13	2003
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	1000	13	2003
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	1000	13	2003
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	2000	13	2003
12.2.2	Aderezos y condimentos	1000	13	2003
12.3	Vinagres	1000	13	2003
12.4	Mostazas	1000	13	2003
12.5	Sopas y caldos	500	13	2001

Cuadro I

BENZOATOS

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
12.6	Salsas y productos análogos	1000	13	2003
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	1500	13	2003
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	1500	13	2003
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	1500	13	2003
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	2000	13	2003
13.6	Complementos alimenticios	2000	13	2003
14.1.2.1	Zumos (jugos) de frutas	1000	13, 91 & 122	2004
14.1.2.3	Concentrados para zumos (jugos) de frutas	1000	13, 91, 122 & 127	2004
14.1.3.1	Néctares de frutas	1000	13, 91 & 122	2004
14.1.3.3	Concentrados para néctares de frutas	1000	13, 91, 122 & 127	2004
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	600	13	2004
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	600	13, 123 & 301	2004
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	1000	13	2004
14.2.2	Sidra y sidra de pera	1000	13 & 124	2004
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	1000	13	2003
14.2.5	Aguamiel	1000	13	2004
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	1000	13	2003
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	1000	13	2004

BROMELINA

SIN 1101(iii) Bromelina — Clases Funcionales: Acentuadores del sabor, Agentes de tratamiento de las harinas, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	BPF	16	2014

BUTILHIDROXIANISOL

SIN 320 Butilhidroxianisol (BHA) — Clases Funcionales: Antioxidantes

Cuadro I

BUTILHIDROXIANISOL

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	100	15 & 195	2007
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)	100	15 & 196	2006
02.1.1	Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, “ghee”	175	15, 133 & 171	2006
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	200	15 & 130	2006
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	200	15 & 130	2006
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	200	15 & 130	2005
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	200	15 & 130	2006
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	200	15 & 130	2006
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	200	15 & 195	2006
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	200	15, 76 & 196	2005
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	200	15, 130 & 141	2006
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	200	15 & 130	2007
05.3	Goma de mascar	400	130	2006
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	200	15 & 130	2007
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	200	15 & 196	2005
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	200	15 & 130	2006
07.0	Productos de panadería	200	15 & 180	2007
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	200	15, 130, XS96 & XS97	2014
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	200	15, 130, XS88, XS89 & XS98	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200	15 & 180	2006
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200	15 & 180	2006
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200	15 & 196	2006
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200	15 & 180	2006
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	200	15 & 180	2006

Cuadro I

BUTILHIDROXIANISOL

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	200	15 & 130	2005
12.5	Sopas y caldos	200	15 & 130	2006
12.6	Salsas y productos análogos	200	15 & 130	2005
12.8	Levadura y productos análogos	200	15	2006
13.6	Complementos alimenticios	400	15 & 196	2006
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	200	15 & 130	2005
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	200	15 & 130	2005

BUTILHIDROXITOLUENO

SIN 321 Butilhidroxitolueno (BHT) Clases Funcionales: Antioxidantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	100	15 & 195	2007
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)	200	15 & 196	2006
02.1.1	Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, “ghee”	75	15, 133 & 171	2006
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	200	15 & 130	2006
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	200	15 & 130	2006
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	200	15 & 130	2005
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	200	15 & 130	2006
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	200	15 & 130	2006
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	100	15 & 195	2006
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	200	15, 76 & 196	2005
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	200	15, 130 & 141	2006
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	200	15 & 197	2006
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	200	15 & 130	2007
05.3	Goma de mascar	400	130	2006
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	200	15 & 130	2007
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	100	15 & 196	2006

Cuadro I

BUTILHIDROXITOLUENO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	200	15 & 130	2006
07.0	Productos de panadería	200	15 & 180	2007
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	100	15, 130, 167, XS96 & XS97	2014
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	100	15, 130, 162, XS88, XS89 & XS98	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200	15 & 180	2006
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200	15 & 180	2006
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200	15 & 196	2006
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200	15 & 180	2006
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	200	15 & 180	2006
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	200	15 & 130	2006
12.5	Sopas y caldos	100	15 & 130	2006
12.6	Salsas y productos análogos	100	15 & 130	2006
13.6	Complementos alimenticios	400	15 & 196	2006
15.0	Aperitivos listos para el consumo	200	15 & 130	2006

CANTAXANTINA

SIN 161g Cantaxantina Clases Funcionales: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	15	52 & 170	2011
01.6.1	Queso no madurado	15	201	2011
01.6.2	Queso madurado	15	201	2011
01.6.4.2	Queso elaborado aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	15		2011
01.6.5	Productos análogos al queso	15		2011
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	15	170	2011
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	15	214 & 215	2011

Cuadro I

CANTAXANTINA

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	15		2011
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	15		2011
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	200	5	2011
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	15		2011
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	15		2011
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	15		2011
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	10		2011
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	15	211	2011
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	15	153	2011
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	15		2011
08.3.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratamiento térmico	100	4, 16 & 118	2011
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	35	95	2011
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	15	22	2011
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	15		2011
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	15		2011
10.1	Huevos frescos	BPF	4	2005
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	15		2011
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	15		2011
12.2.2	Aderezos y condimentos	20		2011
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	30	127	2011
12.6	Salsas y productos análogos	30		2011
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	5		2011
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	5		2011
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	5	127	2011
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	5		2011

Cuadro I

CANTAXANTINA

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	5		2011
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	45		2011

CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO

SIN 150c Caramelo III - caramelo al amoníaco Clases Funcionales: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	2000	52	2009
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	1000		2009
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	5000		2010
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	5000		2010
01.6.1	Queso no madurado	15000	201	2012
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	50000		2010
01.6.4.2	Queso elaborado aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	50000		2010
01.6.5	Productos análogos al queso	50000		2010
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	2000		1999
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	500		2010
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	20000		2010
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	20000		2010
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	1000		1999
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	200		2010
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	200		2010
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	200		2010
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	500		1999
04.1.2.7	Frutas confitadas	200		2010
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	7500	182	2008
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	200		2010
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	7500		1999

Cuadro I

CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	50000	76 &161	2010
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	500		1999
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	50000	161	2010
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))	50000		2010
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	50000	161	2010
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	50000	161	2010
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	50000	161	2010
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	50000		2010
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	50000		2012
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	50000	183	2010
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	50000		2009
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	50000		2012
05.3	Goma de mascar	20000		1999
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	50000		2012
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	50000	189	2009
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	50000	153 & 173	2010
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	50000		2009
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanizar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	50000		2009
06.7	Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)	50000		2009
06.8.1	Bebidas a base de soja	1500		2010
06.8.8	Otros productos a base de proteína de soja	20000		2010
07.1.2	“Crackers” (galletas saladas o de agua), excluidos los “crackers” dulces	50000	161	2009

Cuadro I

CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., panecillos tipo rosca “bagels”, pan tipo mediterráneo “pita”, panecillos ingleses chatos “muffins”, etc.)	50000	161	2009
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	50000	161	2009
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	50000	161	2009
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	50000	161	2010
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	50000	161	2009
08.0	Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza	BPF	3, 4, 16, XS88, XS89, XS96, XS97 & XS98	2014
09.1	Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	30000	4 & 16	2010
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	30000		2009
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	30000	95	2010
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500	50	1999
10.1	Huevos frescos	20000	4	2010
10.3	Huevos en conserva, incluidos los huevos en álcali, salados y envasados	20000	4	2010
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	20000		2010
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	50000	100	2010
12.2.2	Aderezos y condimentos	50000		2010
12.3	Vinagres	1000	78	2010
12.4	Mostazas	50000		2010
12.5	Sopas y caldos	25000		2010
12.6	Salsas y productos análogos	50000		2010
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	50000	89	2012
12.9.2.1	Salsa de soja fermentada	20000	207	2011
12.9.2.2	Salsa de soja no fermentada	1500		2011
12.9.2.3	Otras salsas de soja	20000		2011
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	20000		2010
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	20000		2010

Cuadro I

CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	20000		2010
13.6	Complementos alimenticios	20000		2010
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	5000	9	2010
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	10000	160 & 7	2010
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	50000		2010
14.2.2	Sidra y sidra de pera	1000		2010
14.2.3.3	Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce	50000		2010
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	1000		2010
14.2.5	Aguamiel	1000		2010
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	50000		2010
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	50000		2010
15.0	Aperitivos listos para el consumo	10000		2009

CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO

SIN 150d Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico Clases Funcionales: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	2000	52	2011
01.2.1	Leches fermentadas (naturales)	150	12	1999
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		1999
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	1000		2009
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	5000		2009
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	5000		2009
01.6.1	Queso no madurado	50000	201	2011
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	50000	201	2011
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	50000		2011
01.6.4.2	Queso elaborado aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	50000	72	2011
01.6.5	Productos análogos al queso	50000	201	2011
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	2000		1999

Cuadro I

CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	500	214	2011
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	20000		2009
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	1000		1999
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	7500		2011
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	7500		2011
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	1500		1999
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	500		1999
04.1.2.7	Frutas confitadas	7500		2011
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	7500	182	2008
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	7500		2011
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	7500		1999
04.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas elaboradas	50000	92 & 161	2009
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	50000		2012
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	50000		2012
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	50000	183	2012
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	50000		2012
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	50000		2012
05.3	Goma de mascar	20000		1999
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	50000		2012
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	2500		1999
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	50000	211	2011
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	50000	153	2011
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	2500		2011
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanizar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	2500		2011
06.7	Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)	2500		2011
06.8.8	Otros productos a base de proteína de soja	20000		2010
07.1.2	“Crackers” (galletas saladas o de agua), excluidos los “crackers” dulces	50000	161	2010

Cuadro I

CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., panecillos tipo rosca “bagels”, pan tipo mediterráneo “pita”, panecillos ingleses chatos “muffins”, etc.)	50000	161	2010
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	1200		2011
08.0	Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza	BPF	3, 4, 16, XS88, XS89, XS96, XS97 & XS98	2014
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	30000	95	2009
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	30000	95	2009
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	30000	95	2009
10.1	Huevos frescos	20000	4	2010
10.2	Productos a base de huevo	20000	161	2009
10.3	Huevos en conserva, incluidos los huevos en álcali, salados y envasados	20000		2009
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	20000		2009
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	1200	213	2011
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	10000		2010
12.3	Vinagres	50000		2011
12.4	Mostazas	50000		2011
12.5	Sopas y caldos	25000	212	2011
12.6	Salsas y productos análogos	30000		2011
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	50000		2011
12.9.2.1	Salsa de soja fermentada	60000		2011
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	20000		2009
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	20000		2009
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	20000		2009
13.6	Complementos alimenticios	20000		2009
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	50000		2009
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	10000	7 & 127	2011

Cuadro I

CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	50000		2011
14.2.2	Sidra y sidra de pera	1000		2009
14.2.3.3	Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce	50000		2011
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	1000		2009
14.2.5	Aguamiel	1000		2009
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	50000		2011
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	50000		2011
15.0	Aperitivos listos para el consumo	10000		2009

CARBOHIDRASA DE BACILLUS LICHENIFORMIS

SIN 1100(vi) Carboidrasa de Bacillus licheniformi — Clases Funcionales: Agentes de tratamiento de las harinas

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
06.2	Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)	BPF		2014

CARBONATO ÁCIDO DE AMONIO

SIN 503(ii) Carbonato ácido de amonio — Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Leudantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	239 & 248	2013

CARBONATO ÁCIDO DE MAGNESIO

SIN 504(ii) Carbonato ácido de magnesio — Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Sustancias inertes, Agentes de retención de color

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.1.2	Suero de mantequilla (natural)	BPF	261	2013
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		2013
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	2013
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	2013
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		2013
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	266 & 267	2013

Cuadro I

CARBONATO ÁCIDO DE MAGNESIO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2013
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2013
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2013

CARBONATO ÁCIDO DE POTASIO

SIN 501(ii) Carbonato ácido de potasio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Leudantes, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	BPF		2006
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41	2013
13.1.1	Fórmulas (preparados) para lactantes	2000	55 & 72	2013
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	BPF	72	2013
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	2000	55 & 72	2013
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF		2013

CARBONATO ÁCIDO DE SODIO

SIN 500(ii) Carbonato ácido de sodio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Leudantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF		2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	BPF		2006
02.2.1	Mantequilla (manteca)	BPF		2008
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF		2013
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2013
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41	2013

Cuadro I

CARBONATO ÁCIDO DE SODIO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
13.1.1	Fórmulas (preparados) para lactantes	2000	55 & 72	2013
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	BPF	72	2013
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	2000	55 & 72	2013
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	240	2013
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2013

CARBONATO DE AMONIO

SIN 503(i) Carbonato de amonio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Leudantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41	2013
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	239 & 248	2013

CARBONATO DE CALCIO

SIN 170(i) Carbonato de calcio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Colorantes, Agentes endurecedores, Agentes de tratamiento de las harinas, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		2013
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	10000		2006
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		2013
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF		2013
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2013
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	BPF	4 & 16	2014
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	BPF	4, 16 & 281	2014

Cuadro I

CARBONATO DE CALCIO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	95	2013
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	2013
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	2013
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		2013
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	266 & 267	2013
12.1.1	Sal	BPF		2006
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2013
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF		2013
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2013

CARBONATO DE MAGNESIO

SIN 504(i) Carbonato de magnesio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Agentes de retención de color

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.1.2	Suero de mantequilla (natural)	BPF	261	2013
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		2013
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	10000		2006
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	5000	36	2013
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	2013
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	2013
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		2013
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	266 & 267	2013
11.1.2	Azúcar en polvo y dextrosa en polvo	15000	56	2006
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2013
12.1.1	Sal	BPF		2006

Cuadro I

CARBONATO DE MAGNESIO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2013
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2013

CARBONATO DE POTASIO

SIN 501(i) Carbonato de potasio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	BPF		2006
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		2013
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	11000		2013
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2013
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41	2013
13.1.1	Fórmulas (preparados) para lactantes	2000	55 & 72	2013
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	BPF	72	2013
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	2000	55 & 72	2013
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2013

CARBONATO DE SODIO

SIN 500(i) Carbonato de sodio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Leudantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF		2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013

Cuadro I

CARBONATO DE SODIO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	BPF		2006
02.2.1	Mantequilla (manteca)	BPF		2008
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		2013
06.2.2	Almidones	BPF		2014
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	10000		2013
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2013
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41	2013
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2013
13.1.1	Fórmulas (preparados) para lactantes	2000	55 & 72	2013
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	BPF	72	2013
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	2000	55 & 72	2013
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	240, 243 & 295	2013
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2013

CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)

SIN 466 Carboximetilcelulosa sódica (Goma de celulosa)

Clases Funcionales: Incrementadores del volumen, Emulsionantes, Agentes endurecedores, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF	211	2014
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2014
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	BPF	16	2014
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	BPF	281	2014

Cuadro I

CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	37	2014
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	177	2014
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	2014
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300	2014
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		2014
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPF		2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

CARMINES

SIN 120 Carmines Clases Funcionales: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	150	52	2008
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	125		2005
01.6.4.2	Queso elaborado aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	100		2005
01.6.5	Productos análogos al queso	100	3 & 178	2008
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	150		2005
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	500	161 & 178	2008
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	500	161 & 178	2008
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	150		2005
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	150		2005
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	500	4 & 16	2008
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	200		2005
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	200		2005
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	500		2005

Cuadro I

CARMINES

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.1.2.7	Frutas confitadas	200		2005
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	500	182	2008
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	150		2005
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	300		2005
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie	500	4 & 16	2008
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	500	161 & 178	2008
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))	100		2005
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	200	92	2008
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	300		2005
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	300		2005
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	300		2005
05.3	Goma de mascar	500	178	2008
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	500		2005
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	200		2005
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	100	153 & 178	2008
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	150		2005
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanizar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	500		2005
06.8.1	Bebidas a base de soja	100	178	2010
07.1.2	“Crackers” (galletas saladas o de agua), excluidos los “crackers” dulces	200	178	2008
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	500	178	2008
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	200		2005
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	500	4 & 16	2008
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	100	4, 16 & 117	2008
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	500	16, XS96 & XS97	2014

Cuadro I

CARMINES

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
08.3.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratamiento térmico	200	118	2005
08.3.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratamiento térmico	100		2005
08.3.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados, fermentados y sin tratamiento térmico	100		2005
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	100	XS88, XS89 & XS98	2014
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados	500	16	2005
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	500	16	2005
09.1.1	Pescado fresco	300	4, 16 & 50	2008
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	500	4 & 16	2008
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100	95 & 178	2008
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	16, 95 & 178	2008
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	16	2005
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	500		2005
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	250		2005
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	16, 95 & 178	2008
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	22	2005
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	16	2005
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	16	2005
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	500		2005
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	100		2005
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500	16	2005
10.1	Huevos frescos	BPF	4	2005
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	150		2005
12.2.2	Aderezos y condimentos	500		2005
12.4	Mostazas	300		2005

Cuadro I

CARMINES

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
12.5	Sopas y caldos	50		2005
12.6	Salsas y productos análogos	500		2005
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50		2005
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	50		2005
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	300		2005
13.6	Complementos alimenticios	300		2005
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	100	178	2008
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	100		2005
14.2.2	Sidra y sidra de pera	200		2005
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	200		2005
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	200		2005
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	200	178	2008
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	200		2005
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	100		2005
15.3	Aperitivos a base de pescado	200	178	2009

CAROTENOIDES

SIN	160a(i)	Carotenos, beta-, sintético	Clases Funcionales:	Colorantes
SIN	160a(iii)	Carotenos, beta-, Blakeslea trispora-	Clases Funcionales:	Colorantes
SIN	160e	Carotenal, beta-apo-8'-	Clases Funcionales:	Colorantes
SIN	160f	Éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	Clases Funcionales:	Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	150	52	2009
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	100		2011
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	20		2011
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	100	209	2011
01.6.1	Queso no madurado	100		2011

Cuadro I

CAROTENOIDES

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	100		2009
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	500		2009
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p. ej., para salsas a base de queso)	100		2009
01.6.4	Queso elaborado	100		2009
01.6.5	Productos análogos al queso	200		2009
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	100		2009
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	25	232	2012
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	25		2011
02.2.1	Mantequilla (manteca)	25	146 & 291	2008
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	35		2010
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	200		2009
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	150		2009
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	200		2009
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	1000		2009
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	200	161	2010
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	200		2009
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	500		2009
04.1.2.7	Frutas confitadas	200		2009
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	100	161 & 182	2009
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	150		2009
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	500		2009
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	100		2009
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie	500	4, 16 & 161	2010
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	1000	161	2009
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	50	161	2010
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	50	161	2010

Cuadro I

CAROTENOIDES

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))	50	161	2010
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	50	92 & 161	2010
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	50		2009
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100	161	2010
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	100	183	2010
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	100		2009
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	100		2009
05.3	Goma de mascar	100		2009
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	100		2009
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	200		2009
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	1200	153	2009
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	150		2009
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanizar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	500		2009
07.1.2	“Crackers” (galletas saladas o de agua), excluidos los “crackers” dulces	1000		2009
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., panecillos tipo rosca “bagels”, pan tipo mediterráneo “pita”, panecillos ingleses chatos “muffins”, etc.)	100		2011
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	200	116	2011
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	100	216	2011
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	100		2009
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	100	4 & 16	2011
08.3.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratamiento térmico	100	16	2010
08.3.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratamiento térmico	20	16	2010
08.3.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados, fermentados y sin tratamiento térmico	20	16	2010

Cuadro I

CAROTENOIDES

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	20	16, XS88, XS89 & XS98	2014
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	100		2011
09.1.1	Pescado fresco	300	4	2011
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	100	4 & 16	2011
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100	95	2011
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100	95	2011
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	100	95	2009
10.1	Huevos frescos	1000	4	2011
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	150		2009
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	50	217	2011
12.2.2	Aderezos y condimentos	500		2009
12.4	Mostazas	300		2009
12.5	Sopas y caldos	300		2009
12.6	Salsas y productos análogos	500		2009
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	50		2009
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50		2009
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	50		2009
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	300		2009
13.6	Complementos alimenticios	300		2009
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	100		2009
14.2.2	Sidra y sidra de pera	200		2009
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	200		2009
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	200		2009
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	200		2009
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	100		2010

Cuadro I

CAROTENOIDES

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	100		2009

CAROTENOS, BETA-, VEGETALES

SIN 160a(ii) Carotenos, beta-, vegetales Clases Funcionales: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	1000	52	2008
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	1000		2005
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	20		2011
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	1000		2005
01.6.1	Queso no madurado	600		2005
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	600		2005
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	1000		2005
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p. ej., para salsas a base de queso)	1000		2005
01.6.4	Queso elaborado	1000		2005
01.6.5	Productos análogos al queso	1000	3	2005
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	1000		2005
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	1000		2006
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	1000		2006
02.2.1	Mantequilla (manteca)	600		2008
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	1000		2005
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	1000		2005
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	1000		2005
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	1000		2005
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	1000		2005
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	1000		2005
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	1000		2005
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	500		2005
04.1.2.7	Frutas confitadas	1000		2005
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	100	182	2011

Cuadro I

CAROTENOS, BETA-, VEGETALES

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	1000		2005
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	200		2005
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	100		2009
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	200		2011
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	1320		2011
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	200		2011
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))	1000		2005
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	1000	92	2008
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	1000		2005
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100		2012
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	100	183	2012
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	100		2010
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	500		2005
05.3	Goma de mascar	500		2005
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	20000		2005
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	400		2005
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	1000	211	2011
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	1000	153	2010
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	1000		2005
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanizar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	1000		2005
07.1.2	“Crackers” (galletas saladas o de agua), excluidos los “crackers” dulces	1000		2005
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	1000		2005

Cuadro I

CAROTENOS, BETA-, VEGETALES

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	1000		2005
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	20	4 & 16	2011
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	5000	16, XS96 & XS97	2014
08.3.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados sin tratamiento térmico	20	118	2005
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	20	XS88, XS89 & XS98	2014
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados	5000	16	2005
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	5000		2005
09.1.1	Pescado fresco	100	4, 16 & 50	2010
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1000	16	2005
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	1000	95	2009
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	1000		2005
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1000	16	2005
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1000		2005
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1000	16	2005
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1000	16	2005
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	1000		2005
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	1000	16	2005
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500		2005
10.1	Huevos frescos	1000	4	2005
10.2	Productos a base de huevo	1000		2005
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	150		2005
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	50		2005
12.2.2	Aderezos y condimentos	500		2011
12.4	Mostazas	1000		2005
12.5	Sopas y caldos	1000		2005
12.6.1	Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej., mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)	2000		2005

Cuadro I

CAROTENOS, BETA-, VEGETALES

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate “ketchup”, salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsas hechas con jugo de carne asada “gravy”)	2000		2005
12.6.3	Mezclas para salsas y “gravies”	2000		2005
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	1000		2005
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	600		2005
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	600		2005
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	600		2005
13.6	Complementos alimenticios	600		2005
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	2000		2005
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	600		2005
14.2.2	Sidra y sidra de pera	600		2005
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	600		2005
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	600		2005
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	600		2005
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	100		2009
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	20000	3	2011
15.3	Aperitivos a base de pescado	100		2010

CARRAGENINA

SIN 407 Carragenina — Clases Funcionales: Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		2013

Cuadro I

CARRAGENINA

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF	211	2014
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	37	2014
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	177	2014
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		2014
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300	2014
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		2014
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPF		2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

CELULOSA EN POLVO

SIN 460(ii) Celulosa en polvo — Clases Funcionales: Antiaglutinantes, Incrementadores del volumen, Emulsionantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234 & 235	2013
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	10000		2006
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	BPF	16	2014
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	BPF	281	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29	2014
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16 & 29	2014

Cuadro I

CELULOSA EN POLVO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	2014
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300	2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)

SIN 460(i) Celulosa microcristalina (Gel de celulosa) Clases Funcionales: Antiaglutinantes, Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Espumantes, Agentes de glaseado, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234 & 235	2013
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	10000		2006
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF	211	2014
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2014
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	BPF	16	2014
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	BPF	281	2014
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		2014
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPF		2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

CERA CANDELILLA

SIN 902 Cera candelilla Clases Funcionales: Sustancias inertes, Emulsionantes, Agentes de glaseado, Espesantes

Cuadro I

CERA CANDELILLA

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	BPF		2003
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie	BPF	79	2003
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	BPF	3	2001
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	BPF	3	2001
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	BPF	3	2001
05.3	Goma de mascar	BPF		2003
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	BPF		2003
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	BPF	3	2001
13.6	Complementos alimenticios	BPF	3	2001
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	200	131	2006
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	108	2001
15.0	Aperitivos listos para el consumo	BPF	3	2001

CERA CARNAUBA

SIN 903 Cera carnauba — Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Agentes de glaseado

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	400		2004
04.1.2	Frutas elaboradas	400		2004
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie	400	79	2004
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	5000	3	2006
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	5000	3	2006
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	5000	3	2006
05.3	Goma de mascar	1200	3	2003
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	4000		2001
07.0	Productos de panadería	BPF	3	2001
13.6	Complementos alimenticios	5000	3	2006

Cuadro I

CERA CARNAUBA

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	200	131	2003
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	200	108	2006
15.0	Aperitivos listos para el consumo	200	3	2006

CERA DE ABEJAS

SIN 901 Cera de abejas — Clases Funcionales: Sustancias inertes, Emulsionantes, Agentes de glaseado, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	BPF		2003
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie	BPF	79	2003
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	BPF	3	2001
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	BPF	3	2001
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	BPF	3	2001
05.3	Goma de mascar	BPF		2003
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	BPF		2003
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	BPF	3	2001
13.6	Complementos alimenticios	BPF	3	2001
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	200	131	2006
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	108	2001
15.0	Aperitivos listos para el consumo	BPF	3	2001

CERA MICROCRISTALINA

SIN 905c(i) Cera microcristalina — Clases Funcionales: Antiespumantes, Agentes de glaseado

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	30000		2004
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	50		2004
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie	50		2004

Cuadro I

CERA MICROCRISTALINA

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	BPF	3	2001
05.3	Goma de mascar	20000	3	2001

CICLAMATOS

SIN 952(i)	Ácido ciclámico	Clases Funcionales:	Edulcorantes
SIN 952(ii)	Ciclamato de calcio	Clases Funcionales:	Edulcorantes
SIN 952(iv)	Ciclamato de sodio	Clases Funcionales:	Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	250	17 & 161	2007
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	250	17 & 161	2007
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	250	17 & 161	2007
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	250	17 & 161	2007
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	1000	17 & 161	2007
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	1000	17 & 161	2007
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	2000	17 & 161	2007
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	250	17 & 161	2007
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	250	17 & 161	2007
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	250	17 & 161	2008
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	250	17, 127 & 161	2007
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	500	17 & 161	2007
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	500	17 & 161	2007
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	500	17 & 161	2007
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	500	17, 156 & 161	2007
05.3	Goma de mascar	3000	17 & 161	2007
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	500	17 & 161	2007

Cuadro I

CICLAMATOS

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	250	17 & 161	2007
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	1600	17 & 165	2007
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	250	17 & 161	2007
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	500	17 & 159	2007
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	BPF	17	2007
12.6.1	Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej., mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)	500	17 & 161	2008
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	500	17 & 161	2008
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	400	17	2007
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	400	17	2007
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	400	17	2007
13.6	Complementos alimenticios	1250	17	2007
14.1.3.1	Néctares de frutas	400	17 & 122	2005
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	400	17 & 161	2007
14.1.3.3	Concentrados para néctares de frutas	400	17, 122 & 127	2005
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	400	17, 127 & 161	2007
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	350	17 & 127	2010
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	250	17	2007

CICLODEXTRINA, BETA-

SIN 459 Ciclodextrina, beta- Clases Funcionales: Sustancias inertes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
05.3	Goma de mascar	20000		2001
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	1000	153	2012
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	500		2001
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	500		2004

CITRATO DE AMONIO FÉRRICO

SIN 381 Citrato de amonio férrico Clases Funcionales: Antiaglutinantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	10	23	1999

CITRATO DE ESTEARILO

SIN 484 Citrato de estearilo Clases Funcionales: Antioxidantes, Emulsionantes, Secuestrantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF		2006
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	BPF		2006
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	100	15	2012
05.3	Goma de mascar	15000		1999
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	500		1999

CITRATO DE TRIETILO

SIN 1505 Citrato de trietilo Clases Funcionales: Sustancias inertes, Emulsionantes, Secuestrantes, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	2500	47	1999
10.2.3	Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor	2500	47	1999
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	200		1999

CITRATO DÍACIDO DE POTASIO

SIN 332(i) Citrato díacido de potasio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Sales emulsionantes, Secuestrantes, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.1.2	Suero de mantequilla (natural)	BPF	261	2013
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		2013
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013

Cuadro I

CITRATO DÍACIDO DE POTASIO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	BPF		2006
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	BPF	16	2014
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	BPF	281	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	61	2013
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	61	2013
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	2013
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		2013
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	266 & 267	2013
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2013
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2013
13.1.1	Fórmulas (preparados) para lactantes	BPF	55 & 72	2014
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	BPF	72	2013
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	BPF	55 & 72	2014
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	239	2013
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2013

CITRATO DÍACIDO DE SODIO

SIN 331(i) Citrato díacido de sodio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Sales emulsionantes, Secuestrantes, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.1.2	Suero de mantequilla (natural)	BPF	261	2013
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013

Cuadro I

CITRATO DÍACIDO DE SODIO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	BPF		2006
02.1.1	Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, “ghee”	BPF	171	2006
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	BPF	16	2014
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	BPF	281	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	61	2013
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	61	2013
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	2013
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		2013
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	266 & 267	2013
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		2013
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPF		2013
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2013
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2013
13.1.1	Fórmulas (preparados) para lactantes	BPF	55 & 72	2014
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	BPF	72	2013
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	BPF	55 & 72	2014
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	5000	238, 240	2013
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2013

CITRATO TRICÁLCICO

SIN 333(iii) Citrato tricálcico Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Sales emulsionantes, Agentes endurecedores, Secuestrantes, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	BPF	281	2014

Cuadro I

CITRATO TRICÁLCICO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29	2014
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		2013

CITRATO TRIPOTÁSICO

SIN 332(ii) Citrato tripotásico Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Sales emulsionantes, Secuestrantes, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.1.2	Suero de mantequilla (natural)	BPF	261	2013
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	BPF		2006
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	BPF	16	2014
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	BPF	281	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	61	2013
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	61	2013
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	2013
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		2013
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	266 & 267	2013
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2013
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2013
13.1.1	Fórmulas (preparados) para lactantes	BPF	55 & 72	2014
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	BPF	72	2013
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	BPF	55 & 72	2014
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	239	2013

Cuadro I

CITRATO TRIPOTÁSICO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2013

CITRATO TRISÓDICO

SIN 331(iii) Citrato trisódico Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Sales emulsionantes, Secuestrantes, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.1.2	Suero de mantequilla (natural)	BPF	261	2013
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	BPF		2006
02.1.1	Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, “ghee”	BPF	171	2006
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		2013
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	BPF	16	2014
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	BPF	281	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	61	2013
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	61	2013
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	2013
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		2013
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	266 & 267	2013
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		2013
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPF		2013
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2013
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2013
13.1.1	Fórmulas (preparados) para lactantes	BPF	55 & 72	2014
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	BPF	72	2013

Cuadro I

CITRATO TRISÓDICO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	BPF	55 & 72	2014
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	5000	238, 240	2013
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2013

CITRATOS DE ISOPROPILO

SIN 384 Citratos de isopropilo Clases Funcionales: Antioxidantes, Sustancias conservadoras, Secuestrantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	200		2005
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	200		2001
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	100		2001
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	200		2001
08.2.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratamiento térmico, en piezas enteras o en cortes	200		2001
08.3.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratamiento térmico	200		2001
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	200		2001

CLORO

SIN 925 Cloro Clases Funcionales: Agentes de tratamiento de las harinas

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
06.2.1	Harinas	2500	87	2001

CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS

SIN 141(i) Clorofilas, complejos cúpricos Clases Funcionales: Colorantes

SIN 141(ii) Clorofilinas, complejos cúpricos, sales de potasio y sodio Clases Funcionales: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	50	52 & 190	2009
01.6.1	Queso no madurado	50	161	2009
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	15		2009

Cuadro I

CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	75		2009
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p. ej., para salsas a base de queso)	50		2009
01.6.4.2	Queso elaborado aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	50		2009
01.6.5	Productos análogos al queso	50		2009
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	500		2009
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	500		2009
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	500		2009
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	100	62	2005
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	100	62	2005
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	200	161	2009
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	150		2009
04.1.2.7	Frutas confitadas	250		2009
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	100	62 & 182	2008
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	150		2009
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	100	62	2005
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	100	62	2005
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	100	62	2005
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))	100	62	2005
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	100	62 & 92	2008
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	100	62	2005
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	100	62	2005
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	6.4	62 & 161	2009
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	6.4	62 & 161	2009
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	700	183	2009

Cuadro I

CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	700		2009
05.2.1	Caramelos duros	700		2009
05.2.2	Caramelos blandos	100		2009
05.2.3	Turrón y mazapán	100		2009
05.3	Goma de mascar	700		2009
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	100		2009
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	100	153	2009
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	75		2009
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	6.4	62 &161	2009
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	75		2009
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	40	95	2009
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	30	62 & 95	2009
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	40	95	2009
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200		2009
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	40	16	2009
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	40	16	2009
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	200		2009
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	75	95	2009
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500	95	2009
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	300	2	2009
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	64	62	2005
12.2.2	Aderezos y condimentos	500		2009
12.4	Mostazas	500		2009
12.5	Sopas y caldos	400	127	2009
12.6	Salsas y productos análogos	100		2009
13.6	Complementos alimenticios	500	3	2009

Cuadro I

CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	300		2009
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	350		2009
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	100		2009
15.3	Aperitivos a base de pescado	350		2009

CLORURO DE CALCIO

SIN 509 Cloruro de calcio Clases Funcionales: Agentes endurecedores, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	BPF		2006
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		2013
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	BPF	16	2014
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF	58	2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

CLORURO DE MAGNESIO

SIN 511 Cloruro magnésico Clases Funcionales: Agentes de retención de color, Agentes endurecedores, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	BPF	16	2014
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	BPF	281	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29	2014
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29	2014

Cuadro I

CLORURO DE MAGNESIO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	2014
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300	2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

CLORURO DE POTASIO

SIN 508 Cloruro de potasio Clases Funcionales: Agentes endurecedores, Acentuadores del sabor, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	BPF		2006
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		2013
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2014
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	BPF	16	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29	2014
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

CLORURO ESTAÑOSO

SIN 512 Cloruro estañoso Clases Funcionales: Antioxidantes, Agentes de retención de color

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	20	43	2001
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	25	43	2001

CLORURO ESTAÑOSO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	20	43	2001

CURDLAN

SIN 424 Curdlan Clases Funcionales: Agentes endurecedores, Agentes gelificantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF	211	2014

DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO

SIN 1400 Dextrinas, almidón tostado Clases Funcionales: Sustancias inertes, Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234 & 235	2013
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF	236	2013
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		2013
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	3, 53 & 29	2014
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29	2014
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		2014
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	BPF	241	2014
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41	2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	90 & 160	2014

DIMETIL DICARBONATO

SIN 242 Dimetil dicarbonato Clases Funcionales: Sustancias conservadoras

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada

Cuadro I

DIMETIL DICARBONATO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	250	18	1999
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	250	18	2004
14.2.2	Sidra y sidra de pera	250	18	2004
14.2.3	Vinos de uva	200	18	2004
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	250	18	2004
14.2.5	Aguamiel	200	18	2004

DIMETILPOLISILOXANO

SIN 900a Polidimetilsiloxano Clases Funcionales: Antiaglutinantes, Antiespumantes, Emulsionantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)	10		1999
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	10		2006
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	10		2006
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	10	152	2007
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	10		1999
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	10		1999
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	30		1999
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	10		1999
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	110		1999
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	10		2008
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	10	15	1999
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	10		1999
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	10		1999
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))	10		1999

Cuadro I

DIMETILPOLISILOXANO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	50		2004
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	10		2008
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	10		1999
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	10		1999
05.3	Goma de mascar	100		1999
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	50	153	2007
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanizar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	10		1999
12.5	Sopas y caldos	10		1999
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50		2004
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	50		2004
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	50		2004
13.6	Complementos alimenticios	50		2004
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	20		1999
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	10		1999
14.2.2	Sidra y sidra de pera	10		1999
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	10		1999

DIÓXIDO DE CARBONO

SIN 290 Dióxido de carbono Clases Funcionales: Gasificantes, Espumantes, Gases de envasado, Sustancias conservadoras, Propulsores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	59	2014
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF	59	2014
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF	59 & 278	2014
04.1.1.3	Frutas frescas peladas y/o cortadas	BPF	59	2014

Cuadro I

DIÓXIDO DE CARBONO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF	59 & 211	2014
14.1.2.1	Zumos (jugos) de frutas	BPF	69	2005
14.1.2.3	Concentrados para zumos (jugos) de frutas	BPF	69 & 127	2005
14.1.3.1	Néctares de frutas	BPF	69	2005
14.1.3.3	Concentrados para néctares de frutas	BPF	69 & 127	2005

DIÓXIDO DE SILICIO AMORFO

SIN 551 Dióxido de silicio amorfo Clases Funcionales: Antiaglutinantes, Antiespumantes, Sustancias inertes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	10000		2006
11.1.2	Azúcar en polvo y dextrosa en polvo	15000	56	2006
12.1.1	Sal	BPF		2006

ERITORBATO DE SODIO (ISOASCORBATO DE SODIO)

SIN 316 Eritorbato de sodio (Isoascorbato de sodio) Clases Funcionales: Antioxidantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF	280	2014

ERITROSINA

SIN 127 Eritrosina Clases Funcionales: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.1.2.7	Frutas confitadas	200	54	2005
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	30		2011
05.3	Goma de mascar	50		2011
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	100		2011
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	30	4, 16, XS96 & XS97	2014
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	30	4, 290 & XS88	2014

ESTEAROIL LACTILATOS

SIN 481(i) Estearoil lactilato de sodio — Clases Funcionales: Emulsionantes, Agentes de tratamiento de las harinas, Espumantes, Estabilizadores

SIN 482(i) Estearoil lactilato de calcio — Clases Funcionales: Emulsionantes, Agentes de tratamiento de las harinas, Espumantes, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	10000		2009

ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL

SIN 472a Ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol — Clases Funcionales: Emulsionantes, Secuestrantes, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	BPF	16	2014
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	BPF	281	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29	2014
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16 & 29	2014
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	2014
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300	2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2014
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	5000	239 & 268	2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL

SIN 472c Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol — Clases Funcionales: Antioxidantes, Emulsionantes, Agentes de tratamiento de las harinas, Secuestrantes, Estabilizadores

Cuadro I

ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		2013
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	BPF	16	2014
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	BPF	281	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29	2014
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16 & 29	2014
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	2014
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300	2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2014
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	5000	239 & 268	2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

ÉSTERES DE ASCORBILO

SIN 304 Palmitato de ascorbilo Clases Funcionales: Antioxidantes

SIN 305 Estearato de ascorbilo Clases Funcionales: Antioxidantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	80	10	2001
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)	500	10	2001
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	80	10	2001
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	500	10 & 112	2001
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	500	2 & 10	2001

Cuadro I

ÉSTERES DE ASCORBILO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
02.1.1	Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, “ghee”	500	10 & 171	2006
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	500	10	2006
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	500	10	2006
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	500	10	2006
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	500	10	2001
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	80	10	2001
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	200	10 & 15	2001
04.1.2.2	Frutas desecadas	80	10	2001
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	500	2 & 10	2001
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	80	10	2001
05.0	Confitería	500	10, 15 & 114	2001
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	200	10	2001
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	500	10 & 211	2012
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	500	2 & 10	2001
07.0	Productos de panadería	1000	10 & 15	2003
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	5000	10	2001
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1000	10	2001
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1000	10	2001
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	500	2 & 10	2001
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	200	10	2003
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	500	10	2001
12.4	Mostazas	500	10	2003
12.5	Sopas y caldos	200	10	2001
12.6.1	Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej., mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)	500	10 & 15	2001
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate “ketchup”, salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsas hechas con jugo de carne asada “gravy”)	500	10	2005
12.6.3	Mezclas para salsas y “gravies”	200	10	2001
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)	200	10	2001

Cuadro I

ÉSTERES DE ASCORBILO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	200	10	2001
13.1.1	Fórmulas (preparados) para lactantes	10	15, 72 & 187	2009
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	50	15 & 72	2009
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	10	10, 15 & 72	2006
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	100	10 & 15	2010
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	500	10	2005
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	500	10	2009
13.6	Complementos alimenticios	500	10	2003
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	1000	10 & 15	2001
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	200	10	2001
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	200	10	2001

ÉSTERES DE GLICEROL DE COLOFONIA

SIN 445(iii) Ésteres de glicerol de colofonia de madera Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	110		2005
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie	110		2005
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	150		1999

ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS

SIN 477 Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos Clases Funcionales: Emulsionantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	5000		2001
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	1000		2001
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	5000	86	2001

Cuadro I

ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	100000		2001
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	5000		2001
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	10000		2006
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	10000		2006
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	20000		2001
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	30000		2001
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	40000		2006
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	5000		2001
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	40000		2001
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	40000		2001
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	40000		2001
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	5000		2001
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	5000	97	2007
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	5000		2001
05.3	Goma de mascar	20000		2001
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	40000		2001
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	5000	2 & 153	2007
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	40000		2001
07.0	Productos de panadería	15000	11 & 72	2001
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	40000		2001
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	5000		2001
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	5000		2001
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	5000		2001
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	500		2001

ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL

SIN 472e Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol Clases Funcionales: Emulsionantes, Secuestrantes, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	5000		2005
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	5000		2005
01.2.2	Cuajada (natural)	5000		2005
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	5000		2005
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	6000		2007
01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural)	5000		2006
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	6000		2007
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)	10000		2006
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	10000		2005
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	10000		2005
01.6.4	Queso elaborado	10000		2005
01.6.5	Productos análogos al queso	10000		2005
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	10000		2005
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	10000		2006
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	10000		2006
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	10000		2005
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	10000		2005
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	5000		2005
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	1000		2006
04.1.2.2	Frutas desecadas	10000		2005
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	1000		2005
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	5000		2005
04.1.2.7	Frutas confitadas	1000		2005
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	2500		2005

Cuadro I

ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	2500		2005
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	2500		2005
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	10000		2005
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	2500		2005
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	2500		2005
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	2500		2005
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	2500		2005
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	10000		2005
05.3	Goma de mascar	50000		2005
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	10000		2005
06.2	Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)	3000	186	2008
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	5000		2008
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	10000		2005
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	5000		2005
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanizar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	5000		2005
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	6000		2006
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	20000		2006
10.2.3	Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor	5000		2005
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	5000		2005
12.1.2	Sucedáneos de la sal	16000		2006
12.4	Mostazas	10000		2005
12.5	Sopas y caldos	5000		2005
12.6	Salsas y productos análogos	10000		2005

Cuadro I

ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	5000		2005
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	5000		2005
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	5000		2005
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	5000		2005
13.6	Complementos alimenticios	5000		2005
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	5000		2005
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	500	142	2006
14.2.2	Sidra y sidra de pera	5000		2005
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	5000		2005
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	5000		2005
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	10000		2005
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	20000		2005
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	10000		2005

ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL

SIN 472b Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol — Clases Funcionales: Emulsionantes, Secuestrantes, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	BPF	16	2014
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	BPF	281	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29	2014

Cuadro I

ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16 & 29	2014
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	2014
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300	2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2014
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	5000	239 & 268	2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS

SIN 385	Etilendiaminotetracetato calcio disódico	Clases Funcionales:	Antioxidantes, Agentes de retención de color, Sustancias conservadoras, Secuestrantes
SIN 386	Etilendiaminotetracetato cálcico disódico	Clases Funcionales:	Antioxidantes, Agentes de retención de color, Sustancias conservadoras, Secuestrantes, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	100	21	2001
04.1.2.2	Frutas desecadas	265	21	2001
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	250	21	2008
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	130	21	2001
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	100	21	2001
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	250	21	2008
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	650	21	2001
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	100	21 & 110	2006
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	800	21, 64 & 297	2001
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	250	21	2001
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	365	21	2001

Cuadro I

ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))	250	21	2001
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	80	21	2001
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	250	21	2001
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	250	21	2001
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	50	21	2001
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	315	21	2001
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	35	21, XS88, XS89 & XS98	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	75	21	2001
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	75	21	2001
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	50	21	2005
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	250	21	2001
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	340	21	2001
10.2.3	Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor	200	21 & 47	2001
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	1000	21 & 96	2005
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	70	21	2001
12.4	Mostazas	75	21	2001
12.6.1	Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej., mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)	100	21	2001
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate “ketchup”, salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsas hechas con jugo de carne asada “gravy”)	75	21	2001
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	100	21	2001
13.6	Complementos alimenticios	150	21	2001

Cuadro I

ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	200	21	2001
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	35	21	2001
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	25	21	2004
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	25	21	2005
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	25	21	2007

ETIL-LAUROIL ARGINATO

SIN 243 Etil-lauroil arginato Clases Funcionales: Sustancias conservadoras

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.6.1	Queso no madurado	200		2011
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	200		2011
01.6.3	Queso de suero	200		2011
01.6.4	Queso elaborado	200		2011
01.6.5	Productos análogos al queso	200		2011
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	200	170	2011
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	200	214 & 215	2011
04.1.2.2	Frutas desecadas	200		2011
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	200		2011
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie	200		2011
04.2.1.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas	200		2011
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	200		2011
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	200		2011
05.3	Goma de mascar	225		2011
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	200		2011
10.2	Productos a base de huevo	200		2011
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	200		2011

Cuadro I

ETIL-LAUROIL ARGINATO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
12.2.2	Aderezos y condimentos	200		2011
12.5.1	Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados	200		2011
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	200	127	2011
12.6.1	Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej., mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)	200		2011
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate “ketchup”, salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsas hechas con jugo de carne asada “gravy”)	200		2011
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	200		2011
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	50		2011
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	50		2011
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	50	127	2011

EXTRACTO DE PIEL DE UVA

SIN 163(ii) Extracto de piel de uva Clases Funcionales: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	150	52 & 181	2009
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	150	181 & 201	2011
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	150	181, 201 & 209	2011
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	1000		2009
01.6.4.2	Queso elaborado aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	1000		2009
01.6.5	Productos análogos al queso	1000		2009
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	200	181	2009
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	200	181	2009
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	100	181	2011
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	1500	161	2009
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	1500	181	2011
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	500	161 & 181	2009
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	500	161 & 181	2009
04.1.2.7	Frutas confitadas	1000		2011

Cuadro I

EXTRACTO DE PIEL DE UVA

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	500	179, 181 & 182	2011
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	500	161 & 181	2009
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	500	161 & 181	2009
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	500	161 & 181	2009
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	100	179 & 181	2011
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))	100	179 & 181	2011
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	100	92 & 181	2011
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	100	161 & 181	2009
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	200	181	2012
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	200	181 & 183	2012
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	200	181	2009
05.2.2	Caramelos blandos	1700	181	2012
05.3	Goma de mascar	500	181	2009
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	500	181	2009
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	200		2010
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	200	181	2011
07.1.2	“Crackers” (galletas saladas o de agua), excluidos los “crackers” dulces	200	181	2011
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	200	181	2011
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	1000	4, 16 & 94	2010
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	5000	16, XS96 & XS97	2014
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	5000	16, XS88, XS89 & XS98	2014
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	5000		2009
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	16	2011

Cuadro I

EXTRACTO DE PIEL DE UVA

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16 & 95	2009
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	500	95	2009
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	1000		2011
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1000	16 & 95	2009
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1000	22	2009
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	16	2009
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1500	16	2009
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	1500		2009
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	1500	16	2009
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	1500	16	2009
10.1	Huevos frescos	1500	4	2010
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	200	181	2009
12.4	Mostazas	200	181	2009
12.5	Sopas y caldos	500	181	2009
12.6.1	Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej., mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)	300	181	2009
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate “ketchup”, salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsas hechas con jugo de carne asada “gravy”)	300	181	2009
12.6.3	Mezclas para salsas y “gravies”	300	181	2009
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	1500		2009
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	250	181	2009
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	250	181	2009
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	250	181	2009
13.6	Complementos alimenticios	500	181	2009
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	300	181	2009

Cuadro I

EXTRACTO DE PIEL DE UVA

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
14.2.2	Sidra y sidra de pera	300	181	2009
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	300	181	2009
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	300	181	2010
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	300	181	2009
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	500	181	2009
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	300	181	2009
15.3	Aperitivos a base de pescado	400		2011

EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA

SIN 160b(i) Extractos de annato, base de bixina — Clases Funcionales: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
02.2.1	Mantequilla (manteca)	20	8	2008

EXTRACTOS DE QUILAYA

SIN 999(i) Extracto de quilaya, tipo 1 — Clases Funcionales: Emulsionantes, Espumantes

SIN 999(ii) Extracto de quilaya, tipo 2 — Clases Funcionales: Emulsionantes, Espumantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	50	132, 168 & 293	2007

FERROCIANUROS

SIN 535 Ferrocianuro de sodio — Clases Funcionales: Antiaglutinantes

SIN 536 Ferrocianuro de potasio — Clases Funcionales: Antiaglutinantes

SIN 538 Ferrocianuro de calcio — Clases Funcionales: Antiaglutinantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
12.1.1	Sal	14	24 & 107	2006
12.1.2	Sucedáneos de la sal	20	24	1999
12.2.2	Aderezos y condimentos	20	24	1999

FOSFATO DE DIALMIDÓN

SIN 1412 Fosfato de dialmidón Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234 & 235	2013
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF	211	2014
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2014
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	63	2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
13.1.1	Fórmulas (preparados) para lactantes	5000	72, 150, 284 & 292	2014
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	5000	72, 150, 285 & 292	2014
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	5000	72, 150 & 292	2014
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	50000	269 & 270	2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO

SIN 1414 Fosfato de dialmidón acetilado Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234 & 235	2013
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	BPF	16	2014

Cuadro I

FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	BPF	281	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29	2014
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	63	2014
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	2014
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	BPF	241	2014
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41	2014
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300	2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2014
13.1.1	Fórmulas (preparados) para lactantes	5000	72, 150, 284 & 292	2014
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	5000	72, 150, 285 & 292	2014
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	5000	72, 150 & 292	2014
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	50000	269 & 270	2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO

SIN 1413 Fosfato de dialmidón fosfatado Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234 & 235	2013
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF	211	2014
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2014
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	63	2014

Cuadro I

FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
13.1.1	Fórmulas (preparados) para lactantes	5000	72, 150, 284 & 292	2014
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	5000	72, 150, 285 & 292	2014
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	5000	72, 150 & 292	2014
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	50000	269 & 270	2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

FOSFATO DE HIDROXIPROPIL DIALMIDÓN

SIN 1442 Fosfato de hidroxipropil dialmidón Clases Funcionales: Antiaglutinantes, Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234 & 235	2013
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	10000		2006
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	63	2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

FOSFATO DE MONOALMIDÓN

SIN 1410 Fosfato de monoalmidón Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234 & 235	2013
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013

Cuadro I

FOSFATO DE MONOALMIDÓN

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	63	2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	50000	239 & 269	2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

FOSFATOS

SIN	338	Ácido fosfórico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Antioxidantes, Secuestrantes
SIN	339(i)	Ortofosfato monosódico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Sales emulsionantes, Humectantes, Leudantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN	339(ii)	Hidrogenfosfato disódico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Sales emulsionantes, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN	339(iii)	Fosfato trisódico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Humectantes, Sustancias conservadoras, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN	340(i)	Fosfato diácido de potasio	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN	340(ii)	Hidrogenfosfato dipotásico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN	340(iii)	Fosfato tripotásico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Sales emulsionantes, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN	341(i)	Fosfato diácido de calcio	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Sales emulsionantes, Agentes endurecedores, Agentes de tratamiento de las harinas, Humectantes, Leudantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN	341(ii)	Hydrogenfosfato de calcio	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Sales emulsionantes, Agentes endurecedores, Agentes de tratamiento de las harinas, Humectantes, Leudantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN	341(iii)	Fosfato tricálcico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Emulsionantes, Sales emulsionantes, Agentes endurecedores, Agentes de tratamiento de las harinas, Humectantes, Leudantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN	342(i)	Fosfato diácido de amonio	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Agentes de tratamiento de las harinas, Leudantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN	342(ii)	Hydrogenfosfato diamónico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Agentes de tratamiento de las harinas, Leudantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN	343(i)	Fosfato diácido de magnesio	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Sales emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN	343(ii)	Hydrogenfosfato de magnesio	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Sales emulsionantes, Leudantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN	343(iii)	Fosfato trimagnésico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN	450(i)	Difosfato disódico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Sales emulsionantes, Humectantes, Leudantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN	450(ii)	Difosfato trisódico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Sales emulsionantes, Humectantes, Leudantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes

Cuadro I

FOSFATOS

SIN	450(iii)	Difosfato tetrasódico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Sales emulsionantes, Humectantes, Leudantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN	450(v)	Difosfato tetrapotásico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Sales emulsionantes, Humectantes, Leudantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN	450(vi)	Difosfato dicálcico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Sales emulsionantes, Agentes endurecedores, Leudantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN	450(vii)	Difosfato diácido de calcio	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Sales emulsionantes, Humectantes, Leudantes, Secuestrantes, Estabilizadores
SIN	451(i)	Trifosfato pentasódico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Sales emulsionantes, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN	451(ii)	Trifosfato pentapotásico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Sales emulsionantes, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN	452(i)	Polifosfato de sodio	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Sales emulsionantes, Humectantes, Leudantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN	452(ii)	Polifosfato de potasio	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Sales emulsionantes, Humectantes, Leudantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN	452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Humectantes, Leudantes, Secuestrantes, Estabilizadores
SIN	452(iv)	Polifosfatos de calcio	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Sales emulsionantes, Humectantes, Leudantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN	452(v)	Polifosfatos de amonio	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Sales emulsionantes, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN	542	Fosfato de huesos	Clases Funcionales:	Antiaglutinantes, Emulsionantes, Humectantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.1	Leche y suero de mantequilla (naturales)	1500	33 & 227	2012
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	1320	33	2012
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	1000	33	2010
01.3.1	Leche condensada (natural)	880	33	2012
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	13000	33	2012
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos	2200	33	2012
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)	4400	33	2012
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	4400	33 & 88	2009
01.6.1	Queso no madurado	4400	33	2012

Cuadro I

FOSFATOS

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.6.4	Queso elaborado	9000	33	2012
01.6.5	Productos análogos al queso	9000	33	2012
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	1500	33	2012
01.8.1	Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero	880	33 & 228	2012
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	4400	33	2006
02.2.1	Mantequilla (manteca)	880	33 & 34	2008
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	2200	33	2009
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	2200	33	2009
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	1500	33	2012
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	7500	33	2012
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	2200	33	2012
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	1100	33	2009
04.1.2.7	Frutas confitadas	10	33	2012
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	350	33	2012
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	1500	33	2012
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	2200	33	2009
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	1500	33	2012
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie	1760	16 & 33	2009
04.2.1.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas	5600	33 & 76	2012
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	5000	33 & 76	2012
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	5000	33 & 76	2012
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	2200	33	2012
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	2200	33	2012

Cuadro I

FOSFATOS

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))	2200	33 & 76	2012
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	2200	33	2012
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	2200	33	2010
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	2200	33 & 76	2012
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	1100	33	2012
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	880	33	2012
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	1100	33	2012
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	2200	33	2009
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	2200	33	2012
05.3	Goma de mascar	44000	33	2012
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	1500	33	2012
06.2.1	Harinas	2500	33 & 225	2012
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	2200	33	2009
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	2500	33 & 211	2012
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	900	33 & 211	2012
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	2500	33 & 211	2012
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	7000	33	2012
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanizar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	5600	33	2012
06.8.1	Bebidas a base de soja	1300	33	2012
06.8.3	Cuajada de soja (tofu)	100	33	2012
07.1.1.2	Panes leudados con bicarbonato	9300	33 & 229	2012
07.1.2	“Crackers” (galletas saladas o de agua), excluidos los “crackers” dulces	9300	33 & 229	2012
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., panecillos tipo rosca “bagels”, pan tipo mediterráneo “pita”, panecillos ingleses chatos “muffins”, etc.)	9300	33 & 229	2012
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	9300	33 & 229	2012

Cuadro I

FOSFATOS

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	9300	33 & 229	2012
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	9300	33 & 229	2012
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	9300	33 & 229	2012
08.2.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados sin tratamiento térmico, en piezas enteras o en cortes	2200	33	2012
08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes	1320	33 & 289	2014
08.2.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, congelados, en piezas enteras o en cortes	2200	33 & 302	2009
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	2200	33, 302, XS88, XS89 & XS98	2014
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	1100	33	2010
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	2200	33	2012
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	2200	33 & 299	2012
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	2200	33	2012
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	2200	33	2012
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	2200	33	2012
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	2200	33	2012
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	2200	33	2012
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	2200	33	2012
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	2200	33 & 193	2010
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	2200	33	2012
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	4400	33 & 67	2009
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	1290	33	2009
10.3	Huevos en conserva, incluidos los huevos en álcali, salados y envasados	1000	33	2012
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	1400	33	2012
11.1.2	Azúcar en polvo y dextrosa en polvo	6600	33 & 56	2006
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	1320	33	2009
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	1000	33	2009

Cuadro I

FOSFATOS

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
12.1.1	Sal	8800	33	2006
12.1.2	Sucedáneos de la sal	4400	33	2012
12.2.2	Aderezos y condimentos	2200	33 & 226	2012
12.5	Sopas y caldos	1500	33 & 127	2012
12.6	Salsas y productos análogos	2200	33	2012
12.9	Aderezos y condimentos a base de soja	1200	33	2012
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	4400	33 & 230	2012
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	2200	33	2009
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	2200	33	2009
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	2200	33	2009
13.6	Complementos alimenticios	2200	33	2010
14.1.2.1	Zumos (jugos) de frutas	1000	33, 40 & 122	2005
14.1.2.3	Concentrados para zumos (jugos) de frutas	1000	33, 40, 122 & 127	2005
14.1.3.1	Néctares de frutas	1000	33, 40 & 122	2005
14.1.3.3	Concentrados para néctares de frutas	1000	33, 40, 122 & 127	2005
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	1000	33	2012
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	300	33 & 160	2012
14.2.2	Sidra y sidra de pera	880	33	2010
14.2.5	Aguamiel	440	33 & 88	2009
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	440	33 & 88	2009
15.0	Aperitivos listos para el consumo	2200	33	2009

FOSFATOS DE ALUMINIO Y SODIO

SIN 541(i)	Fosfato de aluminio y sodio, ácido	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Sales emulsionantes, Leudantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN 541(ii)	Fosfato de aluminio y sodio, básico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Sales emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.6.4	Queso elaborado	1600	6 & 251	2013
06.2.1	Harinas	1600	6 & 252	2013

Cuadro I

FOSFATOS DE ALUMINIO Y SODIO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanizar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	1000	6	2013
07.1.2	“Crackers” (galletas saladas o de agua), excluidos los “crackers” dulces	100	6 & 246	2013
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., panecillos tipo rosca “bagels”, pan tipo mediterráneo “pita”, panecillos ingleses chatos “muffins”, etc.)	100	6, 244 & 246	2013
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	40	6, 246 & 248	2013
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	40	6, 246 & 249	2013

FUMARATO DE SODIO

SIN 365 Fumarato de sodio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		2013
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41	2013
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	2013
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		2013
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	266 & 267	2013
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2013
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2013

GALATO DE PROPILO

SIN 310 Galato de propilo Clases Funcionales: Antioxidantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)	200	15, 75 & 196	2001
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	90	2 & 15	2001
02.1.1	Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, “ghee”	100	15, 133 & 171	2006
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	200	15 & 130	2006
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	200	15 & 130	2006
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	200	15 & 130	2004

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	200	15 & 130	2004
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	200	15 & 130	2004
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	90	2 & 15	2001
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	50	15, 76 & 196	2001
05.1	Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate	200	15 & 130	2001
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	200	15 & 130	2001
05.3	Goma de mascar	1000	130	2001
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	200	15 & 130	2001
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz	100	15	2001
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	200	15 & 196	2001
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	200	15, 130 & 211	2012
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	90	2 & 15	2001
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., panecillos tipo rosca “bagels”, pan tipo mediterráneo “pita”, panecillos ingleses chatos “muffins”, etc.)	100	15 & 130	2001
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)	200	15 & 196	2001
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	200	15, 130, XS96 & XS97	2014
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	200	15, 130, XS88, XS89 & XS98	2014
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100	15 & 196	2001
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	90	2 & 15	2001
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	200	15 & 130	2001
12.5	Sopas y caldos	200	15, 127 & 130	2012
12.6	Salsas y productos análogos	200	15 & 130	2001
13.6	Complementos alimenticios	400	15 & 196	2001
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	1000	15	2001
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	200	15 & 130	2005

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	200	15 & 130	2005

GLICEROL

SIN 422 Glicerol Clases Funcionales: Emulsionantes, Humectantes, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2014
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		2014
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF	211	2014
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	BPF	16	2014
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	BPF		2014

GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL

SIN 960 Glicósidos de esteviol Clases Funcionales: Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	200	26 & 201	2011
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	330	26 & 201	2011
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	330	26	2011
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	330	26	2011
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	270	26	2011
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	100	26	2011
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	330	26	2011
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	360	26	2011
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	330	26	2011
04.1.2.7	Frutas confitadas	40	26	2011
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	330	26	2011
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	350	26	2011
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	115	26	2011
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	330	26	2011

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	40	26	2011
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	40	26	2011
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	330	26	2011
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	70	26	2011
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))	330	26	2011
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	165	26	2011
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	200	26	2011
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	40	26	2011
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	700	26 & 199	2012
05.3	Goma de mascar	3500	26	2011
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	350	26	2011
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	165	26	2011
06.8.1	Bebidas a base de soja	200	26	2011
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	100	26, 202, XS88, XS89 & XS98	2014
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100	26 & 144	2011
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	165	26	2011
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	100	26	2011
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	100	26	2011
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	330	26	2011
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	BPF	26	2011

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
12.2.2	Aderezos y condimentos	30	26	2011
12.4	Mostazas	130	26	2011
12.5	Sopas y caldos	50	26	2011
12.6.1	Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej., mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)	350	26	2011
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate “ketchup”, salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsas hechas con jugo de carne asada “gravy”)	350	26	2011
12.6.3	Mezclas para salsas y “gravies”	350	26 & 127	2011
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)	350	26	2011
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	115	26	2011
12.9.2.1	Salsa de soja fermentada	30	26	2011
12.9.2.2	Salsa de soja no fermentada	165	26	2011
12.9.2.3	Otras salsas de soja	165	26	2011
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	350	26	2011
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	270	26	2011
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	660	26, 198 & 294	2011
13.6	Complementos alimenticios	2500	26 & 203	2011
14.1.3	Néctares de frutas y hortalizas	200	26	2011
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	200	26	2011
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	200	26 & 160	2011
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	200	26	2011
15.0	Aperitivos listos para el consumo	170	26	2011

GLUCONATO DE SODIO

SIN 576 Gluconato de sodio Clases Funcionales: Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		2013

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2014
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

GLUCONATO FERROSO

SIN 579 Gluconato ferroso Clases Funcionales: Agentes de retención de color

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	150	23 & 48	1999

GLUCONO-DELTA-LACTONA

SIN 575 Glucono-delta-lactona Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Leudantes, Secuestrantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		2013
01.6.6	Queso de proteínas del suero	BPF		2006
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF		2013
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	239	2013

GLUTAMATO MONOAMÓNICO, L-

SIN 624 Glutamato monoamónico, L- Clases Funcionales: Acentuadores del sabor

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza	BPF	16	2014

GLUTAMATO MONOSÓDICO, L-

SIN 621 Glutamato monosódico, L- Clases Funcionales: Acentuadores del sabor

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	BPF	201	2014
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF	279	2014
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2014

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza	BPF	16	2014

GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)

SIN 414 Goma arábiga (Goma de acacia) Clases Funcionales: Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Agentes de glaseado, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF	211	2014
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2014
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	BPF	16	2014
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	BPF	281	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29	2014
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16 & 29	2014
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	2014
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300	2014
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		2014
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPF		2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2014
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	10000	239 & 273	2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO

SIN 410 Goma de semillas de algarrobo Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234 & 235	2013
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF	211	2014
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2014
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	BPF	281	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	37	2014
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	177	2014
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		2014
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	BPF	241	2014
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41	2014
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		2014
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPF		2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
13.1.1	Fórmulas (preparados) para lactantes	1000	72	2014
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	1000	72	2014
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	1000	72	2014
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	2000	271 & 272	2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

GOMA GELLAN

SIN 418 Goma gellan Clases Funcionales: Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234 & 235	2013
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF	211	2014
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2014
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	BPF	16	2014
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	BPF	281	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29	2014
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29	2014
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		2014
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	BPF	241	2014
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41	2014
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		2014
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPF		2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

GOMA GUAR

SIN 412 Goma guar Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		2013
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF	211	2014

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2014
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	BPF	281	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	37 & 73	2014
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	177	2014
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		2014
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300	2014
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		2014
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPF		2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2014
13.1.1	Fórmulas (preparados) para lactantes	1000	14 & 72	2014
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	1000	72	2014
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	1000	14 & 72	2014
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	2000	271 & 272	2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

GOMA KARAYA

SIN 416 Goma karaya Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	200	234 & 235	2013
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF	211	2014
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2014
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	BPF	16	2014
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	BPF	281	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29	2014

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29	2014
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		2014
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	BPF	241	2014
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41	2014
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		2014
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPF		2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

GOMA LACA, BLANQUEADA

SIN 904 Goma laca, blanqueada Clases Funcionales: Agentes de glaseado

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	BPF		2003
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie	BPF	79	2003
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	BPF	3	2001
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	BPF	3	2001
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	BPF	3	2001
05.3	Goma de mascar	BPF	3	2003
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	BPF		2003
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	BPF	3	2001
13.6	Complementos alimenticios	BPF	3	2001
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	108	2001
15.0	Aperitivos listos para el consumo	BPF	3	2001

GOMA TARA

SIN 417 Goma tara Clases Funcionales: Agentes gelificantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234 & 235	2013
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF	236	2013
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29 & 73	2014
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29 & 73	2014
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		2014
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300	2014
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		2014
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPF		2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

GOMA TRAGACANTO

SIN 413 Goma tragacanto Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF	236	2013
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF	211	2014
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2014
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	BPF	16	2014
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	BPF	281	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29	2014

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16 & 29	2014
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	2014
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	BPF	241	2014
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41	2014
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300	2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

GOMA XANTANA

SIN 415 Goma xantana Clases Funcionales: Emulsionantes, Espumantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234 & 235	2013
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		2013
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF	211	2014
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	37	2014
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	177	2014
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		2014
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300	2014
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		2014

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPF		2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2014
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	10000	239 & 273	2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

GUANILATO DISÓDICO, 5'-

SIN 627 Guanilato disódico, 5'- Clases Funcionales: Acentuadores del sabor

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF	279	2014
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2014
08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza	BPF	16	2014

HARINA KONJAC

SIN 425 Harina konjac Clases Funcionales: Sustancias inertes, Emulsionantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF	236	2013
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF	211	2014
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2014
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		2014
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPF		2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

HEXAMETILENTETRAMINA

SIN 239 Hexametilentetramina Clases Funcionales: Sustancias conservadoras

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	25	66 & 298	2001

HIDROXIBENZOATOS, PARA-

SIN 214 Etil para-hidroxibenzoato Clases Funcionales: Sustancias conservadoras

SIN 218 Metil para-hydroxibenzoato Clases Funcionales: Sustancias conservadoras

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.6.4	Queso elaborado	300	27	2012
01.6.5	Productos análogos al queso	500	27	2009
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	120	27	2012
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	300	27	2012
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	300	27	2012
04.1.2.2	Frutas desecadas	800	27	2010
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	250	27	2012
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	250	27	2012
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	1000	27	2012
04.1.2.7	Frutas confitadas	1000	27	2010
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	800	27	2010
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	800	27	2012
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	800	27	2010
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	800	27	2010
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	1000	27	2010
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))	1000	27	2010
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	1000	27	2010

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	300	27	2012
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	300	27	2012
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	300	27	2009
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	1000	27	2012
05.3	Goma de mascar	1500	27	2010
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	300	27	2010
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	300	27	2010
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	36	27	2010
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1000	27	2010
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	100	27	2012
12.3	Vinagres	100	27	2012
12.4	Mostazas	300	27	2010
12.6	Salsas y productos análogos	1000	27	2010
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	500	27	2010
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	450	27 & 160	2012
14.2.2	Sidra y sidra de pera	200	27	2010
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	200	27	2012
14.2.5	Aguamiel	200	27	2010
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	1000	27 & 224	2012
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	300	27	2009
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	300	27	2010

HIDRÓXIDO DE AMÓNIO

SIN 527 Hidróxido de amónio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		2013

HIDRÓXIDO DE CALCIO

SIN 526 Hidróxido de calcio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Agentes endurecedores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		2013
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	BPF		2006
02.2.1	Mantequilla (manteca)	BPF		2008
13.1.1	Fórmulas (preparados) para lactantes	2000	55 & 72	2013
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	BPF	72	2013
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	2000	55 & 72	2013
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	239	2013

HIDRÓXIDO DE MAGNESIO

SIN 528 Hidróxido de magnesio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Agentes de retención de color

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.1.2	Suero de mantequilla (natural)	BPF	261	2013
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		2013
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	2013
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	2013
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		2013
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	266 & 267	2013
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2013
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2013
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2013

HIDRÓXIDO DE POTASIO

SIN 525 Hidróxido de potasio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	BPF		2006
13.1.1	Fórmulas (preparados) para lactantes	2000	55 & 72	2013
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	BPF	72	2013
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	2000	55 & 72	2013
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	239	2013

HIDRÓXIDO DE SODIO

SIN 524 Hidróxido de sodio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		2013
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	BPF		2006
02.2.1	Mantequilla (manteca)	BPF		2008
13.1.1	Fórmulas (preparados) para lactantes	2000	55 & 72	2013
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	BPF	72	2013
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	2000	55 & 72	2013
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	239	2013

HIDROXIPROPILCELULOSA

SIN 463 Hidroxipropilcelulosa Clases Funcionales: Emulsionantes, Espumantes, Agentes de glaseado, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	BPF	16	2014
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	BPF	281	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29	2014

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	63	2014
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	2014
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300	2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

HIDROXIPROPILMETILCELULOSA

SIN 464 Hidroxipropilmetilcelulosa Clases Funcionales: Incrementadores del volumen, Emulsionantes, Agentes de glaseado, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	BPF	16	2014
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	BPF	281	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29	2014
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	63	2014
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	2014
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300	2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)

SIN 132 Indigotina (Carmín de índigo) Clases Funcionales: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	300	52	2009
01.6.1	Queso no madurado	200	3	2009
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	100		2009
01.6.4.2	Queso elaborado aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	100		2009
01.6.5	Productos análogos al queso	200	3 & 161	2009
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	150		2009
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	300	161	2009
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	300	161	2009
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	150		2009
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	150		2009
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	300	161	2009
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	300	161	2009
04.1.2.7	Frutas confitadas	200	161	2009
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	150	161 & 182	2009
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	150	161	2009
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	150	161	2009
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	150	161	2009
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	200	92 & 161	2009
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	300	161	2009
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	450	183	2009
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	300		2009

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	300		2009
05.3	Goma de mascar	300		2009
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	300		2009
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	150		2009
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	200	161	2009
09.1.1	Pescado fresco	300	4, 16 & 50	2009
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	95	2009
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	300	95	2009
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	250	16	2009
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	22 & 161	2009
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	300		2009
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	300	161	2009
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	300		2009
10.1	Huevos frescos	300	4 & 161	2009
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	300	161	2009
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	300	161	2009
12.2.2	Aderezos y condimentos	300		2009
12.4	Mostazas	300		2009
12.5	Sopas y caldos	50		2009
12.6	Salsas y productos análogos	300		2009
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50		2009
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	50		2009
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	300		2009
13.6	Complementos alimenticios	300		2009
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	100		2009

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
14.2.2	Sidra y sidra de pera	200		2009
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	200		2009
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	300		2009
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	200		2009
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	200		2009
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	100		2009

INOSINATO DISÓDICO, 5'-

SIN 631 Inosinato disódico, 5'- Clases Funcionales: Acentuadores del sabor

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF	279	2014
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2014
08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza	BPF	16	2014

LACTATO DE CALCIO

SIN 327 Lactato de calcio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Sales emulsionantes, Agentes endurecedores, Agentes de tratamiento de las harinas

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF		2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	10000	58	2013
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	BPF	281	2014
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2013
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	83 & 239	2013

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2013

LACTATO DE POTASIO

SIN 326 Lactato de potasio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antioxidantes, Emulsionantes, Humectantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.1.2	Suero de mantequilla (natural)	BPF	261	2013
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF		2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	BPF	83 & 239	2013

LACTATO DE SODIO

SIN 325 Lactato de sodio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antioxidantes, Incrementadores del volumen, Emulsionantes, Sales emulsionantes, Humectantes, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.1.2	Suero de mantequilla (natural)	BPF	261	2013
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF		2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		2013
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF		2013
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2013
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		2013
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPF		2013
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2013

LACTATO FERROSO

SIN 585 Lactato ferroso Clases Funcionales: Agentes de retención de color

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	150	23 & 48	1999

LECITINA

SIN 322(i) Lecitina Clases Funcionales: Antioxidantes, Emulsionantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		2013
06.2.1	Harinas	BPF	25 & 28	2014
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF		2014
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2014
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	BPF	16	2014
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	BPF	281	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29	2014
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	63	2014
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	2014
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300	2014
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		2014
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPF		2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2014
13.1.1	Fórmulas (preparados) para lactantes	5000	72	2014
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	5000	72	2014

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	5000	72	2014
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	5000	271 & 274	2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

LYSOZYME

SIN 1105 Hidrocloruro de lisozima Clases Funcionales: Sustancias conservadoras

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.6.2	Queso madurado	BPF		1999
14.2.2	Sidra y sidra de pera	500		2004
14.2.3	Vinos de uva	500		2004

MALATO DE SODIO, DL-

SIN 350(ii) Malato de sodio, DL- Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Humectantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		2013
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF		2013
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2013

MANITOL

SIN 421 Manitol Clases Funcionales: Antiaglutinantes, Incrementadores del volumen, Humectantes, Estabilizadores, Edulcorantes, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29	2014
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29	2014
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		2014

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300	2014
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPF		2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2014

METILCELULOSA

SIN 461 Metilcelulosa Clases Funcionales: Incrementadores del volumen, Emulsionantes, Agentes de glaseado, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	BPF	16	2014
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	BPF	281	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	37	2014
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	177	2014
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	2014
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300	2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

METILETILCELULOSA

SIN 465 Metiletilcelulosa Clases Funcionales: Emulsionantes, Espumantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	BPF	16	2014
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	BPF	281	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29	2014
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	63	2014
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	2014
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300	2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS

SIN 471 Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos — Clases Funcionales: Antiespumantes, Emulsionantes, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF		2014
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2014
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	BPF	16	2014
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	BPF	281	2014
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPF		2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2014
13.1.1	Fórmulas (preparados) para lactantes	4000	72	2014
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	4000	72	2014

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	4000	72	2014
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	5000	268 & 275	2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

NATAMICINA (PIMARICINA)

SIN 235 Natamicina (Pimaricina) Clases Funcionales: Sustancias conservadoras

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.6.1	Queso no madurado	40	3 & 80	2006
01.6.2	Queso madurado	40	3 & 80	2006
01.6.4	Queso elaborado	40	3 & 80	2006
01.6.5	Productos análogos al queso	40	3 & 80	2006
01.6.6	Queso de proteínas del suero	40	3 & 80	2006
08.2.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratamiento térmico, en piezas enteras o en cortes	6		2001
08.3.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratamiento térmico	20	3 & 81	2001

NEOTAMO

SIN 961 Neotamo Clases Funcionales: Acentuadores del sabor, Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	20	161	2007
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	65	161	2008
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	33	161	2008
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	65	161	2008
01.6.5	Productos análogos al queso	33	161	2008
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	100	161	2007
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	10	161	2008
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	100	161	2007
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	100	161	2007
04.1.2.1	Frutas congeladas	100	161	2008

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.1.2.2	Frutas desecadas	100	161	2008
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	100	161	2007
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	33	161	2007
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	70	161	2007
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	70	161	2007
04.1.2.7	Frutas confitadas	65	161	2007
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	100	161	2007
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	100	161	2007
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	65	161	2007
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	100	161	2007
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	65	161	2007
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	33	161	2008
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	33	161	2008
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	10	144	2007
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	33	161	2008
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))	33	161	2008
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	33	161	2007
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	33	161	2007
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	33	161	2008
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	33	97 & 161	2007
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100	161	2007
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	80	161	2007

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	100	161	2007
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	330	158 & 161	2007
05.3	Goma de mascar	1000	161	2007
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	100	161	2007
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	160	161	2007
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	33	161	2007
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	70	161	2008
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	80	161 & 165	2008
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	10	161	2008
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	10	161	2008
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	100	161	2007
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	70	159	2007
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	BPF		2007
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	32	161	2008
12.3	Vinagres	12	161	2008
12.4	Mostazas	12		2007
12.5	Sopas y caldos	20	161	2007
12.6.1	Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej., mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)	65		2007
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate “ketchup”, salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsas hechas con jugo de carne asada “gravy”)	70		2007
12.6.3	Mezclas para salsas y “gravies”	12		2007
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)	12		2007
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	33	161 & 166	2007
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	33		2007
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	33		2007
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	65		2007

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
13.6	Complementos alimenticios	90		2007
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	65	161	2007
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	65	127 & 161	2007
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	33	161	2007
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	50	160	2007
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	33		2007
15.0	Aperitivos listos para el consumo	32		2007

NISINA

SIN 234 Nisina — Clases Funcionales: Sustancias conservadoras

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural)	10		2009
01.6.2	Queso madurado	12.5		2009
01.6.5	Productos análogos al queso	12.5		2010
01.6.6	Queso de proteínas del suero	12.5		2006
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	3		2010

NITRITOS

SIN 249 Nitrito de potasio — Clases Funcionales: Agentes de retención de color, Sustancias conservadoras

SIN 250 Nitrito de sodio — Clases Funcionales: Agentes de retención de color, Sustancias conservadoras

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes	80	32 & 288	2014
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	80	32, 286 & 287	2014

NITRÓGENO

SIN 941 Nitrógeno — Clases Funcionales: Espumantes, Gases de envasado, Propulsores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	59	2014

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF	59	2014
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF	59 & 278	2014
04.1.1.3	Frutas frescas peladas y/o cortadas	BPF	59	2014

OCTENILSUCCIONATO SÓDICO DE ALMIDÓN

SIN 1450 Octenilsuccionato sódico de almidón — Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234 & 235	2013
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	50000	239 & 269	2014

ORTO-FENILFENOLES

SIN 231 Ortofenilfenol — Clases Funcionales: Sustancias conservadoras

SIN 232 Ortofenilfenol de sodio — Clases Funcionales: Sustancias conservadoras

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	12	49	1999

ÓXIDO DE CALCIO

SIN 529 Óxido de calcio — Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Agentes de tratamiento de las harinas

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF		2013

ÓXIDO DE MAGNESIO

SIN 530 Óxido de magnesio — Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	10000		2006
12.1.1	Sal	BPF		2006

ÓXIDO NITROSO

SIN 942 Óxido nitroso — Clases Funcionales: Antioxidantes, Espumantes, Gases de envasado, Propulsores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	59	2014
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF	59 & 278	2014
04.1.1.3	Frutas frescas peladas y/o cortadas	BPF		2014
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2014

ÓXIDOS DE HIERRO

SIN 172(i) Óxido de hierro, negro — Clases Funcionales: Colorantes

SIN 172(ii) Óxido de hierro, rojo — Clases Funcionales: Colorantes

SIN 172(iii) Óxido de hierro, amarillo — Clases Funcionales: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	20	52	2008
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	100		2005
01.6.4	Queso elaborado	50		2005
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	100		2005
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	350		2005
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	300		2005
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	1000	4 & 16	2008
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	300		2005
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	200		2005
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	500		2005
04.1.2.7	Frutas confitadas	250		2005
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	200		2005

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	200		2005
05.3	Goma de mascar	10000	161	2009
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	100		2005
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	75		2005
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	75		2005
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	100		2005
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	1000	72	2005
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	250	22	2005
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	100		2005
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	50	95	2010
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	50	95	2010
10.1	Huevos frescos	BPF	4	2005
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	150		2010
12.2.2	Aderezos y condimentos	1000		2005
12.5	Sopas y caldos	100		2005
12.6	Salsas y productos análogos	75		2005
13.6	Complementos alimenticios	7500	3	2009
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	100		2005
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	500		2005
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	400		2005

PECTINAS

SIN 440 Pectinas — Clases Funcionales: Emulsionantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234 & 235	2013

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		2013
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF	211	2014
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16 & 37	2014
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	177	2014
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF		2014
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300	2014
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		2014
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPF		2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2014
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	10000	72	2014
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	10000	273, 282 & 283	2014
14.1.2.1	Zumos (jugos) de frutas	BPF	35	2005
14.1.2.3	Concentrados para zumos (jugos) de frutas	BPF	35 & 127	2005
14.1.3.1	Néctares de frutas	BPF		2005
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	BPF		2014
14.1.3.3	Concentrados para néctares de frutas	BPF	127	2005
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	BPF		2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

PERÓXIDO DE BENZOÍLO

SIN 928 Peróxido de benzoílo Clases Funcionales: Decolorantes, Agentes de tratamiento de las harinas, Sustancias conservadoras

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.8.1	Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero	100	74	2007
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	100	147	2005
06.2.1	Harinas	75		2007

POLIDEXTROSA

SIN 1200 Polidextrosa Clases Funcionales: Incrementadores del volumen, Agentes de glaseado, Humectantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF	236	2013
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29	2014
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		2014
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPF		2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014

POLIETILENGLICOL

SIN 1521 Polietilenglicol Clases Funcionales: Antiespumantes, Sustancias inertes, Emulsionantes, Agentes de glaseado, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	BPF		2001
05.3	Goma de mascar	20000		2001
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	10000		2001
13.6	Complementos alimenticios	70000		2001
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	1000		2001

POLISORBATOS

SIN 432	Monalaurato de sorbitán polioxietinelado (20)	Clases Funcionales:	Emulsionantes, Estabilizadores
SIN 433	Monooleato de sorbitán polioxietinelado (20)	Clases Funcionales:	Emulsionantes, Estabilizadores
SIN 434	Monopalmitato de sorbitán polioxietinelado (20)	Clases Funcionales:	Emulsionantes
SIN 435	Monoesterato de sorbitán polioxietinelado (20)	Clases Funcionales:	Emulsionantes, Estabilizadores
SIN 436	Triestearato de sorbitán polioxietinelado (20)	Clases Funcionales:	Emulsionantes, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	3000		2008
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	4000		2007
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	1000		2008
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	1000		2008
01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural)	1000		2008
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	5000		2005
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	4000		2007
01.6.1	Queso no madurado	80	38	2008
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	3000		2007
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	5000	102	2007
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	5000	102	2007
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	5000	102	2007
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	5000	102	2007
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	3000	102	2007
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	1000		2005
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	1000	154	2007
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	3000		2007
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	3000		2007

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	3000		2007
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	500		2007
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	1000		2007
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	5000	101	2007
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	5000		2007
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	1000		2007
05.3	Goma de mascar	5000		2007
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	3000		2007
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	5000		2008
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	5000	153	2007
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	3000		2005
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanizar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	5000	2	2007
07.1.1	Panes y panecillos	3000		2008
07.1.2	“Crackers” (galletas saladas o de agua), excluidos los “crackers” dulces	5000	11	2008
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., panecillos tipo rosca “bagels”, pan tipo mediterráneo “pita”, panecillos ingleses chatos “muffins”, etc.)	3000	11	2008
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	3000	11	2008
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	3000	11	2008
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	3000	11	2008
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	3000		2008
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	5000	XS96 & XS97	2014
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	5000	XS88, XS89 & XS98	2014
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	1500		2007
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	3000		2007
12.1.1	Sal	10		2006
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	2000		2008
12.2.2	Aderezos y condimentos	5000		2007
12.5	Sopas y caldos	1000		2005

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
12.6.1	Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej., mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)	3000		2007
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate “ketchup”, salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsas hechas con jugo de carne asada “gravy”)	5000		2007
12.6.3	Mezclas para salsas y “gravies”	5000	127	2007
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)	5000		2007
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	2000		2007
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	1000		2005
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	1000		2005
13.6	Complementos alimenticios	25000		2007
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	500	127	2007
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	120		2007
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	120		2007

POLIVINILPIRROLIDONA

SIN 1201 Polivinilpirrolidona Clases Funcionales: Emulsionantes, Agentes de glaseado, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	BPF		1999
05.3	Goma de mascar	10000		1999
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	3000		1999
12.3	Vinagres	40		1999
13.6	Complementos alimenticios	BPF		1999
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	500		1999
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	10	36	1999
14.2.2	Sidra y sidra de pera	2	36	1999

PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)

SIN 124 Ponceau 4R (Rojo de cochinilla A) Clases Funcionales: Colorantes

Cuadro I

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	150	52 & 161	2008
01.6.1	Queso no madurado	100	3 & 161	2008
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	100		2008
01.6.4.2	Queso elaborado aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	100		2008
01.6.5	Productos análogos al queso	100	3	2008
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	150	161	2008
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	50		2008
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	50		2008
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	300	161	2008
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	100	161	2008
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	500	161	2008
04.1.2.7	Frutas confitadas	200	161	2008
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	50	161 & 182	2008
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	50	161	2008
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	50	161	2008
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	500	161	2008
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	300	183	2008
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	50		2008
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	300	161	2008
05.3	Goma de mascar	300		2008
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	50		2008
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	50		2008
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	50		2008
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	500	16	2008
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	16 & 95	2008
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	16 & 95	2008

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	500	95	2008
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	250		2008
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100	22	2008
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	500		2008
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	100		2008
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500		2008
10.1	Huevos frescos	500	4	2008
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	50		2008
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	300	159	2008
12.2.2	Aderezos y condimentos	500		2008
12.4	Mostazas	300		2008
12.5	Sopas y caldos	50		2008
12.6	Salsas y productos análogos	50		2008
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	200		2008
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50		2008
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	50		2008
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	300		2008
13.6	Complementos alimenticios	300		2008
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	50		2008
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	200		2008
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	200		2008
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	200		2008
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	100		2008

PROPIONATO DE CALCIO

SIN 282 Propionato de calcio Clases Funcionales: Sustancias conservadoras

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.6.6	Queso de proteínas del suero	3000	70	2006

PROPIONATO DE SODIO

SIN 281 Propionato de sodio Clases Funcionales: Sustancias conservadoras

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.6.6	Queso de proteínas del suero	3000	70	2006

PROTEASA

SIN 1101(i) Proteasa Clases Funcionales: Acentuadores del sabor, Agentes de tratamiento de las harinas, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
06.2.1	Harinas	BPF		1999

PULLULAN

SIN 1204 Pullulan Clases Funcionales: Agentes de glaseado, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF		2014
06.2.1	Harinas	BPF	25	2014
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	BPF	211	2014
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2014

RESINA DE GUAYACO

SIN 314 Resina de guayaco Clases Funcionales: Antioxidantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	1000		2006
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	1000		2006
05.3	Goma de mascar	1500		1999
12.6	Salsas y productos análogos	600	15	2004

RIBOFLAVINAS

SIN 101(i) Riboflavina, sintéticas Clases Funcionales: Colorantes

SIN 101(ii) Riboflavina 5', fosfato de sodio Clases Funcionales: Colorantes

SIN 101(iii) Riboflavina de Bacillus subtilis Clases Funcionales: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	300	52	2008
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	300		2005
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	300		2005
01.6.1	Queso no madurado	300		2005
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	300		2005
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	300		2005
01.6.4	Queso elaborado	300		2005
01.6.5	Productos análogos al queso	300		2005
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	300		2005
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	300		2005
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	300		2008
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	300		2005
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	500		2005
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	300	4 & 16	2008
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	300		2005
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	200		2005
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	500		2005
04.1.2.7	Frutas confitadas	300		2005
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	300	182	2008
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	300		2005
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	500		2008
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	300		2005
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie	300	4 & 16	2008

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	500		2005
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	300	92	2008
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	500		2008
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	1000		2005
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	1000		2005
05.3	Goma de mascar	1000		2005
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	1000		2005
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	300		2005
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	300	153	2008
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	300		2005
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanizar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	300		2005
06.8.1	Bebidas a base de soja	50		2010
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	300		2005
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	1000	16, XS96 & XS97	2014
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	1000	16, XS88, XS89 & XS98	2014
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	1000	16	2008
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1000	95	2008
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	16	2005
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	16	2005
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	300	95	2008
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	300		2008
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	16	2005
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	22	2005

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	16	2005
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	16	2005
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	300		2005
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	300		2005
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500	95	2008
10.1	Huevos frescos	300	4	2005
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	300		2005
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	300		2005
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	300		2005
12.2.2	Aderezos y condimentos	350		2005
12.4	Mostazas	300		2005
12.5	Sopas y caldos	200		2005
12.6	Salsas y productos análogos	350		2005
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	300		2005
12.9.1	Pasta de soja fermentada (por ej. miso)	30		2010
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	300		2005
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	300		2005
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	300		2005
13.6	Complementos alimenticios	300		2005
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	50		2005
14.2.2	Sidra y sidra de pera	300		2005
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	300		2005
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	100		2005

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	1000		2005
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	1000		2005

RIBONUCLEÓTIDOS DE CALCIO, 5'-

SIN 634 Ribonucleótidos de calcio, 5'- Clases Funcionales: Acentuadores del sabor

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF	279	2014
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2014

RIBONUCLEÓTIDOS DE SODIO, 5'-

SIN 635 Ribonucleótidos de sodio, 5'- Clases Funcionales: Acentuadores del sabor

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	BPF	279	2014
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2014

ROJO ALLURA AC

SIN 129 Rojo allura AC Clases Funcionales: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	300	52 & 161	2009
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	100		2009
01.6.4	Queso elaborado	100	161	2009
01.6.5	Productos análogos al queso	100	3	2009
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	300	161	2009
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	300	161	2009
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	150		2009
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	100	161	2009
04.1.2.7	Frutas confitadas	300	161	2009

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	300	161 & 182	2009
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	300	161	2009
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	300	161	2009
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	300	161	2009
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	200	161	2009
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	200	92 & 161	2009
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	300	161	2009
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	300	183	2009
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	300		2009
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	300		2009
05.3	Goma de mascar	300		2009
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	300		2009
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	300		2009
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	300		2009
07.1.2	“Crackers” (galletas saladas o de agua), excluidos los “crackers” dulces	300	161	2009
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., panecillos tipo rosca “bagels”, pan tipo mediterráneo “pita”, panecillos ingleses chatos “muffins”, etc.)	300	161	2009
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	300	161	2009
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	25	161, XS88, XS89 & XS98	2014
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	300	16	2009
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	95	2009
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	300	95	2009
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	250		2009
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	22	2009

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	300		2009
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	300		2009
10.1	Huevos frescos	100	4	2009
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	300	161	2009
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	300	161	2009
12.2.2	Aderezos y condimentos	300		2009
12.4	Mostazas	300		2009
12.5	Sopas y caldos	300	161	2009
12.6	Salsas y productos análogos	300		2009
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50		2009
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	50		2009
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	300		2009
13.6	Complementos alimenticios	300		2009
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	300	127 & 161	2009
14.2.2	Sidra y sidra de pera	200		2009
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	200		2009
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	300		2009
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	200		2009
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	200	161	2009
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	100		2009

SACARINAS

SIN 954(i)	Sacarina	Clases Funcionales:	Edulcorantes
SIN 954(ii)	Sacarina de calcio	Clases Funcionales:	Edulcorantes
SIN 954(iii)	Sacarina de potasio	Clases Funcionales:	Edulcorantes
SIN 954(iv)	Sacarina de sodio	Clases Funcionales:	Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	80	161	2007
01.6.5	Productos análogos al queso	100	161	2008
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	100	161	2007
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	100	161	2007
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	100	161	2007
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	160	144	2007
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	200	161	2007
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	200	161	2007
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	200	161	2007
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	200	161	2007
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	100	161	2007
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	160	161	2008
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	500	161	2008
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	500	161	2008
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	160	144	2007
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	160	144 & 161	2008
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))	160	161	2008
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	200	161	2008
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	200	161	2008
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	160	144 & 161	2008

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	100	97 & 161	2008
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	80	161	2007
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	200	161	2007
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	500	161	2007
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	500	161	2007
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	500	161 & 163	2007
05.3	Goma de mascar	2500	161	2007
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	500	161	2007
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	100	161	2008
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	100	161	2007
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	170	165	2007
08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes	500	161, XS96 & XS97	2014
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	500	161, XS88, XS89 & XS98	2014
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	500	161	2008
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	160	144	2007
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	160	144	2007
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	160	144	2007
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	200	144	2007
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	100	144	2007
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	300	159	2008
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	BPF		2007
12.2.2	Aderezos y condimentos	1500	161	2008
12.3	Vinagres	300		2008
12.4	Mostazas	320		2007
12.5	Sopas y caldos	110	161	2007
12.6	Salsas y productos análogos	160		2007

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	200	161 & 166	2010
12.9.1	Pasta de soja fermentada (por ej. miso)	200		2012
12.9.2.1	Salsa de soja fermentada	500		2012
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	200		2007
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	300		2007
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	200		2007
13.6	Complementos alimenticios	1200		2007
14.1.3.1	Néctares de frutas	80		2005
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	80	161	2008
14.1.3.3	Concentrados para néctares de frutas	80	127	2005
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	300	161	2008
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	300	161	2008
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	300	127 & 161	2008
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	200	160	2007
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	80		2007
15.0	Aperitivos listos para el consumo	100		2007

SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO

SIN 470(ii) Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio — Clases Funcionales: Antiaglutinantes, Emulsionantes, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	BPF	16	2014
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	BPF	281	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	29	2014

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16 & 29	2014
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	2014
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300	2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	258	2014
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO

SIN 962 Sal de aspartamo y acesulfamo Clases Funcionales: Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	350	113 & 161	2009
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	350	113 & 161	2009
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	350	113 & 161	2009
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	350	113 & 161	2009
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	1000	119 & 161	2009
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	350	113 & 161	2009
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	350	113 & 161	2009
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	200	113 & 161	2009
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	350	113 & 161	2009
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	500	113 & 161	2009
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	1000	77 & 113	2009
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200	113	2009
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	200	113	2009

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	BPF		2012
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	500	113	2012
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	450	113	2009
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	450	113	2009
13.6	Complementos alimenticios	2000	113	2012
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	350	113	2010

SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO

SIN 470(i) Sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio — Clases Funcionales: Antiaglutinantes, Emulsionantes, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	BPF	234	2013
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF		2013
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2014
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	BPF	16 & 71	2014
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	BPF	71 & 281	2014
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	71 & 29	2014
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16, 29 & 71	2014
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	16	2014
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	300	2014
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	BPF		2014
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	BPF		2014
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	BPF	71 & 258	2014
12.1.1	Sal	BPF	71	2006
12.1.2	Sucedáneos de la sal	BPF		2014
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	BPF	160	2014

SALES AMÓNICAS DEL ÁCIDO FOSFATÍDICO

SIN 442 Sales amónicas del ácido fosfatídico Clases Funcionales: Emulsionantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	5000	231	2012
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	10000	97	2009
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	10000		2009
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	10000		2009

SESQUICARBONATO DE SODIO

SIN 500(iii) Sesquicarbonato de sodio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Leudantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF		2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	BPF		2006
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	41	2013

SILICATO DE ALUMINIO

SIN 559 Silicato de aluminio Clases Funcionales: Antiaglutinantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
05.3	Goma de mascar	100	6 & 174	2013

SILICATO DE ALUMINIO Y CALCIO

SIN 556 Silicato de aluminio y calcio Clases Funcionales: Antiaglutinantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)	265	6 & 259	2013
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	570	6 & 259	2013
05.3	Goma de mascar	100	6 & 174	2013

SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO

SIN 554 Silicato de aluminio y sodio Clases Funcionales: Antiaglutinantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	60	6 & 253	2013
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	570	6 & 260	2013
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)	265	6 & 259	2013
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	570	6 & 259	2013
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	1140	6	2013
05.3	Goma de mascar	100	6 & 174	2013
12.1.1	Sal	1000	6 & 254	2013
12.2.2	Aderezos y condimentos	1000	6 & 255	2013
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	570	6	2013
12.6.3	Mezclas para salsas y “gravies”	570	6	2013

SILICATO DE CALCIO

SIN 552 Silicato de calcio Clases Funcionales: Antiaglutinantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	10000		2006
11.1.2	Azúcar en polvo y dextrosa en polvo	15000	56	2006
12.1.1	Sal	BPF		2006

SILICATO DE MAGNESIO, SINTÉTICO

SIN 553(i) Silicato de magnesio, sintético Clases Funcionales: Antiaglutinantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	10000		2006
11.1.2	Azúcar en polvo y dextrosa en polvo	15000	56	2006
12.1.1	Sal	BPF		2006

SORBATOS

SIN 200 Ácido sórbico Clases Funcionales: Sustancias conservadoras

SIN 201 Sorbato de sodio Clases Funcionales: Sustancias conservadoras

SIN 202 Sorbato de potasio Clases Funcionales: Sustancias conservadoras

SIN 203 Sorbato de calcio Clases Funcionales: Sustancias conservadoras

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	1000	42 & 220	2012
01.2.2	Cuajada (natural)	1000	42	2012
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	200	42	2009
01.6.1	Queso no madurado	1000	42 & 223	2012
01.6.2	Queso madurado	3000	42	2012
01.6.3	Queso de suero	1000	42	2006
01.6.4	Queso elaborado	3000	42	2012
01.6.5	Productos análogos al queso	3000	3 & 42	2010
01.6.6	Queso de proteínas del suero	3000	42	2006
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	1000	42	2012
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	2000	42	2009
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	1000	42	2009
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	1000	42	2010
04.1.2.2	Frutas desecadas	500	42	2012
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	1000	42	2009
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	1000	42	2012
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	1000	42	2009
04.1.2.7	Frutas confitadas	500	42	2012
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	1000	42	2012
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	1000	42	2012
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	1000	42	2009
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	1000	42	2009
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	1200	42	2009
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	1000	42	2012
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))	1000	42	2012

Cuadro I

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	1000	42	2012
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	1000	42	2012
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	1000	42 & 221	2012
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	1000	42	2012
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	1000	42	2012
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	1500	42	2009
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	1500	42	2012
05.3	Goma de mascar	1500	42	2009
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	1000	42	2012
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	2000	42 & 211	2012
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	1000	42	2012
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanizar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	2000	42	2009
07.0	Productos de panadería	1000	42	2012
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	2000	42	2009
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	2000	42 & 82	2009
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1000	42	2012
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1000	42	2012
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	5000	42	2009
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	1000	42	2009
10.2.3	Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor	1000	42	2009
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	1000	42	2009
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	1000	42	2009
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	1000	42 & 192	2010
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	1000	42	2009

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
12.4	Mostazas	1000	42	2012
12.5	Sopas y caldos	1000	42	2012
12.6	Salsas y productos análogos	1000	42 & 127	2012
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	1500	42	2009
12.9.1	Pasta de soja fermentada (por ej. miso)	1000	42	2010
12.9.2.1	Salsa de soja fermentada	1000	42	2010
12.9.2.3	Otras salsas de soja	1000	42	2010
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	1500	42	2009
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	1500	42	2009
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	1500	42	2012
13.6	Complementos alimenticios	2000	42	2012
14.1.2.1	Zumos (jugos) de frutas	1000	42, 91 & 122	2005
14.1.2.3	Concentrados para zumos (jugos) de frutas	1000	42, 91, 122 & 127	2005
14.1.3.1	Néctares de frutas	1000	42, 91 & 122	2005
14.1.3.3	Concentrados para néctares de frutas	1000	42, 91, 122 & 127	2005
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	500	42 & 127	2012
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	500	42 & 160	2012
14.2.2	Sidra y sidra de pera	500	42	2012
14.2.3	Vinos de uva	200	42	2012
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	500	42	2012
14.2.5	Aguamiel	200	42	2012
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	500	42 & 224	2012
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	1000	42	2009
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	1000	42	2009

SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)

SIN 955 Sucralosa (Triclorogalactosacarosa) Clases Funcionales: Edulcorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	300	161	2007
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	580	161	2008
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	580	161	2008
01.6.5	Productos análogos al queso	500	161	2008
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	400	161	2007
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	400	161	2007
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	320	161	2007
04.1.2.1	Frutas congeladas	400	161	2008
04.1.2.2	Frutas desecadas	1500	161	2008
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	180	144	2007
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	400	161	2007
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	400	161	2007
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	400	161	2007
04.1.2.7	Frutas confitadas	800	161	2007
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	400	161	2007
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	400	161	2007
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	150	161	2007
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	400	161	2007
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	150	161	2008
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	150	161	2008
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	580	161	2008
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	400		2007
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	580	161	2008

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))	400	161 & 169	2007
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	400	161	2007
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	580	161	2008
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	150	144 & 161	2008
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	580	97	2007
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	400	97 & 161	2007
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	400	161 & 169	2007
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	800	161	2007
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	800	161	2007
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	1800	161 & 164	2008
05.3	Goma de mascar	5000	161	2007
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	1000	161	2008
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	1000	161	2008
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	400	161	2007
06.7	Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)	200	72	2007
06.8.1	Bebidas a base de soja	400		2012
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	650	161	2008
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	700	161 & 165	2008
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	120	144	2007
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	120	144	2007
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	400	161	2007
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	1500	159 & 161	2008
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	BPF		2007

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	400	161	2008
12.2.2	Aderezos y condimentos	700	161	2008
12.3	Vinagres	400	161	2008
12.4	Mostazas	140		2007
12.5	Sopas y caldos	600	161	2008
12.6	Salsas y productos análogos	450	127	2007
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	1250	161 & 169	2007
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	400		2007
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	320		2007
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	400		2007
13.6	Complementos alimenticios	2400		2007
14.1.3.1	Néctares de frutas	300		2005
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	300	161	2007
14.1.3.3	Concentrados para néctares de frutas	300	127	2005
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	300	127 & 161	2007
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	300	127 & 161	2007
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	300	160 & 161	2007
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	700	161	2008
15.0	Aperitivos listos para el consumo	1000	161	2008

SUCROGLICÉRIDOS

SIN 474 Sucroglicéridos Clases Funcionales: Emulsionantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	5000		2009
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	20000		2010
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)	10000		2009

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	5000		2009
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	10000	102	2010
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	10000	102	2009
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	5000		2009
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	5000		2009
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	BPF		2009
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	5000		2009
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	5000		2009
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	5000		2009
05.3	Goma de mascar	10000		2009
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	5000		2009
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	10000		2009
08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes	5000	15, XS96 & XS97	2014
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	5000	15, XS88, XS89 & XS98	2014
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	5000		2009
12.5	Sopas y caldos	2000		2009
12.6	Salsas y productos análogos	10000		2009
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	5000		2009
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	5000		2009
13.6	Complementos alimenticios	2500		2012
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	200	219	2012
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	1000	176	2009
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	5000		2009
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	5000		2012

SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO

SIN 523 Sulfato de aluminio y amonio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Agentes de retención de color, Agentes endurecedores, Leudantes, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	520	6, 245 & 296	2013
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	300	6 & 247	2013
07.1.2	“Crackers” (galletas saladas o de agua), excluidos los “crackers” dulces	100	6 & 246	2013
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., panecillos tipo rosca “bagels”, pan tipo mediterráneo “pita”, panecillos ingleses chatos “muffins”, etc.)	100	6, 244 & 246	2013
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	40	6, 246 & 248	2013
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	40	6, 246 & 249	2013
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	200	6 & 250	2013

SULFATO DE CALCIO

SIN 516 Sulfato de calcio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Agentes endurecedores, Agentes de tratamiento de las harinas, Secuestrantes, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	BPF	236	2013
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	BPF		2013
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF	256	2014

SULFITOS

SIN 220	Dióxido de azufre	Clases Funcionales:	Antioxidantes, Decolorantes, Agentes de tratamiento de las harinas, Sustancias conservadoras
SIN 221	Sulfito de sodio	Clases Funcionales:	Antioxidantes, Decolorantes, Agentes de tratamiento de las harinas, Sustancias conservadoras
SIN 222	Sulfito ácido de sodio	Clases Funcionales:	Antioxidantes, Sustancias conservadoras
SIN 223	Metabisulfito de sodio	Clases Funcionales:	Antioxidantes, Decolorantes, Agentes de tratamiento de las harinas, Sustancias conservadoras
SIN 224	Metabisulfito de potasio	Clases Funcionales:	Antioxidantes, Decolorantes, Agentes de tratamiento de las harinas, Sustancias conservadoras
SIN 225	Sulfito de potasio	Clases Funcionales:	Antioxidantes, Sustancias conservadoras
SIN 227	Sulfito ácido de calcio	Clases Funcionales:	Antioxidantes, Sustancias conservadoras
SIN 228	Bisulfito de potasio	Clases Funcionales:	Antioxidantes, Sustancias conservadoras
SIN 539	Tiosulfato de sodio	Clases Funcionales:	Antioxidantes, Secuestrantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	30	44 & 204	2011
04.1.2.1	Frutas congeladas	500	44 & 155	2007
04.1.2.2	Frutas desecadas	1000	44, 135 & 218	2006
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	100	44	2006
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	100	44	2008
04.1.2.7	Frutas confitadas	100	44	2006
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	100	44 & 206	2012
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	100	44	2008
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	100	44	2008
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	100	44	2006
04.2.1.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas	50	44, 76 & 136	2006
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	50	44, 76, 136 & 137	2006
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	500	44 & 105	2006
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	100	44	2006

Cuadro I

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	50	44	2006
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))	500	44 & 138	2006
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	300	44 & 205	2011
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	500	44	2006
06.2.1	Harinas	200	44	2006
06.2.2	Almidones	50	44	2006
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	20	44	2006
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	50	44	2006
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	100	44	2006
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100	44 & 139	2006
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	150	44	2007
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	30	44	2007
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	150	44 & 140	2007
11.1.1	Azúcar blanco, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato y fructosa	15	44	2005
11.1.2	Azúcar en polvo y dextrosa en polvo	15	44	2005
11.1.3	Azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar	20	44 & 111	2006
11.1.5	Azúcar blanco de plantación o refinería	70	44	2005
11.2	Azúcar moreno, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	40	44	2006
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	70	44	2007
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	40	44	2006
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	150	44	2006
12.2.2	Aderezos y condimentos	200	44	2006

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
12.3	Vinagres	100	44	2006
12.4	Mostazas	250	44 & 106	2007
12.6	Salsas y productos análogos	300	44	2007
14.1.2.1	Zumos (jugos) de frutas	50	44 & 122	2005
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	50	44 & 122	2006
14.1.2.3	Concentrados para zumos (jugos) de frutas	50	44, 122 & 127	2005
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	50	44, 122 & 127	2006
14.1.3.1	Néctares de frutas	50	44 & 122	2005
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	50	44 & 122	2006
14.1.3.3	Concentrados para néctares de frutas	50	44, 122 & 127	2005
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	50	44, 122 & 127	2006
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	70	44, 127 & 143	2006
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	50	44	2006
14.2.2	Sidra y sidra de pera	200	44	2006
14.2.3	Vinos de uva	350	44 & 103	2006
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	200	44	2006
14.2.5	Aguamiel	200	44	2006
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	200	44	2006
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	250	44	2011
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	50	44	2006

TALCO

SIN 553(iii) Talco Clases Funcionales: Antiaglutinantes, Agentes de glaseado, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	10000		2006

TARTRATOS

SIN	334	Ácido tartárico, L(+)-	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Antioxidantes, Acentuadores del sabor, Secuestrantes
SIN	335(i)	Tartrato monosódico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Sales emulsionantes, Secuestrantes, Estabilizadores
SIN	335(ii)	Tartrato de sodio, L(+)-	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Sales emulsionantes, Secuestrantes, Estabilizadores
SIN	336(i)	Tartrato monopotásico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Sales emulsionantes, Secuestrantes, Estabilizadores
SIN	336(ii)	Tartrato dipotásico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Sales emulsionantes, Secuestrantes, Estabilizadores
SIN	337	Tartrato de potasio y sodio, L(+)-	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Sales emulsionantes, Secuestrantes, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
14.1.2.1	Zumos (jugos) de frutas	4000	45, 128 & 129	2005
14.1.2.3	Concentrados para zumos (jugos) de frutas	4000	45, 127, 128 & 129	2005
14.1.3.1	Néctares de frutas	4000	45 & 128	2005
14.1.3.3	Concentrados para néctares de frutas	4000	45, 127 & 128	2005

TERBUTILHIDROQUINONA

SIN	319	Terbutilhidroquinona (TBHQ)	Clases Funcionales:	Antioxidantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	100	15 & 195	2007
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	200	15 & 130	2006
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	200	15 & 130	2006
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	200	15 & 130	2005
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	200	15 & 130	2005
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	200	15 & 130	2005
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	200	15 & 195	2006
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	200	15, 130 & 141	2006
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	200	15 & 130	2006
05.3	Goma de mascar	400	130	2006
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	200	15 & 130	2006

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	200	15 & 130	2006
07.1.1	Panes y panecillos	200	15 & 195	2006
07.1.2	“Crackers” (galletas saladas o de agua), excluidos los “crackers” dulces	200	15 & 195	2006
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., panecillos tipo rosca “bagels”, pan tipo mediterráneo “pita”, panecillos ingleses chatos “muffins”, etc.)	200	15 & 130	2006
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	200	15 & 195	2006
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	100	15, 130, 167, XS96 & XS97	2014
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	100	15, 130, 162, XS88, XS89 & XS98	2014
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	200	15 & 130	2005
12.4	Mostazas	200	15	2006
12.5	Sopas y caldos	200	15 & 130	2006
12.6	Salsas y productos análogos	200	15 & 130	2005
15.0	Aperitivos listos para el consumo	200	15 & 130	2005

TIODIPROPIONATOS

SIN 388 Ácido tiodipropiónico Clases Funcionales: Antioxidantes

SIN 389 Tiodipropionato de dilaurilo Clases Funcionales: Antioxidantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	200	46	2006
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	200	46	2006
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	200	46	1999
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200	15 & 46	1999
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	1000	15 & 46	1999
15.0	Aperitivos listos para el consumo	200	46	1999

TOCOFEROLES

SIN 307a Tocoferol, d-alfa- Clases Funcionales: Antioxidantes

SIN 307b Tocoférol concentrado, mexcla Clases Funcionales: Antioxidantes

SIN 307c Tocoferol, dl-alfa- Clases Funcionales: Antioxidantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
02.1.1	Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, “ghee”	500	171	2006
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	500		2009

VERDE SÓLIDO FCF

SIN 143 Verde sólido FCF Clases Funcionales: Colorantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	100	52	2008
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	100	2	1999
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	BPF		1999
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	100		2009
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	100		1999
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	200		1999
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	400		1999
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	100	161	2009
04.1.2.7	Frutas confitadas	100	161	2009
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	100	161 & 182	2009
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	100	161	2009
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	100	161	2009
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	300		1999
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	200		1999
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	100	161	2009

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	100		2009
05.3	Goma de mascar	300		1999
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	100		2009
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	290	194	2010
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	100	161	2009
07.0	Productos de panadería	100	161	2009
08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza	100	3, 4 & 16	2009
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	100	3, 4, XS96 & XS97	2014
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	100	3 & 4	2009
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	100		1999
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100		1999
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	100		1999
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	100	95	2009
10.1	Huevos frescos	BPF	4	1999
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	100		2009
12.2.2	Aderezos y condimentos	100		2009
12.6.1	Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej., mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)	100		2009
13.6	Complementos alimenticios	600		2009
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	100		1999
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	100		1999
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	100		1999

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

Nota 1 Como ácido adípico.
Nota 2 Sobre la base del ingrediente seco, peso en seco, mezcla seca, o concentrado.
Nota 3 Para uso en tratamiento superficial solamente.
Nota 4 Para uso en decoración, sellado, marcado o marcado a fuego del producto solamente.
Nota 5 Quedan excluidos los productos que corresponden a la Norma para las confituras, jaleas y mermeladas (CODEX STAN 296-2009).
Nota 6 Como aluminio.
Nota 7 Para uso en sucedáneos del café solamente.
Nota 8 Como bixina.
Nota 9 Excepto para uso en productos de café listos para el consumo a 10 000 mg/kg.
Nota 10 Como estearato de ascorbilo.
Nota 11 Sobre la base de la harina.
Nota 12 Como resultado de transferencia procedente de sustancias aromatizantes.
Nota 13 Como ácido benzoico.
Nota 14 Sólo para su uso en preparados líquidos a base de proteína hidrolizada.
Nota 15 Sobre la base de las grasas o los aceites.
Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados solamente.
Nota 17 Como ácido ciclámico.
Nota 18 Como dosis añadida; residuos no detectados en los alimentos listos para el consumo.
Nota 19 Para uso en grasa de cacao solamente.
Nota 20 Separados o combinados con otros estabilizadores, espesantes, y/o gomas.
Nota 21 Como etilendiamitetraacetato de cálcio disódico.
Nota 22 Sólo para uso en productos pesqueros ahumados.
Nota 23 Como hierro.
Nota 24 Como ferrocianuro de sodio anhidro.
Nota 25 Para uso a BPF únicamente en harinas de soya con toda su grasa.
Nota 26 Como equivalentes de esteviol.
Nota 27 Como ácido para-hidroxibenzoico.
Nota 28 Excepto para uso en harinas de trigo que correspondan a la Norma para la harina de trigo (CODEX STAN 152-1985) a 2 000 mg/kg.
Nota 29 Para alimentos no normalizados únicamente.
Nota 30 Como ion residual de NO3.
Nota 31 Sobre la base del puré que se use.
Nota 32 Como ion residual de NO2.
Nota 33 Como fósforo.
Nota 34 Sobre la base el anhidro.
Nota 35 Sólo para uso en los zumos (jugos) turbios.
Nota 36 Sobre la base de la dosis residual.
Nota 37 Para alimentos no normalizados y alimentos que correspondan a la Norma para bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes de carne de pescado picada congelados rápidamente (CODEX STAN 165-1989).
Nota 38 Sobre la base de la mezcla que se ha de descremar.
Nota 39 Para uso en productos que contienen mantequilla (manteca) u otras grasas y aceites solamente.
Nota 40 Trifosfato pentasódico (SIN 451(i)) solamente, para mejorar la eficacia de los benzoatos y sorbatos.
Nota 41 Para uso en empanizados o albardillas, rebozados.
Nota 42 Como ácido sórbico.
Nota 43 Como estaño.
Nota 44 Como SO2 residual.
Nota 45 Como ácido tartárico.
Nota 46 Como ácido tiodipropiónico.
Nota 47 Sobre la base del peso de la yema del huevo.

Nota 48 Para uso en las aceitunas solamente.
Nota 49 Sólo para uso en los frutos cítricos.
Nota 50 Sólo para uso en las huevas de pescado.
Nota 51 Sólo para uso en las hierbas.
Nota 52 Excepto la leche chocolatada.
Nota 53 Sólo para uso en rebozados.
Nota 54 Sólo para uso en cócteles de cereza y cerezas caramelos.
Nota 55 Dentro de los límites para el sodio, calcio y potasio especificados en la Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (CODEX STAN 72-1981): individualmente o en combinación con otras sales de sodio, calcio y/o potasio.
Nota 56 Excluidos los productos donde haya almidón presente.
Nota 57 Las BPF indican 1 parte de peróxido de benzoílo y no más de 6 partes del aditivo en cuestión, en peso.
Nota 58 Como calcio.
Nota 59 Para uso como gas de envasado solamente.
Nota 60 Excepto para uso como gasificante: el CO2 en el vino terminado no deberá sobrepasar una dosis de 39,2 mg/kg.
Nota 61 Sólo para uso en pescado picado.
Nota 62 Como cobre.
Nota 63 Para alimentos no normalizados y revestimientos para empanar o rebozar en alimentos que correspondan a la Norma para barritas, porciones y filetes empanados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166-1989).
Nota 64 Para uso en frijoles secos solamente.
Nota 65 Como resultado de transferencia procedente de las preparaciones nutritivas.
Nota 66 Como formaldehido.
Nota 67 Excepto para uso en claras de huevo líquidas a 8 800 mg/kg como fósforo, y en huevos enteros líquidos a 14 700 mg/kg como fósforo.
Nota 68 Sólo para su uso en productos sin azúcar añadido.
Nota 69 Para uso como gasificante solamente.
Nota 70 Como ácido.
Nota 71 Sólo sales de calcio, potasio y sodio.
Nota 72 Sobre la base del producto listo para el consumo.
Nota 73 Excluido el pescado entero.
Nota 74 Excepto el suero líquido y los productos de suero que se utilizan como ingrediente en preparados para lactantes.
Nota 75 Para uso en leche en polvo para máquinas expendedoras solamente.
Nota 76 Para uso en las patatas (papas) solamente.
Nota 77 Sólo para usos nutricionales especiales.
Nota 78 Excepto para encurtir y vinagres balsámicos a 50 000 mg/kg.
Nota 79 Sólo para uso en las nueces.
Nota 80 Equivalente a una aplicación superficial de 2 mg/dm2 por una profundidad máxima de 5 mm.
Nota 81 Equivalente a una aplicación superficial de 1 mg/dm2 por una profundidad máxima de 5 mm.
Nota 82 Excepto para uso en camarones, (Crangon crangon y Crangon vulgaris) a 6 000 mg/kg.
Nota 83 Sólo la forma L(+)
Nota 84 Para uso en productos para lactantes mayores de 1 año de edad solamente.
Nota 85 Dosis de utilización en embutidos de tripas comestibles; los residuos en las salchichas preparadas con esas tripas no deberán exceder 100 mg/kg.
Nota 86 Para uso en aderezos batidos para postres, distintos a la crema (nata) solamente.
Nota 87 Sobre la base de la dosis de tratamiento.
Nota 88 Como resultado de transferencia procedente del ingrediente.
Nota 89 Para uso en productos para untar en emparedados solamente.
Nota 90 Para uso en mezclas de leche y sacarosa utilizadas en el producto terminado solamente.
Nota 91 Separados o combinados: Benzoatos y sorbatos.
Nota 92 Excepto las salsas a base de tomate.
Nota 93 Excluido el vino natural producido a partir de las uvas Vitis vinifera.

Nota 94 Sólo para uso en longaniza (embutido fresco, sin curar).
Nota 95 Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.
Nota 96 Sobre la base del peso seco de un edulcorante de alta intensidad.
Nota 97 Sobre la base de los productos finales a base de cacao y productos del chocolate.
Nota 98 Para uso en el control del polvo solamente.
Nota 99 Sólo para uso en filetes de pescado y pescado picado.
Nota 100 Para uso en productos cristalinos y cubiertas de azúcar solamente.
Nota 101 Cuando se usa en combinación con otros emulsionantes, la dosis de uso combinada total no excede de 15 000 mg/kg tal como se especifica en la Norma para el chocolate y productos de chocolate (CODEX STAN 87-1981).
Nota 102 Sólo para uso en emulsiones de grasa para hornear.
Nota 103 Excepto para uso en vinos blancos especiales a 400 mg/kg.
Nota 104 Excepto para uso en panes y productos de panadería de masa leudada: residuo máximo 5 000 mg/kg.
Nota 105 Excepto para uso en tiras de calabaza (calabacín) secas (Kampyo) a 5 000 mg/kg.
Nota 106 Excepto para uso en mostaza de Dijon a 500 mg/kg.
Nota 107 Excepto para uso de ferrocianuro de sodio (SIN 535) en sal dendrítica de calidad alimentaria en un nivel de 29 mg/kg como ferrocianuro de sodio anhidro.
Nota 108 Sólo para uso en café en grano.
Nota 109 Dosis de utilización expresada como 25 lbs/1 000 gal x (0.45 kg/lb) x (1 gal/3.75 L) x (1 L/kg) x (10E6 mg/kg) = 3 000 mg/kg.
Nota 110 Sólo para uso en patatas (papas) fritas congeladas.
Nota 111 Excepto para uso en jarabe de glucosa seco usado en la fabricación de confitería de azúcar a 150 mg/kg y jarabe de glucosa usado en la fabricación de confitería de azúcar a 400 mg/kg.
Nota 112 Sólo para uso en queso rallado.
Nota 113 Como equivalentes de acesulfame potásico (la dosis máxima registrada puede convertirse a una base de sal de aspartamo y acesulfame dividiéndola por 0,44). El uso combinado de la sal de aspartamo y acesulfame con acesulfame potásico o aspartamo individual no debe ser superior a las dosis máximas individuales para acesulfame potásico o aspartamo (la dosis máxima de uso registrada puede convertirse al equivalente de aspartamo dividiéndola por 0,68).
Nota 114 Excepto el cacao en polvo.
Nota 115 Sólo para uso en el zumo (jugo) de piña.
Nota 116 Sólo para el uso en masas.
Nota 117 Excepto para uso en longaniza (embutido fresco, sin curar) a 1 000 mg/kg.
Nota 118 Excepto para uso en tocino (embutido fresco, curado) a 1 000 mg/kg.
Nota 119 Como equivalentes de aspartamo (la dosis máxima registrada puede convertirse a una base de sal de aspartamo y acesulfame dividiéndola por 0,64). El uso combinado de la sal de aspartamo y acesulfame con aspartamo o acesulfame potásico individual no debe ser superior a las dosis máximas individuales para aspartamo o acesulfame potásico (la dosis máxima de uso registrada puede convertirse a equivalentes de acesulfame potásico dividiéndola por 0,68).
Nota 120 Sólo para el uso en caviar a 2 500 mg/kg.
Nota 121 Excepto para uso en productos pesqueros fermentados a 1 000 mg/kg.
Nota 122 Sujeto a las leyes nacionales del país importador.
Nota 123 Excepto para uso en bebidas con un pH mayor a 3,5 a 1000 mg/kg.
Nota 124 Para uso en productos que contienen menos de 7% de etanol solamente.
Nota 125 Para uso en una mezcla con aceite vegetal solo, como agente antiadherente para moldes para hornear.
Nota 126 Para uso en efectos antiadherentes en la masa, al dividirla y hornearla solamente.
Nota 127 Sobre la base que se sirve al consumidor.
Nota 128 Ácido tartárico (SIN 334) solamente.
Nota 129 Para uso como un regulador de la acidez en el zumo (jugo) de uva solamente.
Nota 130 Individualmente o en combinación: butilhidroxianisol (INS 320), butilhidroxitolueno (INS 321), terbutilhidroquinona (INS 319), y galato de propilo (INS 310).
Nota 131 Para uso como sustancia inerte aromatizante solamente.
Nota 132 Excepto para uso en bebidas semicongeladas a 130 mg/kg sobre una base seca.

Nota 133 Toda combinación de butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321) y galato de propilo (SIN 310) en una dosis de 200 mg/kg, siempre que no se superen las doses individuales de uso.
Nota 134 Excepto para uso en pudines a base de cereales a 500 mg/kg.
Nota 135 Excepto para uso en albaricoques secos con un nivel de 2 000 mg/kg, uvas pasas blanqueadas en un nivel de 1 500 mg/kg, coco desecado en un nivel de 200 mg/kg, y coco del que se ha extraído parcialmente el aceite en un nivel de 50 mg/kg.
Nota 136 Para uso para prevenir el pardeamiento de ciertas hortalizas de color claro solamente.
Nota 137 Excepto para uso en aguacate congelado en un nivel de 300 mg/kg.
Nota 138 Para uso en productos de contenido energético reducido únicamente.
Nota 139 Sólo para uso en productos de contenido energético reducido.
Nota 140 Sólo para uso en moluscos, crustáceos y equinodermos.
Nota 141 Sólo para uso en chocolate blanco.
Nota 142 Excepto el café y el té.
Nota 143 Sólo para uso en bebidas a base de zumo (jugo) de frutas y dry ginger ale.
Nota 144 Sólo para uso en productos agridulces.
Nota 145 Para uso en productos de contenido energético reducido o que carecen de azúcar añadido solamente.
Nota 146 Beta-caroteno (sintético) (SIN 160a(i)) solamente.
Nota 147 Excepto el suero de leche en polvo destinado a alimentos para lactantes.
Nota 148 Excepto para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 10 000 mg/kg.
Nota 149 Excepto para uso en las huevas de pescado a 100 mg/kg.
Nota 150 Para uso en preparados a base de soja solamente.
Nota 151 Excepto para uso en preparados a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos a 1 000 mg/kg.
Nota 152 Para uso al freír solamente.
Nota 153 Sólo para uso en los fideos instantáneos.
Nota 154 Sólo para uso en la leche de coco.
Nota 155 Sólo para uso en las manzanas cortadas y congeladas.
Nota 156 Excepto para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 2 500 mg/kg.
Nota 157 Excepto para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 2 000 mg/kg.
Nota 158 Excepto para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 1 000 mg/kg.
Nota 159 Sólo para uso en jarabe para panqueques y jarabe de arce.
Nota 160 Sólo para uso en productos listos para tomar y pre mezclas de productos listos para tomar.
Nota 161 Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del preámbulo.
Nota 162 Sólo para uso en productos deshidratados y productos tipo salami.
Nota 163 Excepto para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 3 000 mg/kg.
Nota 164 Excepto para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 30 000 mg/kg.
Nota 165 Sólo para uso en productos con fines nutritivos especiales.
Nota 166 Para uso en productos para untar a base de leche solamente.
Nota 167 Para uso en productos deshidratados solamente.
Nota 168 Extracto de quilaya, tipo 1 (SIN 999(ii)) solamente.
Nota 169 Sólo para uso en las emulsiones a base de grasa para untar emparedados.
Nota 170 Excepto los productos que corresponden a la Norma para leches fermentadas (CODEX STAN 243-2003).
Nota 171 Excepto la grasa de leche anhidra.
Nota 172 Excepto para uso en salsas de fruta, aderezos de fruta, crema de coco, leche de coco y "barras de fruta" a 50 mg/kg.
Nota 173 Excepto los fideos instantáneos que contienen hortalizas y huevo.
Nota 174 Individualmente o combinados: silicato de aluminio y sodio (SIN 554), silicato de aluminio y calcio (SIN 556) y silicato de aluminio (SIN 559).
Nota 175 Excepto para uso en postres a base de fruta tipo jaleas a 200 mg/kg.
Nota 176 Sólo para uso en café líquido en lata.
Nota 177 Para alimentos no normalizados y carne de pescado picada y revestimientos para empanado o rebozado que correspondan a la Norma para barritas, porciones y filetes empanados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166-1989).

Nota 178 Como ácido carmínico.
Nota 179 Para uso en restablecer el color natural que se pierde durante la elaboración solamente.
Nota 180 Individualmente o en combinación: butilhidroxianisol (SIN 320) y butilhidroxitolueno (SIN 321).
Nota 181 Como antocianina.
Nota 182 Excluida leche de coco.
Nota 183 Los productos que corresponden a la Norma para el chocolate y productos de chocolate s (CODEX STAN 87-1981) sólo pueden usar colorantes para la decoración de la superficie.
Nota 184 Sólo para uso en granos de arroz recubiertos de nutrientes.
Nota 185 Como norbixina.
Nota 186 Sólo para uso en las harinas con aditivos.
Nota 187 Sólo para SIN 304 (palmitato de ascorbilo).
Nota 188 Si se utiliza en combinación con la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962), la dosis máxima de uso combinada, expresada como acesulfame de potasio, no será superior a esta dosis.
Nota 189 Excepto los copos de avena.
Nota 190 Excepto para uso en bebidas a base de leche fermentada a 500 mg/kg.
Nota 191 Si se utiliza en combinación con la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962), la dosis máxima de uso combinada, expresada como aspartamo, no será superior a esta dosis.
Nota 192 Para uso en productos líquidos solamente.
Nota 193 Sólo para uso en pastas de crustáceos o de pescado.
Nota 194 Para uso en fideos instantáneos de conformidad con la Norma para fideos instantáneos (CODEX STAN 249-2006) solamente.
Nota 195 Individualmente o en combinación: butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321) y terbutilhidroquinona (SIN 319).
Nota 196 Individualmente o en combinación: butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321) y galato de propilo (SIN 310).
Nota 197 Individualmente o en combinación: butilhidroxitolueno (SIN 321) y galato de propilo (SIN 310).
Nota 198 Para uso en productos sólidos (p.ej., barras energéticas, sustituyentes de comidas o enriquecidas) solamente.
Nota 199 Excepto para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 6 000 mg/kg como equivalentes de esteviol.
Nota 200 Excepto para uso en el "jamón asalmonado" o filete de cerdo (curado y sin haber recibido tratamiento térmico) en dosis de 120 mg/kg como equivalentes de esteviol.
Nota 201 Sólo para uso en productos aromatizados.
Nota 202 Sólo para uso en la salmuera para la producción de embutidos.
Nota 203 Sólo para uso en complementos masticables.
Nota 204 Excepto para en longans y lichis a 50 mg/kg.
Nota 205 Excepto para uso para prevenir la coloración café de algunas hortalizas de color claro a 50 mg/kg.
Nota 206 Excepto para uso como blanqueador en productos que corresponden a la Norma para los productos acuosos de coco (CODEX STAN 240-2003) a 30 mg/kg.
Nota 207 Excepto para uso en la salsa de soja destinada a ulterior elaboración a 50 000 mg/kg.
Nota 208 Sólo para uso en productos secos y deshidratados.
Nota 209 Quedan excluidos los productos que corresponden a la Norma para mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo (CODEX STAN 251 2006).
Nota 210 Para alimentos no normalizados, filetes de pescado y carne de pescado picada que correspondan a la Norma para barritas, porciones y filetes empanados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166-1989).
Nota 211 Sólo para uso en los fideos.
Nota 212 Excepto para uso en los productos que corresponden a la Norma para los "bouillons" y consomés (CODEX STAN 117-1981) a dosis de 3 000 mg/kg.
Nota 213 Sólo para uso en productos líquidos que contengan edulcorantes de alta intensidad.
Nota 214 Excepto los productos que corresponden a la Norma para materias grasas lácteas para untar (CODEX STAN 253-2006).
Nota 215 Excepto los productos que corresponden a la Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CODEX STAN 256-2007).
Nota 216 Sólo para uso en productos a base de maíz.
Nota 217 Excepto para uso en cubiertas a 300 mg/kg.

Nota 218 En los productos regulados por la Norma para el Coco Rallado Desecado solamente pueden utilizarse sulfitos como conservantes y antioxidantes (CODEX STAN 177-1991).
Nota 219 Excepto para uso en bebidas no alcohólicas a base de anís, coco y almendras a 5 000 mg/kg.
Nota 220 Para uso en productos aromatizados tratados térmicamente después de fermentación solamente.
Nota 221 Para uso en pasta de patatas (papas) y rodajas de patatas prefritas solamente.
Nota 222 Para uso en cubiertas a base de colágeno con una actividad acuosa superior a 0,6 solamente.
Nota 223 Excepto para uso en productos que contienen frutas, hortalizas o carnes añadidas a 3 000 mg/kg.
Nota 224 Excluida la cerveza aromatizada.
Nota 225 Excepto para uso en harina autoleudante a 12.000 mg/kg.
Nota 226 Excepto para uso como ablandador de la carne a 35.000 mg/kg.
Nota 227 Para uso en leches esterilizadas y UHT solamente.
Nota 228 Excepto para uso para estabilizar el suero líquido de alto contenido en proteínas utilizado para la elaboración de concentrados de proteínas de suero a 1 320 mg/kg.
Nota 229 Para uso como agente de tratamiento de las harinas, leudante o agente de fermentación solamente.
Nota 230 Para uso como regulador de la acidez solamente.
Nota 231 Para uso en leches fermentadas aromatizadas y leches fermentadas aromatizadas tratadas térmicamente después de la fermentación solamente.
Nota 232 Para uso en grasas de hortalizas conforme a la Norma general para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CODEX STAN 19-1981), solamente.
Nota 233 Como nisina.
Nota 234 Para uso como un estabilizador o espesante solamente.
Nota 235 Para uso como un estabilizador o espesante solamente.
Nota 236 Excluidos los productos regulados por la Norma para las Natas (Cremas) y las Natas (Cremas) Preparadas (nata (crema) recombinada, nata (crema) líquida preenvasada) (CODEX STAN 288-1976).
Nota 237 Excluidos los productos regulados por la Norma para Alimentos Elaborados a base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños (CODEX STAN 74-1981).
Nota 238 Excepto para uso en productos correspondientes a la Norma para Alimentos Elaborados a base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños (CODEX STAN 74-1981) según BPF.
Nota 239 Excluidos los productos regulados por la Norma para Alimentos Envasados para Lactantes y Niños (CODEX STAN 73-1981).
Nota 240 La dosis de uso está dentro del límite para sodio que se indica en la Norma para Alimentos Envasados para Lactantes y Niños (CODEX STAN 73-1981).
Nota 241 Para uso en productos de surimi únicamente.
Nota 242 Para uso como antioxidante solamente.
Nota 243 Para uso en productos regulados por la Norma para Alimentos Elaborados a base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños (CODEX STAN 74-1981) solamente, como leudante.
Nota 244 Para uso en masa para galletas solamente.
Nota 245 Para uso en hortalizas encurtidas en salmuera solamente.
Nota 246 Individualmente o en combinación: sulfato de aluminio y amonio (SIN 523) y fosfato de aluminio y sodio (ácido y básico; (SIN 541(i), (ii)).
Nota 247 Sólo para uso en "kuzukiri" y harusame.
Nota 248 Para uso como leudante solamente.
Nota 249 Para uso como leudante en mezclas para panes y bollos dulces al vapor solamente.
Nota 250 Sólo para uso en moluscos y tsukudani cocidos.
Nota 251 Sólo para uso en queso americano elaborado.
Nota 252 Sólo para uso en harina autoleudante y harina de maíz autoleudante.
Nota 253 Sólo para uso en mezcla seca para chocolate caliente.
Nota 254 Para uso en sal aplicada a quesos secos salados durante la fabricación solamente.
Nota 255 Excepto para uso en aderezos aplicados a alimentos de la categoría de alimentos 15.1 a 1 700 mg/kg.
Nota 256 Sólo para uso en fideos, pasta sin gluten y pasta destinada a dietas hipoproteicas.
Nota 257 Sólo para uso en camarones.
Nota 258 Excluido jarabe de arce.
Nota 259 Individualmente o en combinación: silicato de aluminio y sodio (SIN 554) y silicato de aluminio y calcio (SIN 556).

Nota 260 Sólo para uso en blanqueadores de bebidas en polvo.

Nota 261 Sólo para uso en suero de mantequilla sometido a tratamiento térmico.

Nota 262 Para uso en hongos comestibles y productos de hongos solamente.

Nota 263 Excepto para uso en hongos encurtidos en salmuera a 20 000 mg/kg.

Nota 264 Excepto para uso en hongos esterilizados a 5 000 mg/kg: ácido cítrico (SIN 330) y ácido láctico (SIN 270), individualmente o en combinación.

Nota 265 Para uso en patatas (papas) fritas francesas congeladas rápidamente solamente, como secuestrante.

Nota 266 Excluidos arenque del Atlántico y espadín.

Nota 267 Excluidos los productos regulados por la Norma para Pescado Salado y Pescado Seco Salado de la Familia Gadidae (CODEX STAN 167-1989), la Norma para las Aletas de Tiburón Secas (CODEX STAN 189-1993), la Norma para Galletas de Pescado Marino y de Agua Dulce, y de Mariscos Crustáceos y Moluscos (CODEX STAN 222-2001) y la Norma para las Anchoas Hervidas Secas Saladas (CODEX STAN 236-2003).

Nota 268 Separados o combinados: SIN 471, 472a, 472b y 472c en productos que correspondan a la Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños (CODEX STAN 74-1981).

Nota 269 Separados o combinados con otros almidones modificados utilizados como espesantes en productos que corresponden a la Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños (CODEX STAN 74-1981).

Nota 270 Para uso a 60 000 mg/kg, separados o combinados con otros almidones espesantes en productos que corresponden a la Norma para alimentos envasados para lactantes y niños (CODEX STAN 73-1981).

Nota 271 Para uso en productos que corresponden a la Norma para alimentos envasados para lactantes y niños (CODEX STAN 73-1981).

Nota 272 Separados o combinados: SIN 410, 412, 414, 415 y 440 a 20 000 mg/kg en alimentos sin gluten a base de cereales, y 10 000 mg/kg en otros productos que correspondan a la Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños (CODEX STAN 74-1981).

Nota 273 Separados o combinados: SIN 410, 412, 414, 415 y 440 excepto para uso a 20 000 mg/kg en alimentos sin gluten a base de cereales que correspondan a la Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños (CODEX STAN 74-1981).

Nota 274 Para uso a 15 000 mg/kg en productos que correspondan a la Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños (CODEX STAN 74-1981).

Nota 275 Para uso a 1 500 mg/kg en productos que corresponden a la Norma para alimentos envasados para lactantes y niños (CODEX STAN 73-1981).

Nota 276 Separados o combinados con otros almidones espesantes en productos que corresponden a la Norma para alimentos envasados para lactantes y niños (CODEX STAN 73-1981).

Nota 277 Excluidos los aceites vírgenes y los aceites prensados en frío, así como los productos que corresponden a la Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CODEX STAN 33-1981).

Nota 278 Para uso en nata (crema) batida y en nata envasada a presión solamente.

Nota 279 Excepto para los productos que corresponden a la Norma para los hongos comestibles y sus productos (CODEX STAN 38-1981).

Nota 280 Para uso en rábanos encurtidos solamente.

Nota 281 Para uso en carne fresca picada que contenga otros ingredientes aparte de la carne molida solamente.

Nota 282 Únicamente pectinas no amidadas se pueden utilizar en la Norma para alimentos envasados para lactantes y niños (CODEX STAN 73-1981).

Nota 283 Para uso en alimentos envasados a base de fruta para lactantes, que correspondan a la Norma para alimentos envasados para lactantes y niños (CODEX STAN 73-1981) solamente.

Nota 284 Separados o combinados: SIN 1412, 1413, 1414 y 1440 en productos que correspondan a la Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (CODEX STAN 72-1981).

Nota 285 Separados o combinados: SIN 1412, 1413, 1414 y 1422 en productos que correspondan a la Norma para preparados complementarios (CODEX STAN 156-1987).

Nota 286 Para uso en productos que corresponden a la Norma para la "carne luncheon" (CODEX STAN 89-1981) y la Norma para la carne picada curada cocida (CODEX STAN 98-1981).

Nota 287 Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma para la carne tipo "corned beef" (CODEX STAN 88-1981) a 30 mg/kg como ion NO_2 residuo.

Nota 288 Para uso en productos que corresponden a la Norma para el jamón curado cocido (CODEX STAN 96-1981) y la Norma para la espaldilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981).

Nota 289 Para uso de fosfato diácido de sodio (SIN 339(i)), hidrogenofosfato disódico (SIN 339(ii)), fosfato trisódico (SIN 339(iii)), fosfato diácido de potasio (SIN 340(i)), hidrogenofosfato dipotásico (SIN 340(ii)), fosfato tripotásico (SIN 340(iii)), fosfato diácido de calcio (SIN 341(i)), hidrogenofosfato de calcio (SIN 341(ii)), fosfato tricálcico (SIN 341(iii), difosfato disódico (SIN 450(i)), difosfato trisódico (SIN 450(ii)), difosfato tetrasódico (SIN 450(iii)), difosfato tetrapotásico (SIN 450(v)), difosfato diácido cálcico (SIN 450(vii)), trifosfato pentasódico (SIN 451(i)), trifosfato pentapotásico (SIN 451(ii)), polifosfato de sodio (SIN 452(i)), polifosfato de potasio (SIN 452(ii)), polifosfato de sodio y calcio (SIN 452(iii)), polifosfato de calcio (SIN 452(iv)), polifosfato de amonio (SIN 452(v)) y fosfato de huesos (SIN 542) como humectantes en los productos que correspondan a la Norma para el jamón curado cocido (CODEX STAN 96-1981) y la Norma para la espaldilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981). La cantidad del total de fosfatos (naturalmente presentes y añadidos) no excederá 3 520 mg/kg como fósforo.

Nota 290 Para uso en productos que corresponden a la Norma para la "carne luncheon" (CODEX STAN 89-1981) y la Norma para la carne picada curada cocida (CODEX STAN 98-1981) a 15 mg/kg para sustituir la pérdida de color en el producto únicamente con aglutinantes.

Nota 291 Excepto para uso de beta-apo-8'-carotenal (SIN 160e) y el éster metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico (SIN 160f) a 35 mg/kg.

Nota 292 Excepto para uso en preparados a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos a 25000 mg/kg.

Nota 293 Sobre la base de saponina.

Nota 294 Excepto para uso en productos líquidos a 600 mg/kg como equivalentes de esteviol.

Nota 295 Para uso en productos regulados por la Norma para Alimentos Envasados para Lactantes y Niños (CODEX STAN 73-1981) solamente, como regulador de la acidez.

Nota 296 Excepto para uso en perilla en salmuera a 780 mg/kg.

Nota 297 La dosis en el alimento listo para el consumo no excederá de 200 mg/kg tomando como base el anhidro.

Nota 298 Para uso en el queso provolone solamente.

Nota 299 Para uso a 400 mg/kg como fósforo separados o combinados en empanados o rebozados, de conformidad con la Norma del Codex para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166-1989)".

Nota 300 Para uso en calamar salado solamente.

Nota 301 Dosis máxima provisionale.

Nota 302 Para uso de fosfato diácido de sodio (SIN 339(i)), hidrogenofosfato disódico (SIN 339(ii)), fosfato trisódico (SIN 339(iii)), fosfato diácido de potasio (SIN 340(i)), hidrogenofosfato dipotásico (SIN 340(ii)), fosfato tripotásico (SIN 340(iii)), fosfato diácido de calcio (SIN 341(i)), hidrogenofosfato de calcio (SIN 341(ii)), fosfato tricálcico (SIN 341(iii), difosfato disódico (SIN 450(i)), difosfato trisódico (SIN 450(ii)), difosfato tetrasódico (SIN 450(iii)), difosfato tetrapotásico (SIN 450(v)), difosfato diácido cálcico (SIN 450(vii)), trifosfato pentasódico (SIN 451(i)), trifosfato pentapotásico (SIN 451(ii)), polifosfato de sodio (SIN 452(i)), polifosfato de potasio (SIN 452(ii)), polifosfato de sodio y calcio (SIN 452(iii)), polifosfato de calcio (SIN 452(iv)), polifosfato de amonio (SIN 452(v)) y fosfato de huesos (SIN 542) como humectantes en los productos que correspondan a la Norma para la "carne luncheon" (CODEX STAN 89-1981) y Norma para la carne picada curada cocida (CODEX STAN 98-1981). La cantidad del total de fosfatos (naturalmente presentes y añadidos) no excederá 3 520 mg/kg como fósforo.

Nota 303 Para uso como estabilizador del pH únicamente en la mantequilla de nata ácida

Nota XS8 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la carne tipo "corned beef" (CODEX STAN 88-1981).

Nota XS8 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la "carne luncheon" (CODEX STAN 89-1981).

Nota XS9 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el jamón curado cocido (CODEX STAN 96-1981).

Nota XS9 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la espaldilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981).

Nota XS9 Excluidos los productos que corresponden a y la Norma para la carne picada curada cocida (CODEX STAN 98-1981).

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

CUADRO II

Alimentos o categorías de alimentos en los que se permite el uso de aditivos

No. de Categoría de alimento 01.1.1 Leche y suero de mantequilla (naturales)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1500	33 & 227

No. de Categoría de alimento 01.1.1.2 Suero de mantequilla (natural)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARBONATO ÁCIDO DE MAGNESIO	504(ii)	2013	BPF	261
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	2013	BPF	261
CITRATO DÍACIDO DE POTASIO	332(i)	2013	BPF	261
CITRATO DÍACIDO DE SODIO	331(i)	2013	BPF	261
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	2013	BPF	261
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	2013	BPF	261
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	2013	BPF	261
LACTATO DE POTASIO	326	2013	BPF	261
LACTATO DE SODIO	325	2013	BPF	261

No. de Categoría de alimento 01.1.2 Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	350	161 & 188
ALITAME	956	2007	100	161
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	52

No. de Categoría de alimento 01.1.2 Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ASPARTAMO	951	2007	600	161 & 191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2008	150	52
CANTAXANTINA	161g	2011	15	52 & 170
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2009	2000	52
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2011	2000	52
CARMINES	120	2008	150	52
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	150	52
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2008	1000	52
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2007	250	17 & 161
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	50	52 & 190
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	2001	5000	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	5000	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	150	52 & 181
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1320	33
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	200	26 & 201
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	300	52
NEOTAMO	961	2007	20	161
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	2008	20	52
POLISORBATOS	432-436	2008	3000	
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	150	52 & 161
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2008	300	52
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	52 & 161
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	80	161
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	2009	350	113 & 161
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	2013	60	6 & 253
SORBATOS	200-203	2012	1000	42 & 220
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	300	161
SUCROGLICÉRIDOS	474	2009	5000	
VERDE SÓLIDO FCF	143	2008	100	52

No. de Categoría de alimento 01.2 Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2010	1000	33

No. de Categoría de alimento 01.2.1 Leches fermentadas (naturales)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	150	12

No. de Categoría de alimento 01.2.1.1 Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACETATO DE ALMIDÓN	1420	2013	BPF	234 & 235
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	2013	BPF	234 & 235
ALMIDÓN BLANQUEADO	1403	2013	BPF	234 & 235
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	2013	BPF	234 & 235
ALMIDÓN OXIDADO	1404	2013	BPF	234 & 235
ALMIDÓN TRATADO CON ÁCIDO	1401	2013	BPF	234 & 235
ALMIDÓN TRATADO CON ÁLCALIS	1402	2013	BPF	234 & 235
ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS	1405	2013	BPF	234 & 235
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	2013	BPF	234 & 235
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	2013	BPF	234 & 235
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	2013	BPF	234 & 235
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	2013	BPF	234 & 235
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	2013	BPF	234 & 235
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	2013	BPF	234 & 235
FOSFATO DE HIDROXIPROPIL DIALMIDÓN	1442	2013	BPF	234 & 235
FOSFATO DE MONOALMIDÓN	1410	2013	BPF	234 & 235
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	2013	BPF	234 & 235
GOMA GELLAN	418	2013	BPF	234 & 235
GOMA KARAYA	416	2013	200	234 & 235
GOMA TARA	417	2013	BPF	234 & 235
GOMA XANTANA	415	2013	BPF	234 & 235
OCTENILSUCCIONATO SÓDICO DE ALMIDÓN	1450	2013	BPF	234 & 235
PECTINAS	440	2013	BPF	234 & 235

No. de Categoría de alimento 01.2.1.2 Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACETATO DE ALMIDÓN	1420	2013	BPF	234
ÁCIDO ALGÍNICO	400	2013	BPF	234
ÁCIDO CÍTRICO	330	2013	BPF	
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	2013	BPF	
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	2013	BPF	234
ALGINATO DE AMONIO	403	2013	BPF	234
ALGINATO DE CALCIO	404	2013	BPF	234
ALGINATO DE POTASIO	402	2013	BPF	234
ALGINATO DE SODIO	401	2013	BPF	234
ALMIDÓN BLANQUEADO	1403	2013	BPF	234
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	2013	BPF	234
ALMIDÓN OXIDADO	1404	2013	BPF	234
ALMIDÓN TRATADO CON ÁCIDO	1401	2013	BPF	234
ALMIDÓN TRATADO CON ÁLCALIS	1402	2013	BPF	234
ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS	1405	2013	BPF	234
CARBONATO ÁCIDO DE MAGNESIO	504(ii)	2013	BPF	
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500(ii)	2013	BPF	
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	2013	BPF	
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	2013	BPF	
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	2013	BPF	234
CARBONATO DE SODIO	500(i)	2013	BPF	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	2013	BPF	234
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	2013	BPF	234
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	2013	BPF	234
CITRATO DÍACIDO DE POTASIO	332(i)	2013	BPF	
CITRATO DÍACIDO DE SODIO	331(i)	2013	BPF	234
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	2013	BPF	234
CLORURO DE MAGNESIO	511	2013	BPF	234
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	2013	BPF	234
DIÓXIDO DE CARBONO	290	2014	BPF	59
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472a	2013	BPF	234
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472c	2013	BPF	234
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	5000	
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472b	2013	BPF	234
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	2013	BPF	234

No. de Categoría de alimento 01.2.1.2 Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	2013	BPF	234
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	2013	BPF	234
FOSFATO DE MONOALMIDÓN	1410	2013	BPF	234
GLUCONO-DELTA-LACTONA	575	2013	BPF	
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	2013	BPF	234
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	2013	BPF	234
GOMA GELLAN	418	2013	BPF	234
GOMA GUAR	412	2013	BPF	234
GOMA KARAYA	416	2013	BPF	234
GOMA TARA	417	2013	BPF	234
GOMA TRAGACANTO	413	2013	BPF	234
GOMA XANTANA	415	2013	BPF	234
HARINA KONJAC	425	2013	BPF	234
HIDRÓXIDO DE AMÓNIO	527	2013	BPF	
HIDRÓXIDO DE CALCIO	526	2013	BPF	
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	2013	BPF	
HIDRÓXIDO DE SODIO	524	2013	BPF	
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	2013	BPF	234
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	2013	BPF	234
LACTATO DE CALCIO	327	2013	BPF	
LACTATO DE POTASIO	326	2013	BPF	
LACTATO DE SODIO	325	2013	BPF	
METILCELULOSA	461	2013	BPF	234
METILETILCELULOSA	465	2013	BPF	234
NITRÓGENO	941	2014	BPF	59
OCTENILSUCCIONATO SÓDICO DE ALMIDÓN	1450	2013	BPF	234
ÓXIDO DE CALCIO	529	2013	BPF	
ÓXIDO NITROSO	942	2014	BPF	59
PECTINAS	440	2013	BPF	234
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	2013	BPF	234
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	2013	BPF	234

No. de Categoría de alimento 01.2.2 Cuajada (natural)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACETATO DE ALMIDÓN	1420	2013	BPF	
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	2013	BPF	
ALMIDÓN BLANQUEADO	1403	2013	BPF	

No. de Categoría de alimento 01.2.2 Cuajada (natural)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	2013	BPF	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	2013	BPF	
ALMIDÓN TRATADO CON ÁCIDO	1401	2013	BPF	
ALMIDÓN TRATADO CON ÁLCALIS	1402	2013	BPF	
ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS	1405	2013	BPF	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	BPF	
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	2013	BPF	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	2013	BPF	
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	2013	BPF	
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	2013	BPF	
CITRATO DÍACIDO DE POTASIO	332(i)	2013	BPF	
CITRATO DÍACIDO DE SODIO	331(i)	2013	BPF	
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	2013	BPF	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	2013	BPF	
CLORURO DE MAGNESIO	511	2013	BPF	
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	2013	BPF	
DIÓXIDO DE CARBONO	290	2014	BPF	59
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472a	2013	BPF	
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472c	2013	BPF	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	5000	
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472b	2013	BPF	
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	2013	BPF	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	2013	BPF	
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	2013	BPF	
FOSFATO DE HIDROXIPROPIL DIALMIDÓN	1442	2013	BPF	
FOSFATO DE MONOALMIDÓN	1410	2013	BPF	
GLICEROL	422	2014	BPF	
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	2013	BPF	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	2013	BPF	
GOMA GUAR	412	2013	BPF	
GOMA TARA	417	2013	BPF	
GOMA TRAGACANTO	413	2013	BPF	
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	2013	BPF	
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	2013	BPF	
LECITINA	322(i)	2013	BPF	
MANITOL	421	2013	BPF	

No. de Categoría de alimento 01.2.2 Cuajada (natural)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
METILCELULOSA	461	2013	BPF	
METILETILCELULOSA	465	2013	BPF	
NITRÓGENO	941	2014	BPF	59
OCTENILSUCCIONATO SÓDICO DE ALMIDÓN	1450	2013	BPF	
PECTINAS	440	2013	BPF	
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	2013	BPF	
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	2013	BPF	
SORBATOS	200-203	2012	1000	42

No. de Categoría de alimento 01.3.1 Leche condensada (natural)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	880	33

No. de Categoría de alimento 01.3.2 Blanqueadores de bebidas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2008	2000	161 & 188
ASPARTAMO	951	2008	6000	161 & 191
BUTILHIDROXIANISOL	320	2007	100	15 & 195
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2007	100	15 & 195
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2009	1000	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2009	1000	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2011	100	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	1000	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2001	80	10
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	2001	1000	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	5000	
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	13000	33
NEOTAMO	961	2008	65	161
POLISORBATOS	432-436	2007	4000	

No. de Categoría de alimento 01.3.2 Blanqueadores de bebidas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	2013	570	6 & 260
SORBATOS	200-203	2009	200	42
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2008	580	161
SUCROGLICÉRIDOS	474	2010	20000	
TERBUTILHIDROQUINONA	319	2007	100	15 & 195

No. de Categoría de alimento 01.4 Nata (crema) (natural) y productos análogos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200	33

No. de Categoría de alimento 01.4.1 Nata (crema) pasteurizada (natural)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACETATO DE ALMIDÓN	1420	2013	BPF	236
ÁCIDO ALGÍNICO	400	2013	BPF	236
ÁCIDO CÍTRICO	330	2013	BPF	
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	2013	BPF	
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	2013	BPF	236
AGAR	406	2013	BPF	236
ALGA EUCHEUMA ELABORADA	407a	2013	BPF	236
ALGINATO DE AMONIO	403	2013	BPF	236
ALGINATO DE CALCIO	404	2013	BPF	236
ALGINATO DE POTASIO	402	2013	BPF	236
ALGINATO DE SODIO	401	2013	BPF	236
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	2013	BPF	236
ALMIDÓN OXIDADO	1404	2013	BPF	236
CARBONATO ÁCIDO DE POTASIO	501(ii)	2013	BPF	236
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500(ii)	2013	BPF	
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	2013	BPF	236
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	2013	BPF	236
CARBONATO DE SODIO	500(i)	2013	BPF	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	2013	BPF	236
CARRAGENINA	407	2013	BPF	236
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	2013	BPF	236
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	2013	BPF	236

No. de Categoría de alimento 01.4.1 Nata (crema) pasteurizada (natural)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CITRATO DÍACIDO DE POTASIO	332(i)	2013	BPF	236
CITRATO DÍACIDO DE SODIO	331(i)	2013	BPF	236
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	2013	BPF	236
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	2013	BPF	236
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	2013	BPF	236
CLORURO DE CALCIO	509	2013	BPF	236
CLORURO DE POTASIO	508	2013	BPF	236
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472a	2013	BPF	236
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472c	2013	BPF	236
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472b	2013	BPF	236
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	2013	BPF	236
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	2013	BPF	236
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	2013	BPF	236
FOSFATO DE HIDROXIPROPIL DIALMIDÓN	1442	2013	BPF	236
FOSFATO DE MONOALMIDÓN	1410	2013	BPF	236
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	2013	BPF	236
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	2013	BPF	236
GOMA GELLAN	418	2013	BPF	236
GOMA GUAR	412	2013	BPF	236
GOMA TARA	417	2013	BPF	236
GOMA TRAGACANTO	413	2013	BPF	236
GOMA XANTANA	415	2013	BPF	236
HARINA KONJAC	425	2013	BPF	236
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	2013	BPF	236
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	2013	BPF	236
LACTATO DE CALCIO	327	2013	BPF	
LACTATO DE POTASIO	326	2013	BPF	
LACTATO DE SODIO	325	2013	BPF	
LECITINA	322(i)	2013	BPF	236
METILCELULOSA	461	2013	BPF	236
METILETILCELULOSA	465	2013	BPF	236
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	2013	BPF	236
OCTENILSUCCIONATO SÓDICO DE ALMIDÓN	1450	2013	BPF	236
PECTINAS	440	2013	BPF	236
POLISORBATOS	432-436	2008	1000	
SESQUICARBONATO DE SODIO	500(iii)	2013	BPF	
SULFATO DE CALCIO	516	2013	BPF	236

No. de Categoría de alimento 01.4.2 — Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACETATO DE ALMIDÓN	1420	2013	BPF	
ÁCIDO ALGÍNICO	400	2013	BPF	
ÁCIDO CÍTRICO	330	2013	BPF	
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	2013	BPF	
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	2013	BPF	
AGAR	406	2013	BPF	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA	407a	2013	BPF	
ALGINATO DE AMONIO	403	2013	BPF	
ALGINATO DE CALCIO	404	2013	BPF	
ALGINATO DE POTASIO	402	2013	BPF	
ALGINATO DE SODIO	401	2013	BPF	
ALMIDÓN BLANQUEADO	1403	2013	BPF	236
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	2013	BPF	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	2013	BPF	236
ALMIDÓN TRATADO CON ÁCIDO	1401	2013	BPF	236
CARBONATO ÁCIDO DE POTASIO	501(ii)	2013	BPF	
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500(ii)	2013	BPF	
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	2013	BPF	
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	2013	BPF	
CARBONATO DE SODIO	500(i)	2013	BPF	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	2013	BPF	
CARRAGENINA	407	2013	BPF	
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	2013	BPF	
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	2013	BPF	
CITRATO DÍACIDO DE POTASIO	332(i)	2013	BPF	
CITRATO DÍACIDO DE SODIO	331(i)	2013	BPF	
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	2013	BPF	
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	2013	BPF	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	2013	BPF	
CLORURO DE CALCIO	509	2013	BPF	
CLORURO DE POTASIO	508	2013	BPF	
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	2013	BPF	236
DIÓXIDO DE CARBONO	290	2014	BPF	59 & 278
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472a	2013	BPF	
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472c	2013	BPF	

No. de Categoría de alimento 01.4.2 — Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2007	6000	
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472b	2013	BPF	
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	2013	BPF	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	2013	BPF	
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	2013	BPF	
FOSFATO DE HIDROXIPROPIL DIALMIDÓN	1442	2013	BPF	
FOSFATO DE MONOALMIDÓN	1410	2013	BPF	
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	2013	BPF	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	2013	BPF	
GOMA GELLAN	418	2013	BPF	
GOMA GUAR	412	2013	BPF	
GOMA TARA	417	2013	BPF	236
GOMA TRAGACANTO	413	2013	BPF	236
GOMA XANTANA	415	2013	BPF	
HARINA KONJAC	425	2013	BPF	236
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	2013	BPF	
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	2013	BPF	
LACTATO DE CALCIO	327	2013	BPF	
LACTATO DE POTASIO	326	2013	BPF	
LACTATO DE SODIO	325	2013	BPF	
LECITINA	322(i)	2013	BPF	
METILCELULOSA	461	2013	BPF	
METILETILCELULOSA	465	2013	BPF	
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	2013	BPF	
NITRÓGENO	941	2014	BPF	59 & 278
OCTENILSUCCIONATO SÓDICO DE ALMIDÓN	1450	2013	BPF	
ÓXIDO NITROSO	942	2014	BPF	59 & 278
PECTINAS	440	2013	BPF	
POLIDEXTROSA	1200	2013	BPF	236
POLISORBATOS	432-436	2008	1000	
SESQUICARBONATO DE SODIO	500(iii)	2013	BPF	
SULFATO DE CALCIO	516	2013	BPF	

No. de Categoría de alimento 01.4.3 — Nata (crema) cuajada (natural)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas

No. de Categoría de alimento 01.4.3 Nata (crema) cuajada (natural)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2006	5000	
NISINA	234	2009	10	
POLISORBATOS	432-436	2008	1000	

No. de Categoría de alimento 01.4.4 Productos análogos a la nata (crema)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2008	1000	161 & 188
ASPARTAMO	951	2008	1000	161 & 191
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	5000	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2009	5000	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2011	20	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2011	20	
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	2001	5000	86
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2007	6000	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2011	150	181 & 201
NEOTAMO	961	2008	33	161
POLISORBATOS	432-436	2005	5000	
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2008	580	161

No. de Categoría de alimento 01.5.1 Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
BUTILHIDROXIANISOL	320	2006	100	15 & 196
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2006	200	15 & 196
DIMETILPOLISILOXANO	900a	1999	10	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2001	500	10
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2006	10000	
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	4400	33
GALATO DE PROPILO	310	2001	200	15, 75 & 196
SILICATO DE ALUMINIO Y CALCIO	556	2013	265	6 & 259
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	2013	265	6 & 259
SUCROGLICÉRIDOS	474	2009	10000	

No. de Categoría de alimento 01.5.2 Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2008	1000	161 & 188
ASPARTAMO	951	2007	2000	161 & 191
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	5000	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2009	5000	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2011	100	209
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	1000	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2001	80	10
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	2001	100000	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	10000	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2011	150	181, 201 & 209
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	4400	33 & 88
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	330	26 & 201
NEOTAMO	961	2008	65	161
POLISORBATOS	432-436	2007	4000	
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	
SILICATO DE ALUMINIO Y CALCIO	556	2013	570	6 & 259
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	2013	570	6 & 259

No. de Categoría de alimento 01.6.1 Queso no madurado

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	3
ASPARTAMO	951	2008	1000	161 & 191
CANTAXANTINA	161g	2011	15	201
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2012	15000	201
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2011	50000	201
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2011	100	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	600	
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	50	161
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	2011	200	

No. de Categoría de alimento 01.6.1 Queso no madurado

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	4400	33
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	200	3
NATAMICINA (PIMARICINA)	235	2006	40	3 & 80
POLISORBATOS	432-436	2008	80	38
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	100	3 & 161
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	
SORBATOS	200-203	2012	1000	42 & 223

No. de Categoría de alimento 01.6.2 Queso madurado

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CANTAXANTINA	161g	2011	15	201
LYSOZYME	1105	1999	BPF	
NATAMICINA (PIMARICINA)	235	2006	40	3 & 80
NISINA	234	2009	12.5	
SORBATOS	200-203	2012	3000	42

No. de Categoría de alimento 01.6.2.1 Queso madurado, incluida la corteza

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2011	50000	201
CARMINES	120	2005	125	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	100	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	600	
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	15	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2001	500	10 & 112
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	10000	
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	2011	200	
HEXAMETILENTETRAMINA	239	2001	25	66 & 298
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	

No. de Categoría de alimento 01.6.2.2 Corteza de queso madurado

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	
AZUL BRILLANTE FCF	133	2005	100	
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	50000	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2011	50000	

No. de Categoría de alimento 01.6.2.2 Corteza de queso madurado

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	500	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	1000	
CERA MICROCRISTALINA	905c(i)	2004	30000	
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	75	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	1000	
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	100	
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	2005	100	
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	100	
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	
ROJO ALLURA AC	129	2009	100	

No. de Categoría de alimento 01.6.2.3 Queso en polvo (para reconstitución; p. ej., para salsas a base de queso)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	100	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	1000	
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	50	

No. de Categoría de alimento 01.6.3 Queso de suero

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	2011	200	
SORBATOS	200-203	2006	1000	42

No. de Categoría de alimento 01.6.4 Queso elaborado

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	200	3
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	100	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	1000	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	10000	
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	2011	200	
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	9000	33
FOSFATOS DE ALUMINIO Y SODIO	541(i),(ii)	2013	1600	6 & 251
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2012	300	27
NATAMICINA (PIMARICINA)	235	2006	40	3 & 80
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	2005	50	
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	

No. de Categoría de alimento 01.6.4 Queso elaborado

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ROJO ALLURA AC	129	2009	100	161
SORBATOS	200-203	2012	3000	42

No. de Categoría de alimento 01.6.4.2 Queso elaborado aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CANTAXANTINA	161g	2011	15	
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	50000	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2011	50000	72
CARMINES	120	2005	100	
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	50	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	1000	
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	100	
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	100	

No. de Categoría de alimento 01.6.5 Productos análogos al queso

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2008	350	161 & 188
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	3
ASPARTAMO	951	2008	1000	161 & 191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2009	100	3
CANTAXANTINA	161g	2011	15	
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	50000	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2011	50000	201
CARMINES	120	2008	100	3 & 178
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	200	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	1000	3
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	50	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	10000	
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	2011	200	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	1000	
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	9000	33
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2009	500	27

No. de Categoría de alimento 01.6.5 Productos análogos al queso

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	200	3 & 161
NATAMICINA (PIMARICINA)	235	2006	40	3 & 80
NEOTAMO	961	2008	33	161
NISINA	234	2010	12.5	
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	100	3
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	
ROJO ALLURA AC	129	2009	100	3
SACARINAS	954(i)-(iv)	2008	100	161
SORBATOS	200-203	2010	3000	3 & 42
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2008	500	161

No. de Categoría de alimento 01.6.6 Queso de proteínas del suero

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	2006	BPF	
ÁCIDO CÍTRICO	330	2006	BPF	
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	2006	BPF	
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	2006	BPF	
ÁCIDO PROPIONICO	280	2006	3000	70
GLUCONO-DELTA-LACTONA	575	2006	BPF	
NATAMICINA (PIMARICINA)	235	2006	40	3 & 80
NISINA	234	2006	12.5	
PROPIONATO DE CALCIO	282	2006	3000	70
PROPIONATO DE SODIO	281	2006	3000	70
SORBATOS	200-203	2006	3000	42

No. de Categoría de alimento 01.7 Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	350	161 & 188
ALITAME	956	2007	100	161
AMARILLO OCASO FCF	110	2009	300	161
ASPARTAMO	951	2007	1000	161 & 191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2005	150	
BENZOATOS	210-213	2001	300	13
CANTAXANTINA	161g	2011	15	170
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	1999	2000	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	2000	
CARMINES	120	2005	150	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	100	

No. de Categoría de alimento 01.7 — Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	1000	
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2007	250	17 & 161
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	500	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2001	500	2 & 10
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	2001	5000	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	10000	
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	2011	200	170
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	200	181
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1500	33
GALATO DE PROPILO	310	2001	90	2 & 15
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	330	26
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2012	120	27
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	150	
NEOTAMO	961	2007	100	161
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	2005	100	
POLISORBATOS	432-436	2007	3000	
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	150	161
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	161
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	100	161
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	2009	350	113 & 161
SALES AMÓNICAS DEL ÁCIDO FOSFATÍDICO	442	2012	5000	231
SORBATOS	200-203	2012	1000	42
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	400	161
SUCROGLICÉRIDOS	474	2009	5000	
VERDE SÓLIDO FCF	143	1999	100	2

No. de Categoría de alimento 01.8.1 — Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas

No. de Categoría de alimento 01.8.1 Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	880	33 & 228
PERÓXIDO DE BENZOÍLO	928	2007	100	74

No. de Categoría de alimento 01.8.2 Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARBONATO ÁCIDO DE POTASIO	501(ii)	2006	BPF	
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500(ii)	2006	BPF	
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	2006	10000	
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	2006	10000	
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	2006	BPF	
CARBONATO DE SODIO	500(i)	2006	BPF	
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	2006	10000	
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	2006	10000	
CITRATO DÍACIDO DE POTASIO	332(i)	2006	BPF	
CITRATO DÍACIDO DE SODIO	331(i)	2006	BPF	
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	2006	BPF	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	2006	BPF	
CLORURO DE CALCIO	509	2006	BPF	
CLORURO DE POTASIO	508	2006	BPF	
DIÓXIDO DE SILICIO AMORFO	551	2006	10000	
FOSFATO DE HIDROXIPROPIL DIALMIDÓN	1442	2006	10000	
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2006	4400	33
HIDRÓXIDO DE CALCIO	526	2006	BPF	
HIDRÓXIDO DE POTASIO	525	2006	BPF	
HIDRÓXIDO DE SODIO	524	2006	BPF	
ÓXIDO DE MAGNESIO	530	2006	10000	
PERÓXIDO DE BENZOÍLO	928	2005	100	147
SESQUICARBONATO DE SODIO	500(iii)	2006	BPF	
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	2013	1140	6

No. de Categoría de alimento 01.8.2 — Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
SILICATO DE CALCIO	552	2006	10000	
SILICATO DE MAGNESIO, SINTÉTICO	553(i)	2006	10000	
TALCO	553(iii)	2006	10000	

No. de Categoría de alimento 02.1.1 — Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, “ghee”

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ÁCIDO CÍTRICO	330	2006	BPF	171
BUTILHIDROXIANISOL	320	2006	175	15, 133 & 171
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2006	75	15, 133 & 171
CITRATO DÍACIDO DE SODIO	331(i)	2006	BPF	171
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	2006	BPF	171
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2006	500	10 & 171
GALATO DE PROPILO	310	2006	100	15, 133 & 171
TOCOFEROLES	307a, b, c	2006	500	171

No. de Categoría de alimento 02.1.2 — Grasas y aceites vegetales

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ÁCIDO CÍTRICO	330	2014	BPF	15 & 277
BUTILHIDROXIANISOL	320	2006	200	15 & 130
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2006	200	15 & 130
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2012	25	232
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2006	1000	
CITRATO DE ESTEARILO	484	2006	BPF	
CITRATOS DE ISOPROPILO	384	2005	200	
DIMETILPOLISILOXANO	900a	2006	10	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2006	500	10
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	2006	10000	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2006	10000	
GALATO DE PROPILO	310	2006	200	15 & 130
POLISORBATOS	432-436	2007	5000	102
RESINA DE GUAYACO	314	2006	1000	
TERBUTILHIDROQUINONA	319	2006	200	15 & 130
TIODIPROPIONATOS	388, 389	2006	200	46

No. de Categoría de alimento 02.1.3 — Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas

No. de Categoría de alimento 02.1.3 — Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ÁCIDO CÍTRICO	330	2014	BPF	
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	161
BUTILHIDROXIANISOL	320	2006	200	15 & 130
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2006	200	15 & 130
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2011	25	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2006	1000	
CITRATO DE ESTEARILO	484	2006	BPF	
CITRATOS DE ISOPROPILO	384	2001	200	
DIMETILPOLISILOXANO	900a	2006	10	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2006	500	10
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	2006	10000	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2006	10000	
GALATO DE PROPILO	310	2006	200	15 & 130
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	300	161
POLISORBATOS	432-436	2007	5000	102
RESINA DE GUAYACO	314	2006	1000	
TERBUTILHIDROQUINONA	319	2006	200	15 & 130
TIODIPROPIONATOS	388, 389	2006	200	46
VERDE SÓLIDO FCF	143	1999	BPF	

No. de Categoría de alimento 02.2.1 — Mantequilla (manteca)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500(ii)	2008	BPF	
CARBONATO DE SODIO	500(i)	2008	BPF	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2008	25	146 & 291
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2008	600	
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	2008	20	8
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2008	880	33 & 34
HIDRÓXIDO DE CALCIO	526	2008	BPF	
HIDRÓXIDO DE SODIO	524	2008	BPF	

No. de Categoría de alimento 02.2.2 — Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas

No. de Categoría de alimento 02.2.2 Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACEITE DE SOJA OXIDADO CON PROCEDIMIENTO TÉRMICO INTERACCIONADO CON MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	479	1999	5000	
BENZOATOS	210-213	2001	1000	13
BUTILHIDROXIANISOL	320	2005	200	15 & 130
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2005	200	15 & 130
CANTAXANTINA	161g	2011	15	214 & 215
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	500	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2011	500	214
CARMINES	120	2008	500	161 & 178
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2010	35	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	1000	
CITRATO DE ESTEARILO	484	2012	100	15
CITRATOS DE ISOPROPILO	384	2001	100	
DIMETILPOLISILOXANO	900a	2007	10	152
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	2009	10000	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2006	500	10
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	2001	20000	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	10000	
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2001	100	21
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	2011	200	214 & 215
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	2200	33
GALATO DE PROPILO	310	2004	200	15 & 130
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2012	300	27
POLISORBATOS	432-436	2007	5000	102
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	
SORBATOS	200-203	2009	2000	42
SUCROGLICÉRIDOS	474	2010	10000	102
TERBUTILHIDROQUINONA	319	2005	200	15 & 130
TIODIPROPIONATOS	388, 389	1999	200	46
TOCOFEROLES	307a, b, c	2009	500	

No. de Categoría de alimento 02.3 — Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2008	1000	161 & 188
ASPARTAMO	951	2008	1000	161 & 191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2005	100	
BENZOATOS	210-213	2001	1000	13
BUTILHIDROXIANISOL	320	2006	200	15 & 130
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2006	200	15 & 130
CANTAXANTINA	161g	2011	15	
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	20000	
CARMINES	120	2008	500	161 & 178
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	200	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	1000	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2001	500	10
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	2001	30000	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	10000	
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	2200	33
GALATO DE PROPILO	310	2004	200	15 & 130
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2012	300	27
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	300	161
NEOTAMO	961	2008	10	161
POLISORBATOS	432-436	2007	5000	102
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2008	300	
SORBATOS	200-203	2009	1000	42
SUCROGLICÉRIDOS	474	2009	10000	102
TERBUTILHIDROQUINONA	319	2005	200	15 & 130

No. de Categoría de alimento 02.4 — Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	350	161 & 188
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	50	
ASPARTAMO	951	2007	1000	161 & 191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2005	150	

No. de Categoría de alimento 02.4 — Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
BENZOATOS	210-213	2001	1000	13
BUTILHIDROXIANISOL	320	2006	200	15 & 130
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2006	200	15 & 130
CANTAXANTINA	161g	2011	15	
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	20000	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2009	20000	
CARMINES	120	2005	150	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	150	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	1000	
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2007	250	17 & 161
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	500	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2001	80	10
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	2006	40000	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	5000	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	200	181
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1500	33
GALATO DE PROPILO	310	2004	200	15 & 130
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	330	26
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	150	
NEOTAMO	961	2007	100	161
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	2005	350	
POLISORBATOS	432-436	2007	3000	102
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	50	
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	161
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	100	161
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	2009	350	113 & 161
SORBATOS	200-203	2010	1000	42
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	400	161
SUCROGLICÉRIDOS	474	2009	5000	
TERBUTILHIDROQUINONA	319	2005	200	15 & 130
VERDE SÓLIDO FCF	143	2009	100	

No. de Categoría de alimento 03.0 Hielos comestibles, incluidos los sorbetes

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	800	161 & 188
ALITAME	956	2007	100	161
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	50	
ASPARTAMO	951	2007	1000	161 & 191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2005	150	
BUTILHIDROXIANISOL	320	2006	200	15 & 195
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2006	100	15 & 195
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	1999	1000	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	1000	
CARMINES	120	2005	150	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	200	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	1000	
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2007	250	17 & 161
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	500	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2001	200	10 & 15
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	2001	5000	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2006	1000	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2011	100	181
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	7500	33
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	270	26
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	150	
NEOTAMO	961	2007	100	161
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	2005	300	
POLISORBATOS	432-436	2005	1000	
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	50	
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	500	
ROJO ALLURA AC	129	2009	150	
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	100	161
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	320	161
SUCROGLICÉRIDOS	474	2009	5000	
TERBUTILHIDROQUINONA	319	2006	200	15 & 195
VERDE SÓLIDO FCF	143	1999	100	

No. de Categoría de alimento 04.1.1.2 Frutas frescas tratadas en la superficie

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARMINES	120	2008	500	4 & 16
CERA CANDELILLA	902	2003	BPF	
CERA CARNAUBA	903	2004	400	
CERA DE ABEJAS	901	2003	BPF	
CERA MICROCRISTALINA	905c(i)	2004	50	
ÉSTERES DE GLICEROL DE COLOFONIA	445(iii)	2005	110	
GOMA LACA, BLANQUEADA	904	2003	BPF	
ORTO-FENILFENOLES	231, 232	1999	12	49
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	2008	1000	4 & 16
POLIETILENGLICOL	1521	2001	BPF	
POLIVINILPIRROLIDONA	1201	1999	BPF	
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2008	300	4 & 16
SUCROGLICÉRIDOS	474	2009	BPF	
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2011	30	44 & 204

No. de Categoría de alimento 04.1.1.3 Frutas frescas peladas y/o cortadas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ASCORBATO DE CALCIO	302	2014	BPF	
ASCORBATO DE POTASIO	303	2014	BPF	
ASCORBATO DE SODIO	301	2014	BPF	
DIÓXIDO DE CARBONO	290	2014	BPF	59
NITRÓGENO	941	2014	BPF	59
ÓXIDO NITROSO	942	2014	BPF	

No. de Categoría de alimento 04.1.2 Frutas elaboradas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CERA CARNAUBA	903	2004	400	

No. de Categoría de alimento 04.1.2.1 Frutas congeladas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2008	500	161 & 188
ASPARTAMO	951	2008	2000	161 & 191
NEOTAMO	961	2008	100	161
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2008	400	161
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2007	500	44 & 155

No. de Categoría de alimento 04.1.2.2 Frutas desecadas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACEITE MINERAL DE ALTA VISCOSIDAD	905d	2005	5000	
ACEITE MINERAL, VISCOSIDAD MEDIA	905e	2005	5000	

No. de Categoría de alimento 04.1.2.2 Frutas desecadas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2008	500	161 & 188
ASPARTAMO	951	2008	2000	161 & 191
BENZOATOS	210-213	2003	800	13
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2001	80	10
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	10000	
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2001	265	21
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	2011	200	
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2010	800	27
NEOTAMO	961	2008	100	161
SORBATOS	200-203	2012	500	42
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2008	1500	161
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	1000	44, 135 & 218

No. de Categoría de alimento 04.1.2.3 Frutas en vinagre, aceite o salmuera

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	200	161 & 188
ASPARTAMO	951	2007	300	144 & 191
BENZOATOS	210-213	2001	1000	13
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	200	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2011	7500	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	1000	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	1000	
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2005	100	62
DIMETILPOLISILOXANO	900a	1999	10	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	1000	
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2008	250	21
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	1500	161
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200	33
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	100	26
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2012	250	27
NEOTAMO	961	2007	100	161
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	160	144
SORBATOS	200-203	2009	1000	42

No. de Categoría de alimento 04.1.2.3 Frutas en vinagre, aceite o salmuera

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	180	144
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	100	44

No. de Categoría de alimento 04.1.2.4 Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	350	161 & 188
ASPARTAMO	951	2007	1000	161 & 191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2009	200	161
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	200	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2011	7500	
CARMINES	120	2005	200	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2010	200	161
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	1000	
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2007	1000	17 & 161
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2005	100	62
CLORURO ESTAÑOSO	512	2001	20	43
DIMETILPOLISILOXANO	900a	1999	10	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2011	1500	181
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	330	26
NEOTAMO	961	2007	33	161
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	2005	300	
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	300	161
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	200	161
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	2009	350	113 & 161
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	400	161
VERDE SÓLIDO FCF	143	1999	200	

No. de Categoría de alimento 04.1.2.5 Confituras, jaleas, mermeladas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	1000	161 & 188
ALITAME	956	2007	100	161
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	161
ASPARTAMO	951	2007	1000	161 & 191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2009	100	161
BENZOATOS	210-213	2001	1000	13
CANTAXANTINA	161g	2011	200	5

No. de Categoría de alimento 04.1.2.5 Confituras, jaleas, mermeladas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	200	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	1500	
CARMINES	120	2005	200	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	200	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	1000	
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2007	1000	17 & 161
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	200	161
DIMETILPOLISILOXANO	900a	1999	30	
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2001	130	21
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	500	161 & 181
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	360	26
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2012	250	27
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	300	161
NEOTAMO	961	2007	70	161
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	2005	200	
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	100	161
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	200	
ROJO ALLURA AC	129	2009	100	161
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	200	161
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	2009	1000	119 & 161
SORBATOS	200-203	2012	1000	42
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	400	161
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2008	100	44
VERDE SÓLIDO FCF	143	1999	400	

No. de Categoría de alimento 04.1.2.6 Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	1000	161 & 188
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	161
ASPARTAMO	951	2007	1000	161 & 191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2009	100	161
BENZOATOS	210-213	2001	1000	13
CANTAXANTINA	161g	2011	15	
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	1999	500	

No. de Categoría de alimento 04.1.2.6 Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	500	
CARMINES	120	2005	500	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	500	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	500	
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2007	2000	17 & 161
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	150	
DIMETILPOLISILOXANO	900a	1999	10	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	5000	
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2001	100	21
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	500	161 & 181
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	1100	33
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	330	26
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2012	1000	27
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	300	161
NEOTAMO	961	2007	70	161
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	2005	500	
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	500	161
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	500	
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	200	161
SORBATOS	200-203	2009	1000	42
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	400	161
VERDE SÓLIDO FCF	143	2009	100	161

No. de Categoría de alimento 04.1.2.7 Frutas confitadas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	500	161 & 188
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	200	161
ASPARTAMO	951	2007	2000	161 & 191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2009	100	161
BENZOATOS	210-213	2001	1000	13
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	200	

No. de Categoría de alimento 04.1.2.7 Frutas confitadas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2011	7500	
CARMINES	120	2005	200	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	200	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	1000	
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	250	
ERITROSINA	127	2005	200	54
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	1000	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2011	1000	
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	10	33
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	40	26
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2010	1000	27
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	200	161
NEOTAMO	961	2007	65	161
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	2005	250	
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	200	161
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	161
SORBATOS	200-203	2012	500	42
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	800	161
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	100	44
VERDE SÓLIDO FCF	143	2009	100	161

No. de Categoría de alimento 04.1.2.8 Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	350	161 & 188
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	161 & 182
ASPARTAMO	951	2007	1000	161 & 191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2009	100	161 & 182
BENZOATOS	210-213	2001	1000	13
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2008	7500	182
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2008	7500	182

No. de Categoría de alimento 04.1.2.8 Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARMINES	120	2008	500	182
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	100	161 & 182
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2011	100	182
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2007	250	17 & 161
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2008	100	62 & 182
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	2001	40000	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	2500	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2011	500	179, 181 & 182
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	350	33
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	330	26
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2010	800	27
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	150	161 & 182
NEOTAMO	961	2007	100	161
POLISORBATOS	432-436	2007	1000	154
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	50	161 & 182
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2008	300	182
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	161 & 182
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	200	161
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	2009	350	113 & 161
SORBATOS	200-203	2012	1000	42
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	400	161
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2012	100	44 & 206
VERDE SÓLIDO FCF	143	2009	100	161 & 182

No. de Categoría de alimento 04.1.2.9 Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	350	161 & 188
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	50	161
ASPARTAMO	951	2007	1000	161 & 191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2005	150	
BENZOATOS	210-213	2001	1000	13

No. de Categoría de alimento 04.1.2.9 Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CANTAXANTINA	161g	2011	15	
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	200	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2011	7500	
CARMINES	120	2005	150	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	150	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	1000	
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2007	250	17 & 161
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	150	
DIMETILPOLISILOXANO	900a	1999	110	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2001	500	2 & 10
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	2001	40000	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	2500	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	500	161 & 181
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1500	33
GALATO DE PROPILO	310	2001	90	2 & 15
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	350	26
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2012	800	27
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	150	161
NEOTAMO	961	2007	100	161
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	2005	200	
POLISORBATOS	432-436	2007	3000	
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	50	161
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	161
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	100	161
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	2009	350	113 & 161
SORBATOS	200-203	2012	1000	42
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	400	161
SUCROGLICÉRIDOS	474	2009	5000	
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2008	100	44
VERDE SÓLIDO FCF	143	2009	100	161

No. de Categoría de alimento 04.1.2.10 Productos de fruta fermentada

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	350	161 & 188
ASPARTAMO	951	2007	1000	161 & 191
BENZOATOS	210-213	2001	1000	13
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	500	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	200	
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2005	100	62
DIMETILPOLISILOXANO	900a	2008	10	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	2500	
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2008	250	21
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	500	161 & 181
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	2200	33
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	115	26
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2010	800	27
NEOTAMO	961	2007	65	161
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2008	500	
SACARINAS	954(i)-(iv)	2008	160	161
SORBATOS	200-203	2009	1000	42
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	150	161
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2008	100	44

No. de Categoría de alimento 04.1.2.11 Rellenos de fruta para pastelería

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	350	161 & 188
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	161
ASPARTAMO	951	2007	1000	161 & 191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2005	250	
BENZOATOS	210-213	2001	1000	13
CANTAXANTINA	161g	2011	15	
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	1999	7500	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	7500	
CARMINES	120	2005	300	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	100	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2009	100	

No. de Categoría de alimento 04.1.2.11 Rellenos de fruta para pastelería

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2005	100	62
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	2001	40000	
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2001	650	21
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	2011	200	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	500	161 & 181
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1500	33
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	330	26
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2010	800	27
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	150	161
NEOTAMO	961	2007	100	161
POLISORBATOS	432-436	2007	3000	
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	50	161
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	161
SORBATOS	200-203	2009	1000	42
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	400	161
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	100	44
VERDE SÓLIDO FCF	143	2009	100	161

No. de Categoría de alimento 04.1.2.12 Frutas cocidas o fritas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2008	500	161 & 188
ASPARTAMO	951	2007	1000	161 & 191
BENZOATOS	210-213	2001	1000	13
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2005	100	62
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	40	26
NEOTAMO	961	2007	65	161
SORBATOS	200-203	2009	1200	42
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2008	150	161

No. de Categoría de alimento 04.2.1.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [(incluida la soja)] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	2013	BPF	262 & 263
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	2013	500	262
ÁCIDO CÍTRICO	330	2013	BPF	262 & 264
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	2013	BPF	262 & 264

No. de Categoría de alimento 04.2.1.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	4 & 16
CARMINES	120	2008	500	4 & 16
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2010	500	4, 16 & 161
CERA CANDELILLA	902	2003	BPF	79
CERA CARNAUBA	903	2004	400	79
CERA DE ABEJAS	901	2003	BPF	79
CERA MICROCRISTALINA	905c(i)	2004	50	
ÉSTERES DE GLICEROL DE COLOFONIA	445(iii)	2005	110	
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	2011	200	
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	1760	16 & 33
GOMA LACA, BLANQUEADA	904	2003	BPF	79
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2008	300	4 & 16

No. de Categoría de alimento 04.2.1.3 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ASCORBATO DE SODIO	301	2014	BPF	
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	2011	200	

No. de Categoría de alimento 04.2.1.3 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	5600	33 & 76
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	50	44, 76 & 136

No. de Categoría de alimento 04.2.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas elaboradas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2009	50000	92 & 161

No. de Categoría de alimento 04.2.2.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	2013	BPF	262 & 263
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	2014	BPF	110
ÁCIDO CÍTRICO	330	2013	BPF	242, 262, 264 & 265
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	2013	BPF	262 & 264
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	2013	BPF	265
ASPARTAMO	951	2008	1000	161 & 191
DIMETILPOLISILOXANO	900a	1999	10	15
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2006	100	21 & 110
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	5000	33 & 76
GLUTAMATO MONOSÓDICO, L-	621	2014	BPF	201
NEOTAMO	961	2008	33	161
SACARINAS	954(i)-(iv)	2008	500	161
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2008	150	161

No. de Categoría de alimento 04.2.2.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	50	44, 76, 136 & 137

No. de Categoría de alimento 04.2.2.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ASPARTAMO	951	2008	1000	161 & 191
BENZOATOS	210-213	2003	1000	13
BUTILHIDROXIANISOL	320	2005	200	15, 76 & 196
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2005	200	15, 76 & 196
CANTAXANTINA	161g	2011	10	
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	50000	76 &161
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	1000	161
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2011	200	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2001	80	10
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	10000	
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2001	800	21, 64 & 297
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	5000	33 & 76
GALATO DE PROPILO	310	2001	50	15, 76 & 196
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	40	26
NEOTAMO	961	2008	33	161
SACARINAS	954(i)-(iv)	2008	500	161
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2008	580	161
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	500	44 & 105

No. de Categoría de alimento 04.2.2.3 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	200	144 & 188

No. de Categoría de alimento 04.2.2.3 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ASPARTAMO	951	2007	300	144 & 191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2009	500	161
BENZOATOS	210-213	2001	2000	13
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	1999	500	
CARMINES	120	2008	500	161 & 178
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2010	50	161
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2011	1320	
DIMETILPOLISILOXANO	900a	1999	10	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	2500	
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2001	250	21
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	2011	200	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2011	100	179 & 181
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200	33
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	330	26
GLUCONATO FERROSO	579	1999	150	23 & 48
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2010	1000	27
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	150	161
LACTATO FERROSO	585	1999	150	23 & 48
NEOTAMO	961	2007	10	144
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	500	
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	161
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	160	144
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	2009	200	113 & 161
SORBATOS	200-203	2012	1000	42
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	400	
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	2013	520	6, 245 & 296
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	100	44
VERDE SÓLIDO FCF	143	1999	300	

No. de Categoría de alimento 04.2.2.4 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2008	350	161 & 188
ASPARTAMO	951	2008	1000	161 & 191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2009	200	161
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	50000	161
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2010	50	161
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2011	200	
CLORURO ESTAÑOSO	512	2001	25	43
DIMETILPOLISILOXANO	900a	1999	10	
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2001	365	21
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200	33
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	70	26
NEOTAMO	961	2008	33	161
ROJO ALLURA AC	129	2009	200	161
SACARINAS	954(i)-(iv)	2008	160	144 & 161
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2008	580	161
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	50	44
VERDE SÓLIDO FCF	143	1999	200	

No. de Categoría de alimento 04.2.2.5 Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2008	1000	188
ASPARTAMO	951	2008	1000	161 & 191
BENZOATOS	210-213	2001	1000	13
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	50000	
CARMINES	120	2005	100	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2010	50	161

No. de Categoría de alimento 04.2.2.5 Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	1000	
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2005	100	62
DIMETILPOLISILOXANO	900a	1999	10	
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2001	250	21
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2011	100	179 & 181
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200	33 & 76
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	330	26
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2010	1000	27
NEOTAMO	961	2008	33	161
SACARINAS	954(i)-(iv)	2008	160	161
SORBATOS	200-203	2012	1000	42
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	400	161 & 169
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	500	44 & 138

No. de Categoría de alimento 04.2.2.6 Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	350	161 & 188
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	50	92
ASPARTAMO	951	2008	1000	161 & 191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2009	100	92 & 161
BENZOATOS	210-213	2001	3000	13
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	50000	161
CARMINES	120	2008	200	92
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2010	50	92 & 161

No. de Categoría de alimento 04.2.2.6 Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2008	1000	92
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2008	250	17 & 161
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2008	100	62 & 92
DIMETILPOLISILOXANO	900a	2004	50	
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	2001	5000	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	2500	
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2001	80	21
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2011	100	92 & 181
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200	33
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	165	26
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2010	1000	27
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	200	92 & 161
NEOTAMO	961	2007	33	161
POLISORBATOS	432-436	2007	3000	
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2008	300	92
ROJO ALLURA AC	129	2009	200	92 & 161
SACARINAS	954(i)-(iv)	2008	200	161
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	2009	350	113 & 161
SORBATOS	200-203	2012	1000	42
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	400	161
SUCROGLICÉRIDOS	474	2009	5000	
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2011	300	44 & 205

No. de Categoría de alimento 04.2.2.7 Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2008	1000	188
ACETATO DE SODIO	262(i)	2013	BPF	
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	2013	BPF	
ÁCIDO ALGÍNICO	400	2013	BPF	
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	2013	BPF	
ÁCIDO CÍTRICO	330	2013	BPF	
ÁCIDO FUMÁRICO	297	2013	BPF	
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	2013	BPF	
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	2013	BPF	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA	407a	2013	BPF	
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	200	92
ASCORBATO DE SODIO	301	2014	BPF	
ASPARTAMO	951	2008	2500	161 & 191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2009	100	92 & 161
BENZOATOS	210-213	2001	1000	13
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	50000	161
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	2013	BPF	
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	2013	5000	36
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	2013	BPF	
CARBONATO DE SODIO	500(i)	2013	BPF	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	50	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	1000	
CARRAGENINA	407	2013	BPF	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	2013	BPF	
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2005	100	62
CLORURO DE CALCIO	509	2013	BPF	
CLORURO DE POTASIO	508	2013	BPF	
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	2013	BPF	
DIMETILPOLISILOXANO	900a	2008	10	
ERITORBATO DE SODIO (ISOASCORBATO DE SODIO)	316	2014	BPF	280
ERITROSINA	127	2011	30	
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472c	2013	BPF	

No. de Categoría de alimento 04.2.2.7 Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	2500	
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2001	250	21
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	100	161 & 181
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2010	2200	33
FUMARATO DE SODIO	365	2013	BPF	
GLICEROL	422	2014	BPF	
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	200	26
GLUCONATO DE SODIO	576	2013	BPF	
GLUTAMATO MONOSÓDICO, L-	621	2014	BPF	279
GOMA GUAR	412	2013	BPF	
GOMA XANTANA	415	2013	BPF	
GUANILATO DISÓDICO, 5'-	627	2014	BPF	279
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2012	300	27
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	300	161
INOSINATO DISÓDICO, 5'-	631	2014	BPF	279
LACTATO DE CALCIO	327	2013	10000	58
LACTATO DE SODIO	325	2013	BPF	
LECITINA	322(i)	2013	BPF	
MALATO DE SODIO, DL-	350(ii)	2013	BPF	
NEOTAMO	961	2007	33	161
PECTINAS	440	2013	BPF	
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	500	161
PULLULAN	1204	2014	BPF	
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2008	500	
RIBONUCLEÓTIDOS DE CALCIO, 5'-	634	2014	BPF	279
RIBONUCLEÓTIDOS DE SODIO, 5'-	635	2014	BPF	279
SACARINAS	954(i)-(iv)	2008	200	161
SORBATOS	200-203	2012	1000	42
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2008	580	161
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	500	44

No. de Categoría de alimento 04.2.2.7 — Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
VERDE SÓLIDO FCF	143	2009	100	161

No. de Categoría de alimento 04.2.2.8 — Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ASPARTAMO	951	2008	1000	161 & 191
BENZOATOS	210-213	2001	1000	13
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	50000	161
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2005	100	62
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	2500	
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2001	250	21
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200	33 & 76
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	40	26
NEOTAMO	961	2008	33	161
SACARINAS	954(i)-(iv)	2008	160	144 & 161
SORBATOS	200-203	2012	1000	42 & 221
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2008	150	144 & 161

No. de Categoría de alimento 05.0 — Confitería

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACEITE MINERAL, VISCOSIDAD MEDIA	905e	2004	2000	3
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2001	500	10, 15 & 114

No. de Categoría de alimento 05.1 — Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACEITE MINERAL DE ALTA VISCOSIDAD	905d	2004	2000	3

No. de Categoría de alimento 05.1 Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
GALATO DE PROPILO	310	2001	200	15 & 130

No. de Categoría de alimento 05.1.1 Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	350	97 & 188
ASPARTAMO	951	2007	3000	97 & 191
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	2007	5000	97
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1100	33
SACARINAS	954(i)-(iv)	2008	100	97 & 161
SALES AMÓNICAS DEL ÁCIDO FOSFATÍDICO	442	2009	10000	97
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	580	97

No. de Categoría de alimento 05.1.2 Mezclas de cacao (jarabes)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	350	97, 161 & 188
ALITAME	956	2007	300	161
ASPARTAMO	951	2007	1000	161 & 191
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	50000	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2012	50000	
CARMINES	120	2005	300	
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2007	250	17, 127 & 161
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	6.4	62 & 161
NEOTAMO	961	2007	33	97 & 161
POLISORBATOS	432-436	2007	500	
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	80	161
SORBATOS	200-203	2012	1000	42
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	400	97 & 161

No. de Categoría de alimento 05.1.3 Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas

No. de Categoría de alimento 05.1.3 Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	1000	161 & 188
ALITAME	956	2007	300	161
ASPARTAMO	951	2008	3000	161 & 191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2009	100	161
BENZOATOS	210-213	2003	1500	13
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2012	50000	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2012	50000	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2010	100	161
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2012	100	
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2007	500	17 & 161
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	6.4	62 & 161
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2001	50	21
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	2011	200	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2012	200	181
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	880	33
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2012	300	27
NEOTAMO	961	2007	100	161
POLISORBATOS	432-436	2007	1000	
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	161
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	200	161
SORBATOS	200-203	2012	1000	42
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	400	161 & 169

No. de Categoría de alimento 05.1.4 Productos de cacao y chocolate

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACEITE DE RICINO	1503	2007	350	
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	500	161 & 188
ALITAME	956	2007	300	161
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	400	183
ASPARTAMO	951	2008	3000	161 & 191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2009	100	183
BUTILHIDROXIANISOL	320	2006	200	15, 130 & 141
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2006	200	15, 130 & 141

No. de Categoría de alimento 05.1.4 Productos de cacao y chocolate

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	50000	183
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2012	50000	183
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2010	100	183
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2012	100	183
CERA CANDELILLA	902	2001	BPF	3
CERA CARNAUBA	903	2006	5000	3
CERA DE ABEJAS	901	2001	BPF	3
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2007	500	17 & 161
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	700	183
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2012	200	181 & 183
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1100	33
GOMA LACA, BLANQUEADA	904	2001	BPF	3
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	450	183
NEOTAMO	961	2007	80	161
POLISORBATOS	432-436	2007	5000	101
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	300	183
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	183
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	500	161
SALES AMÓNICAS DEL ÁCIDO FOSFATÍDICO	442	2009	10000	
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	800	161
TERBUTILHIDROQUINONA	319	2006	200	15, 130 & 141

No. de Categoría de alimento 05.1.5 Productos de imitación y sucedáneos del chocolate

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	500	161 & 188
ALITAME	956	2007	300	161
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	161
ASPARTAMO	951	2008	3000	161 & 191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2009	100	
BENZOATOS	210-213	2003	1500	13
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2006	200	15 & 197
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2009	50000	

No. de Categoría de alimento 05.1.5 Productos de imitación y sucedáneos del chocolate

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2012	50000	
CARMINES	120	2005	300	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	100	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2010	100	
CERA CANDELILLA	902	2001	BPF	3
CERA CARNAUBA	903	2006	5000	3
CERA DE ABEJAS	901	2001	BPF	3
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2007	500	17 & 161
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	700	
DIMETILPOLISILOXANO	900a	1999	10	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	200	181
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	2200	33
GOMA LACA, BLANQUEADA	904	2001	BPF	3
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2009	300	27
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	300	
NEOTAMO	961	2007	100	161
POLISORBATOS	432-436	2007	5000	
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	50	
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	1000	
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	500	161
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	2009	500	113 & 161
SALES AMÓNICAS DEL ÁCIDO FOSFATÍDICO	442	2009	10000	
SORBATOS	200-203	2009	1500	42
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	800	161

No. de Categoría de alimento 05.2 Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACEITE DE RICINO	1503	2007	500	
ACEITE MINERAL DE ALTA VISCOSIDAD	905d	2004	2000	3
ALITAME	956	2007	300	161

No. de Categoría de alimento 05.2 — Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	161
AZUL BRILLANTE FCF	133	2005	300	
BENZOATOS	210-213	2003	1500	13
BUTILHIDROXIANISOL	320	2007	200	15 & 130
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2007	200	15 & 130
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2012	50000	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2012	50000	
CARMINES	120	2005	300	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	100	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	500	
CERA CANDELILLA	902	2001	BPF	3
CERA CARNAUBA	903	2006	5000	3
CERA DE ABEJAS	901	2001	BPF	3
CERA MICROCRISTALINA	905c(i)	2001	BPF	3
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2007	500	17, 156 & 161
DIMETILPOLISILOXANO	900a	1999	10	
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	2001	5000	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	10000	
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200	33
GALATO DE PROPILO	310	2001	200	15 & 130
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2012	700	26 & 199
GOMA LACA, BLANQUEADA	904	2001	BPF	3
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2012	1000	27
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	300	
NEOTAMO	961	2007	330	158 & 161
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	2005	200	
POLISORBATOS	432-436	2007	1000	
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	300	161
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	1000	
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	500	161 & 163
SORBATOS	200-203	2012	1500	42

No. de Categoría de alimento 05.2 — Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2008	1800	161 & 164
SUCROGLICÉRIDOS	474	2009	5000	
TERBUTILHIDROQUINONA	319	2006	200	15 & 130
VERDE SÓLIDO FCF	143	2009	100	

No. de Categoría de alimento 05.2.1 — Caramelos duros

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	500	156, 161 & 188
ASPARTAMO	951	2008	3000	161 & 148
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	700	

No. de Categoría de alimento 05.2.2 — Caramelos blandos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	1000	157, 161 & 188
ASPARTAMO	951	2008	3000	161 & 148
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	100	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2012	1700	181

No. de Categoría de alimento 05.2.3 — Turrón y mazapán

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	1000	161 & 188
ASPARTAMO	951	2008	3000	161 & 191
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	100	

No. de Categoría de alimento 05.3 — Goma de mascar

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACEITE DE RICINO	1503	2007	2100	
ACEITE MINERAL DE ALTA VISCOSIDAD	905d	2004	20000	
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	5000	161 & 188
ALITAME	956	2007	300	161
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	
ASPARTAMO	951	2007	10000	161 & 191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2005	300	
BENZOATOS	210-213	2005	1500	13
BUTILHIDROXIANISOL	320	2006	400	130
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2006	400	130

No. de Categoría de alimento 05.3 Goma de mascar

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	1999	20000	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	20000	
CARMINES	120	2008	500	178
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	100	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	500	
CERA CANDELILLA	902	2003	BPF	
CERA CARNAUBA	903	2003	1200	3
CERA DE ABEJAS	901	2003	BPF	
CERA MICROCRISTALINA	905c(i)	2001	20000	3
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2007	3000	17 & 161
CICLODEXTRINA, BETA-	459	2001	20000	
CITRATO DE ESTEARILO	484	1999	15000	
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	700	
DIMETILPOLISILOXANO	900a	1999	100	
ERITROSINA	127	2011	50	
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	2001	20000	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	50000	
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	2011	225	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	500	181
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	44000	33
GALATO DE PROPILO	310	2001	1000	130
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	3500	26
GOMA LACA, BLANQUEADA	904	2003	BPF	3
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2010	1500	27
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	300	
NEOTAMO	961	2007	1000	161
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	2009	10000	161
POLIETILENGLICOL	1521	2001	20000	
POLISORBATOS	432-436	2007	5000	
POLIVINILPIRROLIDONA	1201	1999	10000	
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	300	
RESINA DE GUAYACO	314	1999	1500	
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	1000	
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	

No. de Categoría de alimento 05.3 Goma de mascar

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	2500	161
SILICATO DE ALUMINIO	559	2013	100	6 & 174
SILICATO DE ALUMINIO Y CALCIO	556	2013	100	6 & 174
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	2013	100	6 & 174
SORBATOS	200-203	2009	1500	42
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	5000	161
SUCROGLICÉRIDOS	474	2009	10000	
TERBUTILHIDROQUINONA	319	2006	400	130
VERDE SÓLIDO FCF	143	1999	300	

No. de Categoría de alimento 05.4 Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACEITE MINERAL DE ALTA VISCOSIDAD	905d	2004	2000	3
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	500	161 & 188
ALITAME	956	2007	300	161
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	
ASPARTAMO	951	2007	1000	161 & 191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2005	500	
BENZOATOS	210-213	2003	1500	13
BUTILHIDROXIANISOL	320	2007	200	15 & 130
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2007	200	15 & 130
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2012	50000	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2012	50000	
CARMINES	120	2005	500	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	100	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	20000	
CERA CANDELILLA	902	2003	BPF	
CERA CARNAUBA	903	2001	4000	
CERA DE ABEJAS	901	2003	BPF	
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2007	500	17 & 161
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	100	
ERITROSINA	127	2011	100	
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	2001	40000	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	10000	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	500	181

No. de Categoría de alimento 05.4 — Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1500	33
GALATO DE PROPILO	310	2001	200	15 & 130
GOMA LACA, BLANQUEADA	904	2003	BPF	
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2010	300	27
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	300	
NEOTAMO	961	2007	100	161
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	2005	100	
POLISORBATOS	432-436	2007	3000	
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	50	
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	1000	
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	500	161
SORBATOS	200-203	2012	1000	42
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2008	1000	161
TERBUTILHIDROQUINONA	319	2006	200	15 & 130
VERDE SÓLIDO FCF	143	2009	100	

No. de Categoría de alimento 06.1 — Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACEITE MINERAL DE ALTA VISCOSIDAD	905d	2004	800	98
GALATO DE PROPILO	310	2001	100	15

No. de Categoría de alimento 06.2 — Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ALFA-AMILASA DE ASPERGILLUS ORYZAE VAR.	1100(i)	1999	BPF	
ALFA-AMILASA DE BACILLUS SUBTILIS	1100(iii)	2014	BPF	
CARBOHIDRASA DE BACILLUS LICHENIFORMIS	1100(vi)	2014	BPF	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2008	3000	186

No. de Categoría de alimento 06.2.1 — Harinas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	2014	300	

No. de Categoría de alimento 06.2.1 Harinas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ASCORBATO DE POTASIO	303	2014	300	
ASCORBATO DE SODIO	301	2014	300	
AZODICARBONAMIDA	927a	1999	45	
CLORO	925	2001	2500	87
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2500	33 & 225
FOSFATOS DE ALUMINIO Y SODIO	541(i),(ii)	2013	1600	6 & 252
LECITINA	322(i)	2014	BPF	25 & 28
PERÓXIDO DE BENZOÍLO	928	2007	75	
PROTEASA	1101(i)	1999	BPF	
PULLULAN	1204	2014	BPF	25
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	200	44

No. de Categoría de alimento 06.2.2 Almidones

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARBONATO DE SODIO	500(i)	2014	BPF	
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	50	44

No. de Categoría de alimento 06.3 Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	1200	161 & 188
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	161
ASPARTAMO	951	2007	1000	161 & 191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2005	200	
BUTILHIDROXIANISOL	320	2005	200	15 & 196
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2006	100	15 & 196
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2009	50000	189
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	2500	
CARMINES	120	2005	200	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	200	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	400	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2001	200	10
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2010	200	

No. de Categoría de alimento 06.3 Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	2200	33
GALATO DE PROPILO	310	2001	200	15 & 196
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	350	26
NEOTAMO	961	2007	160	161
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	2005	75	
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	
SACARINAS	954(i)-(iv)	2008	100	161
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2008	1000	161

No. de Categoría de alimento 06.4.1 Pastas y fideos frescos y productos análogos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACETATO DE SODIO	262(i)	2013	6000	
ÁCIDO ALGÍNICO	400	2014	BPF	211
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	2013	200	
ÁCIDO CÍTRICO	330	2013	BPF	
ÁCIDO FUMÁRICO	297	2013	700	
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	2013	BPF	
AGAR	406	2014	BPF	211
ALGA EUCHEUMA ELABORADA	407a	2014	BPF	211
ALGINATO DE SODIO	401	2014	BPF	211
ASCORBATO DE SODIO	301	2014	BPF	
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500(ii)	2013	BPF	
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	2013	BPF	
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	2013	11000	
CARBONATO DE SODIO	500(i)	2013	10000	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	2014	BPF	211
CARRAGENINA	407	2014	BPF	211
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	2014	BPF	211
CURDLAN	424	2014	BPF	211
DIÓXIDO DE CARBONO	290	2014	BPF	59 & 211
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	2014	BPF	211
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	2014	BPF	211

No. de Categoría de alimento 06.4.1 Pastas y fideos frescos y productos análogos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2500	33 & 211
GLICEROL	422	2014	BPF	211
GLUCONO-DELTA-LACTONA	575	2013	BPF	
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	2014	BPF	211
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	2014	BPF	211
GOMA GELLAN	418	2014	BPF	211
GOMA GUAR	412	2014	BPF	211
GOMA KARAYA	416	2014	BPF	211
GOMA TRAGACANTO	413	2014	BPF	211
GOMA XANTANA	415	2014	BPF	211
HARINA KONJAC	425	2014	BPF	211
LACTATO DE SODIO	325	2013	BPF	
LECITINA	322(i)	2014	BPF	
MALATO DE SODIO, DL-	350(ii)	2013	BPF	
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	2014	BPF	
PECTINAS	440	2014	BPF	211
PULLULAN	1204	2014	BPF	211
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	2013	300	6 & 247

No. de Categoría de alimento 06.4.2 Pastas y fideos deshidratados y productos análogos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACETATO DE SODIO	262(i)	2013	BPF	256
ÁCIDO ALGÍNICO	400	2014	BPF	256
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	2013	BPF	256
ÁCIDO CÍTRICO	330	2013	BPF	256
ÁCIDO FUMÁRICO	297	2013	BPF	256
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	2013	BPF	256
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	2013	BPF	256
AGAR	406	2014	BPF	256
ALGA EUCHEUMA ELABORADA	407a	2014	BPF	256
ALGINATO DE AMONIO	403	2014	BPF	256
ALGINATO DE CALCIO	404	2014	BPF	256
ALGINATO DE POTASIO	402	2014	BPF	256
ALGINATO DE SODIO	401	2014	BPF	256
ASCORBATO DE CALCIO	302	2014	200	256

No. de Categoría de alimento 06.4.2 Pastas y fideos deshidratados y productos análogos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ASCORBATO DE SODIO	301	2014	200	256
CANTAXANTINA	161g	2011	15	211
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2011	50000	211
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500(ii)	2013	BPF	256
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	2013	BPF	256
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	2013	BPF	256
CARBONATO DE SODIO	500(i)	2013	BPF	256
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	2014	BPF	256
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2011	1000	211
CARRAGENINA	407	2014	BPF	256
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	2014	BPF	256
CLORURO DE POTASIO	508	2014	BPF	256
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2008	5000	
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	2014	BPF	256
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	2014	BPF	256
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	900	33 & 211
GLUCONATO DE SODIO	576	2014	BPF	256
GLUTAMATO MONOSÓDICO, L-	621	2014	BPF	256
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	2014	BPF	256
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	2014	BPF	256
GOMA GELLAN	418	2014	BPF	256
GOMA GUAR	412	2014	BPF	256
GOMA KARAYA	416	2014	BPF	256
GOMA TARA	417	2014	BPF	256
GOMA TRAGACANTO	413	2014	BPF	256
GOMA XANTANA	415	2014	BPF	256
GUANILATO DISÓDICO, 5'-	627	2014	BPF	256
HARINA KONJAC	425	2014	BPF	256
INOSINATO DISÓDICO, 5'-	631	2014	BPF	256
LACTATO DE SODIO	325	2013	BPF	256
LECITINA	322(i)	2014	BPF	256
MANITOL	421	2014	BPF	256
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	2014	BPF	256

No. de Categoría de alimento 06.4.2 Pastas y fideos deshidratados y productos análogos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ÓXIDO NITROSO	942	2014	BPF	256
PECTINAS	440	2014	BPF	256
POLISORBATOS	432-436	2008	5000	
PULLULAN	1204	2014	BPF	256
RIBONUCLEÓTIDOS DE CALCIO, 5'-	634	2014	BPF	256
RIBONUCLEÓTIDOS DE SODIO, 5'-	635	2014	BPF	256
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	2014	BPF	256
SULFATO DE CALCIO	516	2014	BPF	256

No. de Categoría de alimento 06.4.3 Pastas y fideos precocidos y productos análogos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	153
BENZOATOS	210-213	2004	1000	13
BUTILHIDROXIANISOL	320	2006	200	15 & 130
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2006	200	15 & 130
CANTAXANTINA	161g	2011	15	153
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	50000	153 & 173
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2011	50000	153
CARMINES	120	2008	100	153 & 178
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	1200	153
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2010	1000	153
CICLODEXTRINA, BETA-	459	2012	1000	153
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	100	153
DIMETILPOLISILOXANO	900a	2007	50	153
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2012	500	10 & 211
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	2007	5000	2 & 153
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	10000	
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2500	33 & 211
GALATO DE PROPILO	310	2012	200	15, 130 & 211
POLISORBATOS	432-436	2007	5000	153
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2008	300	153

No. de Categoría de alimento 06.4.3 Pastas y fideos precocidos y productos análogos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
SORBATOS	200-203	2012	2000	42 & 211
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	20	44
TERBUTILHIDROQUINONA	319	2006	200	15 & 130
VERDE SÓLIDO FCF	143	2010	290	194

No. de Categoría de alimento 06.5 Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	350	161 & 188
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	50	
ASPARTAMO	951	2007	1000	161 & 191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2005	150	
BENZOATOS	210-213	2003	1000	13
CANTAXANTINA	161g	2011	15	
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2009	50000	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2011	2500	
CARMINES	120	2005	150	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	150	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	1000	
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2007	250	17 & 161
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	75	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2001	500	2 & 10
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	2001	40000	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	5000	
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2001	315	21
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	2011	200	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2011	200	181
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	7000	33
GALATO DE PROPILO	310	2001	90	2 & 15
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	165	26
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	150	
NEOTAMO	961	2007	33	161

No. de Categoría de alimento 06.5 — Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
NISINA	234	2010	3	
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	2005	75	
POLISORBATOS	432-436	2005	3000	
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	50	
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	100	161
SORBATOS	200-203	2012	1000	42
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	400	161
SUCROGLICÉRIDOS	474	2009	5000	
VERDE SÓLIDO FCF	143	2009	100	161

No. de Categoría de alimento 06.6 — Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanizar o rebozar pescado o carne de aves de corral)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2009	50000	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2011	2500	
CARMINES	120	2005	500	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	500	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	1000	
DIMETILPOLISILOXANO	900a	1999	10	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	5000	
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	5600	33
FOSFATOS DE ALUMINIO Y SODIO	541(i),(ii)	2013	1000	6
POLISORBATOS	432-436	2007	5000	2
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	
SORBATOS	200-203	2009	2000	42

No. de Categoría de alimento 06.7 — Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas

No. de Categoría de alimento 06.7 Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2009	50000	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2011	2500	
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	200	72

No. de Categoría de alimento 06.8.1 Bebidas a base de soja

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	1500	
CARMINES	120	2010	100	178
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1300	33
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	200	26
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2010	50	
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2012	400	

No. de Categoría de alimento 06.8.3 Cuajada de soja (tofu)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	100	33

No. de Categoría de alimento 06.8.8 Otros productos a base de proteína de soja

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	20000	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2010	20000	

No. de Categoría de alimento 07.0 Productos de panadería

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACEITE MINERAL DE ALTA VISCOSIDAD	905d	2004	3000	125
BENZOATOS	210-213	2004	1000	13
BUTILHIDROXIANISOL	320	2007	200	15 & 180
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2007	200	15 & 180

No. de Categoría de alimento 07.0 Productos de panadería

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CERA CARNAUBA	903	2001	BPF	3
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2003	1000	10 & 15
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	2001	15000	11 & 72
SORBATOS	200-203	2012	1000	42
VERDE SÓLIDO FCF	143	2009	100	161

No. de Categoría de alimento 07.1 Pan y productos de panadería ordinaria

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2008	1000	161 & 188
ASPARTAMO	951	2008	4000	161 & 191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2009	100	161
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2006	6000	
NEOTAMO	961	2008	70	161
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2008	650	161

No. de Categoría de alimento 07.1.1 Panes y panecillos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACEITE MINERAL, VISCOSIDAD MEDIA	905e	2004	3000	36 & 126
POLISORBATOS	432-436	2008	3000	
TERBUTILHIDROQUINONA	319	2006	200	15 & 195

No. de Categoría de alimento 07.1.1.2 Panes leudados con bicarbonato

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	9300	33 & 229

No. de Categoría de alimento 07.1.2 “Crackers” (galletas saladas o de agua), excluidos los “crackers” dulces

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2009	50000	161
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2010	50000	161
CARMINES	120	2008	200	178
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	1000	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	1000	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2011	200	181

No. de Categoría de alimento 07.1.2 — “Crackers” (galletas saladas o de agua), excluidos los “crackers” dulces

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	9300	33 & 229
FOSFATOS DE ALUMINIO Y SODIO	541(i),(ii)	2013	100	6 & 246
POLISORBATOS	432-436	2008	5000	11
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	161
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	2013	100	6 & 246
TERBUTILHIDROQUINONA	319	2006	200	15 & 195

No. de Categoría de alimento 07.1.3 — Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., panecillos tipo rosca “bagels”, pan tipo mediterráneo “pita”, panecillos ingleses chatos “muffins”, etc.)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2009	50000	161
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2010	50000	161
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2011	100	
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	9300	33 & 229
FOSFATOS DE ALUMINIO Y SODIO	541(i),(ii)	2013	100	6, 244 & 246
GALATO DE PROPILO	310	2001	100	15 & 130
POLISORBATOS	432-436	2008	3000	11
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	161
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	2013	100	6, 244 & 246
TERBUTILHIDROQUINONA	319	2006	200	15 & 130

No. de Categoría de alimento 07.1.4 — Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2009	50000	161
CARMINES	120	2008	500	178
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2011	200	116
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	1000	

No. de Categoría de alimento 07.1.4 Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	6.4	62 &161
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2011	200	181
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	9300	33 & 229
POLISORBATOS	432-436	2008	3000	11
TERBUTILHIDROQUINONA	319	2006	200	15 & 195

No. de Categoría de alimento 07.1.5 Panes y bollos dulces al vapor

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2009	50000	161
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2011	100	216
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	9300	33 & 229
FOSFATOS DE ALUMINIO Y SODIO	541(i),(ii)	2013	40	6, 246 & 248
POLISORBATOS	432-436	2008	3000	11
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	2013	40	6, 246 & 248

No. de Categoría de alimento 07.1.6 Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	50000	161
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	9300	33 & 229
FOSFATOS DE ALUMINIO Y SODIO	541(i),(ii)	2013	40	6, 246 & 249
POLISORBATOS	432-436	2008	3000	11
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	2013	40	6, 246 & 249

No. de Categoría de alimento 07.2 Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas

No. de Categoría de alimento 07.2 Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	1000	165 & 188
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	50	
ASPARTAMO	951	2007	1700	165 & 191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2009	200	161
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2009	50000	161
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2011	1200	
CARMINES	120	2005	200	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	100	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	1000	
CERA CANDELILLA	902	2001	BPF	3
CERA DE ABEJAS	901	2001	BPF	3
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2007	1600	17 & 165
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	75	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2006	20000	
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	9300	33 & 229
GOMA LACA, BLANQUEADA	904	2001	BPF	3
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2010	300	27
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	200	161
NEOTAMO	961	2008	80	161 & 165
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	2005	100	
POLISORBATOS	432-436	2008	3000	
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	50	
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	161
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	170	165
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	2009	1000	77 & 113
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2008	700	161 & 165
SUCROGLICÉRIDOS	474	2009	10000	
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	50	44

No. de Categoría de alimento 07.2.3 Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas

No. de Categoría de alimento 07.2.3 — Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
GALATO DE PROPILO	310	2001	200	15 & 196

No. de Categoría de alimento 08.0 — Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
AZUL BRILLANTE FCF	133	2014	100	4, 16, XS88, XS89, XS96, XS97 & XS98
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2014	BPF	3, 4, 16, XS88, XS89, XS96, XS97 & XS98
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2014	BPF	3, 4, 16, XS88, XS89, XS96, XS97 & XS98

No. de Categoría de alimento 08.1 — Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	4 & 16
GLUTAMATO MONOAMÓNICO, L-	624	2014	BPF	16
GLUTAMATO MONOSÓDICO, L-	621	2014	BPF	16
GUANILATO DISÓDICO, 5'-	627	2014	BPF	16
INOSINATO DISÓDICO, 5'-	631	2014	BPF	16
VERDE SÓLIDO FCF	143	2009	100	3, 4 & 16

No. de Categoría de alimento 08.1.1 — Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ALGINATO DE SODIO	401	2014	BPF	16
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	2014	BPF	16
ALMIDÓN OXIDADO	1404	2014	BPF	16
BROMELINA	1101(iii)	2014	BPF	16
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	2014	BPF	4 & 16
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	2014	BPF	16
CARMINES	120	2008	500	4 & 16
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	2014	BPF	16
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	2014	BPF	16
CITRATO DÍACIDO DE POTASIO	332(i)	2014	BPF	16
CITRATO DÍACIDO DE SODIO	331(i)	2014	BPF	16
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	2014	BPF	16
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	2014	BPF	16

No. de Categoría de alimento 08.1.1 Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CLORURO DE CALCIO	509	2014	BPF	16
CLORURO DE MAGNESIO	511	2014	BPF	16
CLORURO DE POTASIO	508	2014	BPF	16
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472a	2014	BPF	16
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472c	2014	BPF	16
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472b	2014	BPF	16
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	2014	BPF	16
GLICEROL	422	2014	BPF	16
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	2014	BPF	16
GOMA GELLAN	418	2014	BPF	16
GOMA KARAYA	416	2014	BPF	16
GOMA TRAGACANTO	413	2014	BPF	16
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	2014	BPF	16
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	2014	BPF	16
LECITINA	322(i)	2014	BPF	16
METILCELULOSA	461	2014	BPF	16
METILETILCELULOSA	465	2014	BPF	16
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	2014	BPF	16
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	2014	BPF	16
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	2014	BPF	16 & 71

No. de Categoría de alimento 08.1.2 Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	2014	BPF	281
ÁCIDO CÍTRICO	330	2014	BPF	15 & 281
ÁCIDO ERITÓRBICO (ACIDO ISOASCÓBICO)	315	2014	BPF	281
ALGINATO DE SODIO	401	2014	BPF	281
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	2014	BPF	281
ALMIDÓN OXIDADO	1404	2014	BPF	281
ASCORBATO DE CALCIO	302	2014	BPF	281
ASCORBATO DE SODIO	301	2014	BPF	281
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	2014	BPF	4, 16 & 281
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	2014	BPF	281

No. de Categoría de alimento 08.1.2 Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARMINES	120	2008	100	4, 16 & 117
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2011	100	4 & 16
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2011	20	4 & 16
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	2014	BPF	281
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	2014	BPF	281
CITRATO DÍACIDO DE POTASIO	332(i)	2014	BPF	281
CITRATO DÍACIDO DE SODIO	331(i)	2014	BPF	281
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	2014	BPF	281
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	2014	BPF	281
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	2014	BPF	281
CITRATOS DE ISOPROPILO	384	2001	200	
CLORURO DE MAGNESIO	511	2014	BPF	281
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472a	2014	BPF	281
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472c	2014	BPF	281
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472b	2014	BPF	281
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2010	1000	4, 16 & 94
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	2014	BPF	281
GLICEROL	422	2014	BPF	
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	2014	BPF	281
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	2014	BPF	281
GOMA GELLAN	418	2014	BPF	281
GOMA GUAR	412	2014	BPF	281
GOMA KARAYA	416	2014	BPF	281
GOMA TRAGACANTO	413	2014	BPF	281
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	2014	BPF	281
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	2014	BPF	281
LACTATO DE CALCIO	327	2014	BPF	281
LECITINA	322(i)	2014	BPF	281
METILCELULOSA	461	2014	BPF	281
METILETILCELULOSA	465	2014	BPF	281
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	2014	BPF	281
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	2014	BPF	281
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	2014	BPF	71 & 281

No. de Categoría de alimento 08.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
AMARILLO OCASO FCF	110	2014	300	16, XS96 & XS97
BUTILHIDROXIANISOL	320	2014	200	15, 130, XS96 & XS97
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2014	100	15, 130, 167, XS96 & XS97
CARMINES	120	2014	500	16, XS96 & XS97
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2014	5000	16, XS96 & XS97
ERITROSINA	127	2014	30	4, 16, XS96 & XS97
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2014	5000	16, XS96 & XS97
GALATO DE PROPILO	310	2014	200	15, 130, XS96 & XS97
POLISORBATOS	432-436	2014	5000	XS96 & XS97
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2014	1000	16, XS96 & XS97
TERBUTILHIDROQUINONA	319	2014	100	15, 130, 167, XS96 & XS97
VERDE SÓLIDO FCF	143	2014	100	3, 4, XS96 & XS97

No. de Categoría de alimento 08.2.1 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados sin tratamiento térmico, en piezas enteras o en cortes

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200	33

No. de Categoría de alimento 08.2.1.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratamiento térmico, en piezas enteras o en cortes

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
BENZOATOS	210-213	2005	1000	3 & 13
CITRATOS DE ISOPROPILO	384	2001	200	
NATAMICINA (PIMARICINA)	235	2001	6	

No. de Categoría de alimento 08.2.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas

No. de Categoría de alimento 08.2.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2014	1320	33 & 289
NITRITOS	249, 250	2014	80	32 & 288
SACARINAS	954(i)-(iv)	2014	500	161, XS96 & XS97
SUCROGLICÉRIDOS	474	2014	5000	15, XS96 & XS97

No. de Categoría de alimento 08.2.3 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, congelados, en piezas enteras o en cortes

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACEITE MINERAL DE ALTA VISCOSIDAD	905d	2004	950	3
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	2200	33 & 302

No. de Categoría de alimento 08.3 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
BUTILHIDROXIANISOL	320	2014	200	15, 130, XS88, XS89 & XS98
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2014	100	15, 130, 162, XS88, XS89 & XS98
ERITROSINA	127	2014	30	4, 290 & XS88
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2014	5000	16, XS88, XS89 & XS98
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2014	2200	33, 302, XS88, XS89 & XS98
GALATO DE PROPILO	310	2014	200	15, 130, XS88, XS89 & XS98
NITRITOS	249, 250	2014	80	32, 286 & 287
POLISORBATOS	432-436	2014	5000	XS88, XS89 & XS98
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2014	1000	16, XS88, XS89 & XS98

No. de Categoría de alimento 08.3 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
TERBUTILHIDROQUINONA	319	2014	100	15, 130, 162, XS88, XS89 & XS98

No. de Categoría de alimento 08.3.1 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados sin tratamiento térmico

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	20	118

No. de Categoría de alimento 08.3.1.1 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratamiento térmico

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	16
CANTAXANTINA	161g	2011	100	4, 16 & 118
CARMINES	120	2005	200	118
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2010	100	16

No. de Categoría de alimento 08.3.1.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratamiento térmico

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	135	
BENZOATOS	210-213	2005	1000	3 & 13
CARMINES	120	2005	100	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2010	20	16
CITRATOS DE ISOPROPILO	384	2001	200	
NATAMICINA (PIMARICINA)	235	2001	20	3 & 81

No. de Categoría de alimento 08.3.1.3 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados, fermentados y sin tratamiento térmico

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	16
CARMINES	120	2005	100	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2010	20	16

No. de Categoría de alimento 08.3.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
AMARILLO OCASO FCF	110	2014	300	16, XS88, XS89 & XS98
CARMINES	120	2014	100	XS88, XS89 & XS98
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2014	20	16, XS88, XS89 & XS98
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2014	20	XS88, XS89 & XS98
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2014	35	21, XS88, XS89 & XS98
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2014	100	26, 202, XS88, XS89 & XS98
ROJO ALLURA AC	129	2014	25	161, XS88, XS89 & XS98
SACARINAS	954(i)-(iv)	2014	500	161, XS88, XS89 & XS98
SUCROGLICÉRIDOS	474	2014	5000	15, XS88, XS89 & XS98

No. de Categoría de alimento 08.3.3 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACEITE MINERAL DE ALTA VISCOSIDAD	905d	2004	950	3
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	16
CARMINES	120	2005	500	16
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	5000	16

No. de Categoría de alimento 08.4 Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	16
CARMINES	120	2005	500	16
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2011	100	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	5000	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2001	5000	10
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	5000	
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2010	1100	33
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2010	36	27
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	2005	1000	72
POLISORBATOS	432-436	2007	1500	

No. de Categoría de alimento 08.4 Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	500	16
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2008	1000	16
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	16
VERDE SÓLIDO FCF	143	2009	100	3 & 4

No. de Categoría de alimento 09.1 Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	30000	4 & 16

No. de Categoría de alimento 09.1.1 Pescado fresco

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	4, 16 & 50
AZUL BRILLANTE FCF	133	2008	300	4, 16 & 50
CARMINES	120	2008	300	4, 16 & 50
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2011	300	4
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2010	100	4, 16 & 50
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	300	4, 16 & 50

No. de Categoría de alimento 09.1.2 Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	4 & 16
AZUL BRILLANTE FCF	133	2005	500	4 & 16
CARMINES	120	2008	500	4 & 16
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2011	100	4 & 16
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	100	44

No. de Categoría de alimento 09.2 Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2008	200	144 & 188
ASPARTAMO	951	2007	300	144 & 191
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2009	30000	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2009	30000	95
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2011	100	95

No. de Categoría de alimento 09.2.1 — Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ÁCIDO ALGÍNICO	400	2014	BPF	29
ÁCIDO CÍTRICO	330	2013	BPF	61 & 257
AGAR	406	2014	BPF	3, 53 & 29
ALGA EUCHEUMA ELABORADA	407a	2014	BPF	37
ALGINATO DE AMONIO	403	2014	BPF	29
ALGINATO DE CALCIO	404	2014	BPF	29
ALGINATO DE POTASIO	402	2014	BPF	29
ALGINATO DE SODIO	401	2014	BPF	37
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	2014	BPF	29
ALMIDÓN OXIDADO	1404	2014	BPF	29
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	95
AZUL BRILLANTE FCF	133	2005	500	95
BUTILHIDROXIANISOL	320	2006	200	15 & 180
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2006	200	15 & 180
CANTAXANTINA	161g	2011	35	95
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	2013	BPF	95
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	2014	BPF	37
CARMINES	120	2008	100	95 & 178
CARRAGENINA	407	2014	BPF	37
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	2014	BPF	29
CITRATO DÍACIDO DE POTASIO	332(i)	2013	BPF	61
CITRATO DÍACIDO DE SODIO	331(i)	2013	BPF	61
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	2014	BPF	29
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	2013	BPF	61
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	2013	BPF	61
CLORURO DE MAGNESIO	511	2014	BPF	29
CLORURO DE POTASIO	508	2014	BPF	29
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	2014	BPF	3, 53 & 29
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472a	2014	BPF	29
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472c	2014	BPF	29
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2001	1000	10
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472b	2014	BPF	29
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2001	75	21
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	2014	BPF	29

No. de Categoría de alimento 09.2.1 — Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200	33
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	2014	BPF	29
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	2014	BPF	37
GOMA GELLAN	418	2014	BPF	29
GOMA GUAR	412	2014	BPF	37 & 73
GOMA KARAYA	416	2014	BPF	29
GOMA TARA	417	2014	BPF	29 & 73
GOMA TRAGACANTO	413	2014	BPF	29
GOMA XANTANA	415	2014	BPF	37
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	2014	BPF	29
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	2014	BPF	29
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	300	95
LECITINA	322(i)	2014	BPF	29
MANITOL	421	2014	BPF	29
METILCELULOSA	461	2014	BPF	37
METILETILCELULOSA	465	2014	BPF	29
PECTINAS	440	2014	BPF	16 & 37
POLIDEXTROSA	1200	2014	BPF	29
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2008	1000	95
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	95
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	2014	BPF	29
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	2014	BPF	71 & 29
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	100	44 & 139

No. de Categoría de alimento 09.2.2 — Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACETATO DE ALMIDÓN	1420	2014	BPF	63
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	2013	BPF	
ÁCIDO CÍTRICO	330	2013	BPF	61

No. de Categoría de alimento 09.2.2 — Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ÁCIDO FUMÁRICO	297	2013	BPF	41
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	2013	BPF	41
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	2014	BPF	63
AGAR	406	2014	BPF	29
ALGA EUCHEUMA ELABORADA	407a	2014	BPF	177
ALGINATO DE SODIO	401	2014	BPF	210
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	2014	BPF	63
ALMIDÓN OXIDADO	1404	2014	BPF	63
ALMIDÓN TRATADO CON ÁCIDO	1401	2014	BPF	63
ALMIDÓN TRATADO CON ÁLCALIS	1402	2014	BPF	63
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	16
AZUL BRILLANTE FCF	133	2005	500	16
BUTILHIDROXIANISOL	320	2006	200	15 & 180
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2006	200	15 & 180
CARBONATO ÁCIDO DE MAGNESIO	504(ii)	2013	BPF	16
CARBONATO ÁCIDO DE POTASIO	501(ii)	2013	BPF	41
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500(ii)	2013	BPF	41
CARBONATO DE AMONIO	503(i)	2013	BPF	41
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	2013	BPF	16
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	2013	BPF	16
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	2013	BPF	41
CARBONATO DE SODIO	500(i)	2013	BPF	41
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	2014	BPF	177
CARMINES	120	2008	500	16, 95 & 178
CARRAGENINA	407	2014	BPF	177
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	2014	BPF	16 & 29
CITRATO DÍACIDO DE POTASIO	332(i)	2013	BPF	61
CITRATO DÍACIDO DE SODIO	331(i)	2013	BPF	61
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	2013	BPF	61
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	2013	BPF	61
CLORURO DE MAGNESIO	511	2014	BPF	29
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	2014	BPF	29
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472a	2014	BPF	16 & 29
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472c	2014	BPF	16 & 29
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2001	1000	10

No. de Categoría de alimento 09.2.2 Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472b	2014	BPF	16 & 29
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2001	75	21
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2011	500	16
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	2014	BPF	63
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	2014	BPF	63
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	2014	BPF	63
FOSFATO DE HIDROXIPROPIL DIALMIDÓN	1442	2014	BPF	63
FOSFATO DE MONOALMIDÓN	1410	2014	BPF	63
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200	33 & 299
FUMARATO DE SODIO	365	2013	BPF	41
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	2014	BPF	16 & 29
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	2014	BPF	177
GOMA GELLAN	418	2014	BPF	29
GOMA GUAR	412	2014	BPF	177
GOMA KARAYA	416	2014	BPF	29
GOMA TARA	417	2014	BPF	29 & 73
GOMA TRAGACANTO	413	2014	BPF	16 & 29
GOMA XANTANA	415	2014	BPF	177
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	2013	BPF	16
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	2014	BPF	63
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	2014	BPF	63
LECITINA	322(i)	2014	BPF	63
MANITOL	421	2014	BPF	29
METILCELULOSA	461	2014	BPF	177
METILETILCELULOSA	465	2014	BPF	63
PECTINAS	440	2014	BPF	177
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	500	16 & 95
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	16
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	2014	BPF	16 & 29
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	2014	BPF	16, 29 & 71
SESQUICARBONATO DE SODIO	500(iii)	2013	BPF	41

No. de Categoría de alimento 09.2.2 — Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
TIODIPROPIONATOS	388, 389	1999	200	15 & 46

No. de Categoría de alimento 09.2.3 — Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ÁCIDO FUMÁRICO	297	2013	BPF	16
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	2013	BPF	16
AGAR	406	2014	BPF	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA	407a	2014	BPF	
ALGINATO DE SODIO	401	2014	BPF	
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	2014	BPF	16
ALMIDÓN OXIDADO	1404	2014	BPF	16
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	16 & 95
AZUL BRILLANTE FCF	133	2005	500	16
CARBONATO ÁCIDO DE MAGNESIO	504(ii)	2013	BPF	16
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	2013	BPF	16
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	2013	BPF	16
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	2014	BPF	16
CARMINES	120	2005	500	16
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	1000	16
CARRAGENINA	407	2014	BPF	
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	2014	BPF	16
CITRATO DÍACIDO DE POTASIO	332(i)	2013	BPF	16
CITRATO DÍACIDO DE SODIO	331(i)	2013	BPF	16
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	2013	BPF	16
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	2013	BPF	16
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	40	95
CLORURO DE MAGNESIO	511	2014	BPF	16
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	2014	BPF	
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472a	2014	BPF	16
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472c	2014	BPF	16
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472b	2014	BPF	16
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	BPF	16 & 95
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	2014	BPF	16

No. de Categoría de alimento 09.2.3 Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200	33
FUMARATO DE SODIO	365	2013	BPF	16
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	2014	BPF	16
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	2014	BPF	
GOMA GELLAN	418	2014	BPF	
GOMA GUAR	412	2014	BPF	
GOMA KARAYA	416	2014	BPF	
GOMA TARA	417	2014	BPF	
GOMA TRAGACANTO	413	2014	BPF	16
GOMA XANTANA	415	2014	BPF	
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	2013	BPF	16
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	2014	BPF	16
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	2014	BPF	16
LECITINA	322(i)	2014	BPF	16
MANITOL	421	2014	BPF	
METILCELULOSA	461	2014	BPF	16
METILETILCELULOSA	465	2014	BPF	16
PECTINAS	440	2014	BPF	
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	500	16 & 95
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	16
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	2014	BPF	16
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	2014	BPF	16

No. de Categoría de alimento 09.2.4 Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	2013	BPF	
ÁCIDO FUMÁRICO	297	2013	BPF	
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	2013	BPF	
CARBONATO ÁCIDO DE MAGNESIO	504(ii)	2013	BPF	
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	2013	BPF	
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	2013	BPF	
CITRATO DÍACIDO DE POTASIO	332(i)	2013	BPF	

No. de Categoría de alimento 09.2.4 Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CITRATO DÍACIDO DE SODIO	331(i)	2013	BPF	
CITRATO TRICÁLCICO	333(iii)	2013	BPF	
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	2013	BPF	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	2013	BPF	
FUMARATO DE SODIO	365	2013	BPF	
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	2013	BPF	

No. de Categoría de alimento 09.2.4.1 Pescado y productos pesqueros cocidos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ALGA EUCHEUMA ELABORADA	407a	2014	BPF	241
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	2014	BPF	241
ALMIDÓN OXIDADO	1404	2014	BPF	241
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	95
AZUL BRILLANTE FCF	133	2009	100	95
CARMINES	120	2005	500	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2009	1000	95
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	30	62 & 95
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	2014	BPF	241
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2005	50	21
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	500	95
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	2014	BPF	241
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200	33
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	2014	BPF	241
GOMA GELLAN	418	2014	BPF	241
GOMA KARAYA	416	2014	BPF	241
GOMA TRAGACANTO	413	2014	BPF	241
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	300	95
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	500	95
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2008	300	95
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	95
SACARINAS	954(i)-(iv)	2008	500	161
SORBATOS	200-203	2009	2000	42
VERDE SÓLIDO FCF	143	1999	100	

No. de Categoría de alimento 09.2.4.2 Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	250	
AZUL BRILLANTE FCF	133	2009	100	
BENZOATOS	210-213	2003	2000	13 & 82
CARMINES	120	2005	250	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	1000	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2011	1000	
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200	33
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	250	16
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	250	
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2008	300	
ROJO ALLURA AC	129	2009	250	
SORBATOS	200-203	2009	2000	42 & 82
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	2013	200	6 & 250
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2007	150	44

No. de Categoría de alimento 09.2.4.3 Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ALGA EUCHEUMA ELABORADA	407a	2014	BPF	41
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	2014	BPF	41
ALMIDÓN OXIDADO	1404	2014	BPF	41
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	16
AZUL BRILLANTE FCF	133	2005	500	16
CARMINES	120	2008	500	16, 95 & 178
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	1000	16
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	40	95
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	2014	BPF	41
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	1000	16 & 95
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	2014	BPF	41
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	2014	BPF	41
GOMA GELLAN	418	2014	BPF	41
GOMA KARAYA	416	2014	BPF	41
GOMA TRAGACANTO	413	2014	BPF	41
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	16

No. de Categoría de alimento 09.2.5 — Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ÁCIDO FUMÁRICO	297	2013	BPF	266 & 267
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	2013	BPF	266 & 267
AGAR	406	2014	BPF	300
ALGA EUCHEUMA ELABORADA	407a	2014	BPF	300
ALGINATO DE SODIO	401	2014	BPF	300
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	2014	BPF	300
ALMIDÓN OXIDADO	1404	2014	BPF	300
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	100	22
BENZOATOS	210-213	2004	200	13 & 121
BUTILHIDROXIANISOL	320	2006	200	15 & 196
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2006	200	15 & 196
CANTAXANTINA	161g	2011	15	22
CARBONATO ÁCIDO DE MAGNESIO	504(ii)	2013	BPF	266 & 267
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	2013	BPF	266 & 267
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	2013	BPF	266 & 267
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	2014	BPF	300
CARMINES	120	2005	300	22
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	1000	
CARRAGENINA	407	2014	BPF	300
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	2014	BPF	300
CITRATO DÍACIDO DE POTASIO	332(i)	2013	BPF	266 & 267
CITRATO DÍACIDO DE SODIO	331(i)	2013	BPF	266 & 267
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	2013	BPF	266 & 267
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	2013	BPF	266 & 267
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	200	
CLORURO DE MAGNESIO	511	2014	BPF	300
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472a	2014	BPF	300
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472c	2014	BPF	300
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472b	2014	BPF	300
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	1000	22
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	2014	BPF	300
FUMARATO DE SODIO	365	2013	BPF	266 & 267
GALATO DE PROPILO	310	2001	100	15 & 196
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	2014	BPF	300
GOMA GUAR	412	2014	BPF	300

No. de Categoría de alimento 09.2.5 — Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
GOMA TARA	417	2014	BPF	300
GOMA TRAGACANTO	413	2014	BPF	300
GOMA XANTANA	415	2014	BPF	300
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	2013	BPF	266 & 267
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	2014	BPF	300
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	2014	BPF	300
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	300	22 & 161
LECITINA	322(i)	2014	BPF	300
MANITOL	421	2014	BPF	300
METILCELULOSA	461	2014	BPF	300
METILETILCELULOSA	465	2014	BPF	300
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	2005	250	22
PECTINAS	440	2014	BPF	300
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	100	22
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	22
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	22
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	2014	BPF	300
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	2014	BPF	300
SORBATOS	200-203	2012	1000	42
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2007	30	44
VERDE SÓLIDO FCF	143	1999	100	

No. de Categoría de alimento 09.3 — Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	200	144 & 188
ASPARTAMO	951	2007	300	144 & 191
BENZOATOS	210-213	2003	2000	13 & 120
BUTILHIDROXIANISOL	320	2006	200	15 & 180
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2006	200	15 & 180
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	30000	95
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2009	30000	95
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2011	100	95
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2010	1000	27

No. de Categoría de alimento 09.3 — Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
NEOTAMO	961	2008	10	161
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	2009	200	113
SORBATOS	200-203	2012	1000	42
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	120	144

No. de Categoría de alimento 09.3.1 — Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	16
AZUL BRILLANTE FCF	133	2005	500	16
CARMINES	120	2005	500	16
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	1000	16
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	40	16
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	500	16
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200	33
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	100	26 & 144
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	16
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	160	144

No. de Categoría de alimento 09.3.2 — Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	16
AZUL BRILLANTE FCF	133	2005	500	16
CARMINES	120	2005	500	16
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	1000	16
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	40	16
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2001	250	21
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	1500	16

No. de Categoría de alimento 09.3.2 — Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200	33
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	165	26
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	16
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	160	144

No. de Categoría de alimento 09.3.3 — Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	
AZUL BRILLANTE FCF	133	2005	500	
CANTAXANTINA	161g	2011	15	
CARMINES	120	2005	500	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	1000	
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	200	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	1500	
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200	33
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	100	26
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	300	
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	2005	100	
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	500	
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	
VERDE SÓLIDO FCF	143	1999	100	

No. de Categoría de alimento 09.3.4 — Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas

No. de Categoría de alimento 09.3.4 — Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	
CARMINES	120	2005	100	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	1000	16
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	75	95
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	1500	16
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2010	2200	33 & 193
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	300	161
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	2010	50	95
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	100	
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	160	144

No. de Categoría de alimento 09.4 — Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	200	144 & 188
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	95
ASPARTAMO	951	2007	300	144 & 191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2005	500	
BUTILHIDROXIANISOL	320	2006	200	15 & 180
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2006	200	15 & 180
CANTAXANTINA	161g	2011	15	
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	1999	500	50
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2009	30000	95
CARMINES	120	2005	500	16
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	100	95
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	500	

No. de Categoría de alimento 09.4 — Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	500	95
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2001	340	21
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	1500	16
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200	33
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	100	26
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	300	
NEOTAMO	961	2008	10	161
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	2010	50	95
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	500	
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2008	500	95
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	200	144
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	2009	200	113
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	120	144
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2007	150	44 & 140
VERDE SÓLIDO FCF	143	2009	100	95

No. de Categoría de alimento 10.1 — Huevos frescos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	BPF	4
AZUL BRILLANTE FCF	133	2005	BPF	4
CANTAXANTINA	161g	2005	BPF	4
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	20000	4
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2010	20000	4
CARMINES	120	2005	BPF	4
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2011	1000	4
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	1000	4
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2010	1500	4
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	300	4 & 161
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	2005	BPF	4
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	500	4
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	4

No. de Categoría de alimento 10.1 Huevos frescos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ROJO ALLURA AC	129	2009	100	4
VERDE SÓLIDO FCF	143	1999	BPF	4

No. de Categoría de alimento 10.2 Productos a base de huevo

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2009	20000	161
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	1000	
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	2011	200	

No. de Categoría de alimento 10.2.1 Productos líquidos a base de huevo

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACETATO DE SODIO	262(i)	2013	BPF	
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	2013	BPF	
ÁCIDO CÍTRICO	330	2013	BPF	
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	2013	BPF	
AGAR	406	2014	BPF	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA	407a	2014	BPF	
ALGINATO DE CALCIO	404	2014	BPF	
ALGINATO DE SODIO	401	2014	BPF	
BENZOATOS	210-213	2003	5000	13
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	2014	BPF	
CARRAGENINA	407	2014	BPF	
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	2014	BPF	
CITRATO DE TRIETILO	1505	1999	2500	47
CITRATO DÍACIDO DE SODIO	331(i)	2013	BPF	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	2013	BPF	
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	4400	33 & 67
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	2014	BPF	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	2014	BPF	
GOMA GELLAN	418	2014	BPF	
GOMA GUAR	412	2014	BPF	
GOMA KARAYA	416	2014	BPF	
GOMA TARA	417	2014	BPF	
GOMA XANTANA	415	2014	BPF	
HARINA KONJAC	425	2014	BPF	
LACTATO DE SODIO	325	2013	BPF	

No. de Categoría de alimento 10.2.1 Productos líquidos a base de huevo

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
LECITINA	322(i)	2014	BPF	
PECTINAS	440	2014	BPF	
POLIDEXTROSA	1200	2014	BPF	
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	2014	BPF	
SORBATOS	200-203	2009	5000	42

No. de Categoría de alimento 10.2.2 Productos congelados a base de huevo

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACETATO DE SODIO	262(i)	2013	BPF	
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	2013	BPF	
ÁCIDO CÍTRICO	330	2013	BPF	
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	2013	BPF	
AGAR	406	2014	BPF	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA	407a	2014	BPF	
ALGINATO DE CALCIO	404	2014	BPF	
ALGINATO DE SODIO	401	2014	BPF	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	2014	BPF	
CARRAGENINA	407	2014	BPF	
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	2014	BPF	
CITRATO DÍACIDO DE SODIO	331(i)	2013	BPF	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	2013	BPF	
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	1290	33
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	2014	BPF	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	2014	BPF	
GOMA GELLAN	418	2014	BPF	
GOMA GUAR	412	2014	BPF	
GOMA KARAYA	416	2014	BPF	
GOMA TARA	417	2014	BPF	
GOMA XANTANA	415	2014	BPF	
HARINA KONJAC	425	2014	BPF	
LACTATO DE SODIO	325	2013	BPF	
LECITINA	322(i)	2014	BPF	
MANITOL	421	2014	BPF	
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	2014	BPF	

No. de Categoría de alimento 10.2.2 Productos congelados a base de huevo

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
PECTINAS	440	2014	BPF	
POLIDEXTROSA	1200	2014	BPF	
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	2014	BPF	
SORBATOS	200-203	2009	1000	42

No. de Categoría de alimento 10.2.3 Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CITRATO DE TRIETILO	1505	1999	2500	47
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	5000	
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2001	200	21 & 47
SORBATOS	200-203	2009	1000	42

No. de Categoría de alimento 10.3 Huevos en conserva, incluidos los huevos en álcali, salados y envasados

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	20000	4
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2009	20000	
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1000	33

No. de Categoría de alimento 10.4 Postres a base de huevo (p. ej., flan)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	350	161 & 188
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	50	
ASPARTAMO	951	2007	1000	161 & 191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2005	150	
BENZOATOS	210-213	2003	1000	13
CANTAXANTINA	161g	2011	15	
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	20000	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2009	20000	
CARMINES	120	2005	150	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	150	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	150	
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2007	250	17 & 161

No. de Categoría de alimento 10.4 Postres a base de huevo (p. ej., flan)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	300	2
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2001	500	2 & 10
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	2001	40000	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	5000	
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	2011	200	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	200	181
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1400	33
GALATO DE PROPILO	310	2001	90	2 & 15
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	330	26
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	300	161
NEOTAMO	961	2007	100	161
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	2010	150	
POLISORBATOS	432-436	2007	3000	
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	50	
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	161
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	100	144
SORBATOS	200-203	2009	1000	42
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	400	161
SUCROGLICÉRIDOS	474	2009	5000	
VERDE SÓLIDO FCF	143	2009	100	

No. de Categoría de alimento 11.1.1 Azúcar blanco, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato y fructosa

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2005	15	44

No. de Categoría de alimento 11.1.2 Azúcar en polvo y dextrosa en polvo

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	2006	15000	56
DIÓXIDO DE SILICIO AMORFO	551	2006	15000	56

No. de Categoría de alimento 11.1.2 Azúcar en polvo y dextrosa en polvo

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2006	6600	33 & 56
SILICATO DE CALCIO	552	2006	15000	56
SILICATO DE MAGNESIO, SINTÉTICO	553(i)	2006	15000	56
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2005	15	44

No. de Categoría de alimento 11.1.3 Azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	20	44 & 111

No. de Categoría de alimento 11.1.5 Azúcar blanco de plantación o refinería

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2005	70	44

No. de Categoría de alimento 11.2 Azúcar moreno, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	40	44

No. de Categoría de alimento 11.3 Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2007	70	44

No. de Categoría de alimento 11.4 Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	1000	159 & 188
ACETATO DE CALCIO	263	2013	BPF	258

No. de Categoría de alimento 11.4 Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ÁCIDO ALGÍNICO	400	2014	BPF	258
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	2014	BPF	258
AGAR	406	2014	BPF	258
ALGA EUCHEUMA ELABORADA	407a	2014	BPF	258
ALGINATO DE AMONIO	403	2014	BPF	258
ALGINATO DE CALCIO	404	2014	BPF	258
ALGINATO DE POTASIO	402	2014	BPF	258
ALGINATO DE SODIO	401	2014	BPF	258
ALITAME	956	2007	200	159
ALMIDÓN BLANQUEADO	1403	2014	BPF	258
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	2014	BPF	258
ALMIDÓN OXIDADO	1404	2014	BPF	258
ALMIDÓN TRATADO CON ÁCIDO	1401	2014	BPF	258
ALMIDÓN TRATADO CON ÁLCALIS	1402	2014	BPF	258
ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS	1405	2014	BPF	258
ASPARTAMO	951	2007	3000	159 & 191
BENZOATOS	210-213	2003	1000	13
CANTAXANTINA	161g	2011	15	
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	50000	100
CARBONATO ÁCIDO DE MAGNESIO	504(ii)	2013	BPF	258
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	2013	BPF	258
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	2014	BPF	258
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2011	50	217
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	50	
CARRAGENINA	407	2014	BPF	258
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	2014	BPF	258
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	2014	BPF	258
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2007	500	17 & 159
CITRATO DÍACIDO DE POTASIO	332(i)	2013	BPF	258
CITRATO DÍACIDO DE SODIO	331(i)	2013	BPF	258
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	2013	BPF	258
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	2013	BPF	258
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2005	64	62
CLORURO DE MAGNESIO	511	2014	BPF	258
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472a	2014	BPF	258
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472c	2014	BPF	258

No. de Categoría de alimento 11.4 Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2003	200	10
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	2001	5000	
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472b	2014	BPF	258
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	2014	BPF	258
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	2014	BPF	258
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	2014	BPF	258
FOSFATO DE HIDROXIPROPIL DIALMIDÓN	1442	2014	BPF	258
FOSFATO DE MONOALMIDÓN	1410	2014	BPF	258
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	1320	33
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	2014	BPF	258
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	2014	BPF	258
GOMA GELLAN	418	2014	BPF	258
GOMA GUAR	412	2014	BPF	258
GOMA KARAYA	416	2014	BPF	258
GOMA TRAGACANTO	413	2014	BPF	258
GOMA XANTANA	415	2014	BPF	258
HARINA KONJAC	425	2014	BPF	258
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2012	100	27
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	2013	BPF	258
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	2014	BPF	258
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	2014	BPF	258
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	300	161
LECITINA	322(i)	2014	BPF	258
MANITOL	421	2014	BPF	258
METILCELULOSA	461	2014	BPF	258
METILETILCELULOSA	465	2014	BPF	258
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	2014	BPF	258
NEOTAMO	961	2007	70	159
PECTINAS	440	2014	BPF	258
POLIDEXTROSA	1200	2014	BPF	258
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	300	159
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	161
SACARINAS	954(i)-(iv)	2008	300	159

No. de Categoría de alimento 11.4 — Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	2014	BPF	258
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	2014	BPF	71 & 258
SORBATOS	200-203	2009	1000	42
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2008	1500	159 & 161
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	40	44

No. de Categoría de alimento 11.6 — Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	BPF	188
ALITAME	956	2007	BPF	
ASPARTAMO	951	2007	BPF	191
BENZOATOS	210-213	2003	2000	13
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2011	1200	213
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2007	BPF	17
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2005	1000	21 & 96
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	1000	33
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	BPF	26
NEOTAMO	961	2007	BPF	
POLIETILENGLICOL	1521	2001	10000	
POLIVINILPIRROLIDONA	1201	1999	3000	
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	BPF	
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	2012	BPF	
SORBATOS	200-203	2010	1000	42 & 192
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	BPF	

No. de Categoría de alimento 12.1.1 — Sal

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	2006	BPF	
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	2006	BPF	
DIÓXIDO DE SILICIO AMORFO	551	2006	BPF	
FERROCIANUROS	535, 536, 538	2006	14	24 & 107

No. de Categoría de alimento 12.1.1 Sal

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2006	8800	33
ÓXIDO DE MAGNESIO	530	2006	BPF	
POLISORBATOS	432-436	2006	10	
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	2006	BPF	71
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	2013	1000	6 & 254
SILICATO DE CALCIO	552	2006	BPF	
SILICATO DE MAGNESIO, SINTÉTICO	553(i)	2006	BPF	

No. de Categoría de alimento 12.1.2 Sucedáneos de la sal

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACETATO DE SODIO	262(i)	2013	BPF	
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	2013	BPF	
ÁCIDO ALGÍNICO	400	2014	BPF	
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	2013	BPF	
ÁCIDO CÍTRICO	330	2013	BPF	
ÁCIDO FUMÁRICO	297	2013	BPF	
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	2013	BPF	
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	2013	BPF	
AGAR	406	2014	BPF	
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	2014	BPF	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	2014	BPF	
CARBONATO ÁCIDO DE MAGNESIO	504(ii)	2013	BPF	
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	2013	BPF	
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	2013	BPF	
CARBONATO DE SODIO	500(i)	2013	BPF	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	2014	BPF	
CARRAGENINA	407	2014	BPF	
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	2014	BPF	
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	2014	BPF	
CITRATO DÍACIDO DE POTASIO	332(i)	2013	BPF	
CITRATO DÍACIDO DE SODIO	331(i)	2013	BPF	
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	2013	BPF	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	2013	BPF	
CLORURO DE CALCIO	509	2014	BPF	58
CLORURO DE MAGNESIO	511	2014	BPF	

No. de Categoría de alimento 12.1.2 Sucedáneos de la sal

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CLORURO DE POTASIO	508	2014	BPF	
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472a	2014	BPF	
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472c	2014	BPF	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2006	16000	
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472b	2014	BPF	
FERROCIANUROS	535, 536, 538	1999	20	24
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	2014	BPF	
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	4400	33
FUMARATO DE SODIO	365	2013	BPF	
GLUCONATO DE SODIO	576	2014	BPF	
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	2014	BPF	
GOMA GELLAN	418	2014	BPF	
GOMA GUAR	412	2014	BPF	
GOMA KARAYA	416	2014	BPF	
GOMA TRAGACANTO	413	2014	BPF	
GOMA XANTANA	415	2014	BPF	
HARINA KONJAC	425	2014	BPF	
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	2013	BPF	
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	2014	BPF	
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	2014	BPF	
LACTATO DE CALCIO	327	2013	BPF	
LECITINA	322(i)	2014	BPF	
MANITOL	421	2014	BPF	
METILCELULOSA	461	2014	BPF	
METILETILCELULOSA	465	2014	BPF	
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	2014	BPF	
PECTINAS	440	2014	BPF	
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	2014	BPF	
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	2014	BPF	

No. de Categoría de alimento 12.2 Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2008	2000	161 & 188
BUTILHIDROXIANISOL	320	2005	200	15 & 130
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2006	200	15 & 130
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2010	10000	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2001	500	10
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2001	70	21
GALATO DE PROPILO	310	2001	200	15 & 130
NEOTAMO	961	2008	32	161
SORBATOS	200-203	2009	1000	42
TERBUTILHIDROQUINONA	319	2005	200	15 & 130

No. de Categoría de alimento 12.2.1 Hierbas aromáticas y especias

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
POLISORBATOS	432-436	2008	2000	
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2008	400	161
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	150	44

No. de Categoría de alimento 12.2.2 Aderezos y condimentos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	
ASPARTAMO	951	2008	2000	161 & 191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2009	100	
BENZOATOS	210-213	2003	1000	13
CANTAXANTINA	161g	2011	20	
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	50000	
CARMINES	120	2005	500	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	500	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2011	500	
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	500	
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	2011	200	
FERROCIANUROS	535, 536, 538	1999	20	24
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200	33 & 226
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	30	26

No. de Categoría de alimento 12.2.2 Aderezos y condimentos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	300	
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	2005	1000	
POLISORBATOS	432-436	2007	5000	
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	500	
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	350	
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	
SACARINAS	954(i)-(iv)	2008	1500	161
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	2013	1000	6 & 255
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2008	700	161
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	200	44
VERDE SÓLIDO FCF	143	2009	100	

No. de Categoría de alimento 12.3 Vinagres

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2008	2000	161 & 188
ASPARTAMO	951	2008	3000	161 & 191
BENZOATOS	210-213	2003	1000	13
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	1000	78
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2011	50000	
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2012	100	27
NEOTAMO	961	2008	12	161
POLIVINILPIRROLIDONA	1201	1999	40	
SACARINAS	954(i)-(iv)	2008	300	
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2008	400	161
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	100	44

No. de Categoría de alimento 12.4 Mostazas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	350	188
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	
ASPARTAMO	951	2007	350	191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2009	100	
BENZOATOS	210-213	2003	1000	13
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	50000	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2011	50000	
CARMINES	120	2005	300	

No. de Categoría de alimento 12.4 Mostazas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	300	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	1000	
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	500	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2003	500	10
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	10000	
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2001	75	21
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	200	181
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	130	26
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2010	300	27
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	300	
NEOTAMO	961	2007	12	
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	300	
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	320	
SORBATOS	200-203	2012	1000	42
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	140	
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2007	250	44 & 106
TERBUTILHIDROQUINONA	319	2006	200	15

No. de Categoría de alimento 12.5 Sopas y caldos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	110	161 & 188
ALITAME	956	2007	40	161
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	50	
ASPARTAMO	951	2009	1200	161 & 188
AZUL BRILLANTE FCF	133	2009	50	
BENZOATOS	210-213	2001	500	13
BUTILHIDROXIANISOL	320	2006	200	15 & 130
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2006	100	15 & 130
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	25000	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2011	25000	212
CARMINES	120	2005	50	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	300	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	1000	
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	400	127
DIMETILPOLISILOXANO	900a	1999	10	

No. de Categoría de alimento 12.5 Sopas y caldos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2001	200	10
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	5000	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	500	181
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1500	33 & 127
GALATO DE PROPILO	310	2012	200	15, 127 & 130
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	50	26
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	50	
NEOTAMO	961	2007	20	161
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	2005	100	
POLISORBATOS	432-436	2005	1000	
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	50	
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	200	
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	161
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	110	161
SORBATOS	200-203	2012	1000	42
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2008	600	161
SUCROGLICÉRIDOS	474	2009	2000	
TERBUTILHIDROQUINONA	319	2006	200	15 & 130

No. de Categoría de alimento 12.5.1 Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	2011	200	

No. de Categoría de alimento 12.5.2 Mezclas para sopas y caldos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CANTAXANTINA	161g	2011	30	127
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	2011	200	127
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	2013	570	6

No. de Categoría de alimento 12.6 Salsas y productos análogos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	1000	188
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	
ASPARTAMO	951	2007	350	191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2009	100	

No. de Categoría de alimento 12.6 Salsas y productos análogos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
BENZOATOS	210-213	2003	1000	13
BUTILHIDROXIANISOL	320	2005	200	15 & 130
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2006	100	15 & 130
CANTAXANTINA	161g	2011	30	
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	50000	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2011	30000	
CARMINES	120	2005	500	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	500	
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	100	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	10000	
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200	33
GALATO DE PROPILO	310	2001	200	15 & 130
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2010	1000	27
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	300	
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	2005	75	
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	50	
RESINA DE GUAYACO	314	2004	600	15
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	350	
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	160	
SORBATOS	200-203	2012	1000	42 & 127
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	450	127
SUCROGLICÉRIDOS	474	2009	10000	
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2007	300	44
TERBUTILHIDROQUINONA	319	2005	200	15 & 130

No. de Categoría de alimento 12.6.1 Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej., mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	2000	
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2008	500	17 & 161
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2001	500	10 & 15

No. de Categoría de alimento 12.6.1 — Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej., mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2001	100	21
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	2011	200	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	300	181
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	350	26
NEOTAMO	961	2007	65	
POLISORBATOS	432-436	2007	3000	
VERDE SÓLIDO FCF	143	2009	100	

No. de Categoría de alimento 12.6.2 — Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate “ketchup”, salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsas hechas con jugo de carne asada “gravy”)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	2000	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2005	500	10
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2001	75	21
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	2011	200	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	300	181
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	350	26
NEOTAMO	961	2007	70	
POLISORBATOS	432-436	2007	5000	

No. de Categoría de alimento 12.6.3 — Mezclas para salsas y “gravies”

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	2000	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2001	200	10
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	300	181
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	350	26 & 127
NEOTAMO	961	2007	12	
POLISORBATOS	432-436	2007	5000	127
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	2013	570	6

No. de Categoría de alimento 12.6.4 — Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2001	200	10
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	350	26
NEOTAMO	961	2007	12	
POLISORBATOS	432-436	2007	5000	

No. de Categoría de alimento 12.7 — Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	350	161 & 188
ASPARTAMO	951	2007	350	161 & 166
BENZOATOS	210-213	2003	1500	13
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2012	50000	89
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2011	50000	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	50	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	1000	
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2008	500	17 & 161
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2001	200	10
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	5000	
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2001	100	21
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	2011	200	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	1500	
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	115	26
NEOTAMO	961	2007	33	161 & 166
POLISORBATOS	432-436	2007	2000	
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	200	
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	
SACARINAS	954(i)-(iv)	2010	200	161 & 166
SORBATOS	200-203	2009	1500	42
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	1250	161 & 169

No. de Categoría de alimento 12.8 — Levadura y productos análogos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
BUTILHIDROXIANISOL	320	2006	200	15

No. de Categoría de alimento 12.9 — Aderezos y condimentos a base de soja

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1200	33

No. de Categoría de alimento 12.9.1 Pasta de soja fermentada (por ej. miso)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2010	30	
SACARINAS	954(i)-(iv)	2012	200	
SORBATOS	200-203	2010	1000	42

No. de Categoría de alimento 12.9.2.1 Salsa de soja fermentada

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2011	20000	207
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2011	60000	
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	30	26
SACARINAS	954(i)-(iv)	2012	500	
SORBATOS	200-203	2010	1000	42

No. de Categoría de alimento 12.9.2.2 Salsa de soja no fermentada

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2011	1500	
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	165	26

No. de Categoría de alimento 12.9.2.3 Otras salsas de soja

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2011	20000	
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	165	26
SORBATOS	200-203	2010	1000	42

No. de Categoría de alimento 13.1.1 Fórmulas (preparados) para lactantes

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	2014	5000	72, 150, 284 & 292
CARBONATO ÁCIDO DE POTASIO	501(ii)	2013	2000	55 & 72
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500(ii)	2013	2000	55 & 72
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	2013	2000	55 & 72
CARBONATO DE SODIO	500(i)	2013	2000	55 & 72
CITRATO DÍACIDO DE POTASIO	332(i)	2014	BPF	55 & 72
CITRATO DÍACIDO DE SODIO	331(i)	2014	BPF	55 & 72
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	2014	BPF	55 & 72
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	2014	BPF	55 & 72
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2009	10	15, 72 & 187
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	2014	5000	72, 150, 284 & 292
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	2014	5000	72, 150, 284 & 292
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	2014	5000	72, 150, 284 & 292
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	2014	1000	72

No. de Categoría de alimento 13.1.1 Fórmulas (preparados) para lactantes

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
GOMA GUAR	412	2014	1000	14 & 72
HIDRÓXIDO DE CALCIO	526	2013	2000	55 & 72
HIDRÓXIDO DE POTASIO	525	2013	2000	55 & 72
HIDRÓXIDO DE SODIO	524	2013	2000	55 & 72
LECITINA	322(i)	2014	5000	72
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	2014	4000	72

No. de Categoría de alimento 13.1.2 Fórmulas (preparados) de continuación

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	2013	50	72 & 242
ÁCIDO CÍTRICO	330	2013	BPF	72
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	2013	BPF	72 & 83
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	2014	5000	72, 150, 285 & 292
CARBONATO ÁCIDO DE POTASIO	501(ii)	2013	BPF	72
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500(ii)	2013	BPF	72
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	2013	BPF	72
CARBONATO DE SODIO	500(i)	2013	BPF	72
CITRATO DÍACIDO DE POTASIO	332(i)	2013	BPF	72
CITRATO DÍACIDO DE SODIO	331(i)	2013	BPF	72
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	2013	BPF	72
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	2013	BPF	72
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2009	50	15 & 72
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	2014	5000	72, 150, 285 & 292
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	2014	5000	72, 150, 285 & 292
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	2014	5000	72, 150, 285 & 292
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	2014	1000	72
GOMA GUAR	412	2014	1000	72
HIDRÓXIDO DE CALCIO	526	2013	BPF	72
HIDRÓXIDO DE POTASIO	525	2013	BPF	72
HIDRÓXIDO DE SODIO	524	2013	BPF	72
LECITINA	322(i)	2014	5000	72
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	2014	4000	72
PECTINAS	440	2014	10000	72

No. de Categoría de alimento 13.1.3 Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	2014	5000	72, 150 & 292
CARBONATO ÁCIDO DE POTASIO	501(ii)	2013	2000	55 & 72

No. de Categoría de alimento 13.1.3 Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500(ii)	2013	2000	55 & 72
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	2013	2000	55 & 72
CARBONATO DE SODIO	500(i)	2013	2000	55 & 72
CITRATO DÍACIDO DE POTASIO	332(i)	2014	BPF	55 & 72
CITRATO DÍACIDO DE SODIO	331(i)	2014	BPF	55 & 72
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	2014	BPF	55 & 72
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	2014	BPF	55 & 72
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2006	10	10, 15 & 72
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	2014	5000	72, 150 & 292
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	2014	5000	72, 150 & 292
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	2014	5000	72, 150 & 292
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	2014	1000	72
GOMA GUAR	412	2014	1000	14 & 72
HIDRÓXIDO DE CALCIO	526	2013	2000	55 & 72
HIDRÓXIDO DE POTASIO	525	2013	2000	55 & 72
HIDRÓXIDO DE SODIO	524	2013	2000	55 & 72
LECITINA	322(i)	2014	5000	72
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	2014	4000	72

No. de Categoría de alimento 13.2 Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACETATO DE ALMIDÓN	1420	2014	50000	239 & 269
ACETATO DE CALCIO	263	2013	BPF	239
ACETATO DE SODIO	262(i)	2013	BPF	239
ACETATOS DE POTASIO	261	2013	BPF	239
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	2013	5000	238
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	2013	500	242
ÁCIDO CÍTRICO	330	2013	5000	238
ÁCIDO CLORHÍDRICO	507	2013	BPF	239
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	2013	2000	83 & 238
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	2013	BPF	239
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	2014	50000	269 & 270
ALMIDÓN ACETILADO OXIDADO	1451	2014	50000	239 & 269
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	2014	60000	237 & 276
ALMIDÓN OXIDADO	1404	2014	50000	239 & 269
CARBONATO ÁCIDO DE AMONIO	503(ii)	2013	BPF	239 & 248
CARBONATO ÁCIDO DE POTASIO	501(ii)	2013	BPF	

No. de Categoría de alimento 13.2 Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500(ii)	2013	BPF	240
CARBONATO DE AMONIO	503(i)	2013	BPF	239 & 248
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	2013	BPF	
CARBONATO DE SODIO	500(i)	2013	BPF	240, 243 & 295
CITRATO DÍACIDO DE POTASIO	332(i)	2013	BPF	239
CITRATO DÍACIDO DE SODIO	331(i)	2013	5000	238, 240
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	2013	BPF	239
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	2013	5000	238, 240
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472a	2014	5000	239 & 268
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472c	2014	5000	239 & 268
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2010	100	10 & 15
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472b	2014	5000	239 & 268
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	2014	50000	269 & 270
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	2014	50000	269 & 270
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	2014	50000	269 & 270
FOSFATO DE MONOALMIDÓN	1410	2014	50000	239 & 269
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	4400	33 & 230
GLUCONO-DELTA-LACTONA	575	2013	BPF	239
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	2014	10000	239 & 273
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	2014	2000	271 & 272
GOMA GUAR	412	2014	2000	271 & 272
GOMA XANTANA	415	2014	10000	239 & 273
HIDRÓXIDO DE CALCIO	526	2013	BPF	239
HIDRÓXIDO DE POTASIO	525	2013	BPF	239
HIDRÓXIDO DE SODIO	524	2013	BPF	239
LACTATO DE CALCIO	327	2013	BPF	83 & 239
LACTATO DE POTASIO	326	2013	BPF	83 & 239
LECITINA	322(i)	2014	5000	271 & 274
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	2014	5000	268 & 275
OCTENILSUCCIONATO SÓDICO DE ALMIDÓN	1450	2014	50000	239 & 269
PECTINAS	440	2014	10000	273, 282 & 283

No. de Categoría de alimento 13.3 — Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	500	188
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	50	
ASPARTAMO	951	2007	1000	191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2005	50	
BENZOATOS	210-213	2003	1500	13
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	20000	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2009	20000	
CARMINES	120	2005	50	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	50	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	600	
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2007	400	17
DIMETILPOLISILOXANO	900a	2004	50	
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	2001	5000	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	5000	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	250	181
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	2200	33
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	350	26
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	50	
NEOTAMO	961	2007	33	
POLISORBATOS	432-436	2005	1000	
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	50	
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	
ROJO ALLURA AC	129	2009	50	
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	200	
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	2012	500	113
SORBATOS	200-203	2009	1500	42
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	400	
SUCROGLICÉRIDOS	474	2009	5000	

No. de Categoría de alimento 13.4 — Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas

No. de Categoría de alimento 13.4 Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	450	188
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	50	
ASPARTAMO	951	2007	800	191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2005	50	
BENZOATOS	210-213	2003	1500	13
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	20000	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2009	20000	
CARMINES	120	2005	50	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	50	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	600	
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2007	400	17
DIMETILPOLISILOXANO	900a	2004	50	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2005	500	10
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	2001	5000	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	5000	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	250	181
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	2200	33
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	270	26
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	50	
NEOTAMO	961	2007	33	
POLISORBATOS	432-436	2005	1000	
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	50	
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	
ROJO ALLURA AC	129	2009	50	
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	300	
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	2009	450	113
SORBATOS	200-203	2009	1500	42
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	320	
SUCROGLICÉRIDOS	474	2009	5000	

No. de Categoría de alimento 13.5 — Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	450	188
ALITAME	956	2007	300	
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	
ASPARTAMO	951	2007	1000	191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2005	300	
BENZOATOS	210-213	2003	2000	13
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	20000	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2009	20000	
CARMINES	120	2005	300	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	300	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	600	
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2007	400	17
DIMETILPOLISILOXANO	900a	2004	50	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2009	500	10
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	5000	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	250	181
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	2200	33
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	660	26, 198 & 294
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	300	
NEOTAMO	961	2007	65	
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	300	
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	200	
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	2009	450	113
SORBATOS	200-203	2012	1500	42
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	400	

No. de Categoría de alimento 13.6 — Complementos alimenticios

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACEITE DE RICINO	1503	2007	1000	

No. de Categoría de alimento 13.6 Complementos alimenticios

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	2000	188
ALCOHOL POLIVINÍLICO	1203	2007	45000	
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	
ASPARTAMO	951	2007	5500	191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2005	300	
BENZOATOS	210-213	2003	2000	13
BUTILHIDROXIANISOL	320	2006	400	15 & 196
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2006	400	15 & 196
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	20000	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2009	20000	
CARMINES	120	2005	300	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	300	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	600	
CERA CANDELILLA	902	2001	BPF	3
CERA CARNAUBA	903	2006	5000	3
CERA DE ABEJAS	901	2001	BPF	3
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2007	1250	17
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	500	3
DIMETILPOLISILOXANO	900a	2004	50	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2003	500	10
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	5000	
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2001	150	21
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	500	181
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2010	2200	33
GALATO DE PROPILO	310	2001	400	15 & 196
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	2500	26 & 203
GOMA LACA, BLANQUEADA	904	2001	BPF	3
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	300	
NEOTAMO	961	2007	90	
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	2009	7500	3
POLIETILENGLICOL	1521	2001	70000	
POLISORBATOS	432-436	2007	25000	
POLIVINILPIRROLIDONA	1201	1999	BPF	
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	300	
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	

No. de Categoría de alimento 13.6 Complementos alimenticios

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	1200	
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	2012	2000	113
SORBATOS	200-203	2012	2000	42
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	2400	
SUCROGLICÉRIDOS	474	2012	2500	
VERDE SÓLIDO FCF	143	2009	600	

No. de Categoría de alimento 14.1.2.1 Zumos (jugos) de frutas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	2005	BPF	
ÁCIDO CÍTRICO	330	2005	3000	122
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	2005	BPF	115
ASCORBATO DE CALCIO	302	2005	BPF	
ASCORBATO DE POTASIO	303	2005	BPF	
ASCORBATO DE SODIO	301	2005	BPF	
BENZOATOS	210-213	2004	1000	13, 91 & 122
DIÓXIDO DE CARBONO	290	2005	BPF	69
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2005	1000	33, 40 & 122
PECTINAS	440	2005	BPF	35
SORBATOS	200-203	2005	1000	42, 91 & 122
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2005	50	44 & 122
TARTRATOS	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	2005	4000	45, 128 & 129

No. de Categoría de alimento 14.1.2.2 Zumos (jugos) de hortalizas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	2013	BPF	
ÁCIDO CÍTRICO	330	2013	BPF	
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	2013	BPF	
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	50	44 & 122

No. de Categoría de alimento 14.1.2.3 Concentrados para zumos (jugos) de frutas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	2005	BPF	127

No. de Categoría de alimento 14.1.2.3 Concentrados para zumos (jugos) de frutas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ÁCIDO CÍTRICO	330	2005	3000	122 & 127
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	2005	BPF	115 & 127
ASCORBATO DE CALCIO	302	2005	BPF	127
ASCORBATO DE POTASIO	303	2005	BPF	127
ASCORBATO DE SODIO	301	2005	BPF	127
BENZOATOS	210-213	2004	1000	13, 91, 122 & 127
DIÓXIDO DE CARBONO	290	2005	BPF	69 & 127
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2005	1000	33, 40, 122 & 127
PECTINAS	440	2005	BPF	35 & 127
SORBATOS	200-203	2005	1000	42, 91, 122 & 127
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2005	50	44, 122 & 127
TARTRATOS	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	2005	4000	45, 127, 128 & 129

No. de Categoría de alimento 14.1.2.4 Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	2013	BPF	
ÁCIDO CÍTRICO	330	2013	BPF	
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	2013	BPF	
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	50	44, 122 & 127

No. de Categoría de alimento 14.1.3 Néctares de frutas y hortalizas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	200	26

No. de Categoría de alimento 14.1.3.1 Néctares de frutas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2005	350	188
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	2005	BPF	
ÁCIDO CÍTRICO	330	2005	5000	
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	2005	BPF	
ASCORBATO DE CALCIO	302	2005	BPF	
ASCORBATO DE POTASIO	303	2005	BPF	
ASCORBATO DE SODIO	301	2005	BPF	
ASPARTAMO	951	2005	600	191

No. de Categoría de alimento 14.1.3.1 Néctares de frutas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
BENZOATOS	210-213	2004	1000	13, 91 & 122
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2005	400	17 & 122
DIÓXIDO DE CARBONO	290	2005	BPF	69
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2005	1000	33, 40 & 122
PECTINAS	440	2005	BPF	
SACARINAS	954(i)-(iv)	2005	80	
SORBATOS	200-203	2005	1000	42, 91 & 122
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2005	300	
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2005	50	44 & 122
TARTRATOS	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	2005	4000	45 & 128

No. de Categoría de alimento 14.1.3.2 Néctares de hortalizas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2008	350	161 & 188
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	2013	BPF	
ÁCIDO CÍTRICO	330	2013	BPF	
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	2013	BPF	
ASPARTAMO	951	2007	600	161 & 191
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2007	400	17 & 161
NEOTAMO	961	2007	65	161
PECTINAS	440	2014	BPF	
SACARINAS	954(i)-(iv)	2008	80	161
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	300	161
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	50	44 & 122

No. de Categoría de alimento 14.1.3.3 Concentrados para néctares de frutas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2005	350	127 & 188
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	2005	BPF	127
ÁCIDO CÍTRICO	330	2005	5000	127
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	2005	BPF	127
ASCORBATO DE CALCIO	302	2005	BPF	127
ASCORBATO DE POTASIO	303	2005	BPF	127
ASCORBATO DE SODIO	301	2005	BPF	127

No. de Categoría de alimento 14.1.3.3 Concentrados para néctares de frutas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ASPARTAMO	951	2005	600	127 & 191
BENZOATOS	210-213	2004	1000	13, 91, 122 & 127
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2005	400	17, 122 & 127
DIÓXIDO DE CARBONO	290	2005	BPF	69 & 127
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2005	1000	33, 40, 122 & 127
PECTINAS	440	2005	BPF	127
SACARINAS	954(i)-(iv)	2005	80	127
SORBATOS	200-203	2005	1000	42, 91, 122 & 127
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2005	300	127
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2005	50	44, 122 & 127
TARTRATOS	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	2005	4000	45, 127 & 128

No. de Categoría de alimento 14.1.3.4 Concentrados para néctares de hortalizas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	350	127, 161 & 188
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	2013	BPF	
ÁCIDO CÍTRICO	330	2013	BPF	
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	2013	BPF	
ASPARTAMO	951	2007	600	127 & 161
BENZOATOS	210-213	2004	600	13
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2007	400	17, 127 & 161
NEOTAMO	961	2007	65	127 & 161
PECTINAS	440	2014	BPF	
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	300	127 & 161
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	50	44, 122 & 127

No. de Categoría de alimento 14.1.4 Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	600	161 & 188
ACETATO ISOBUTIRATO DE SACAROSA	444	1999	500	

No. de Categoría de alimento 14.1.4 Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ALITAME	956	2007	40	161
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	100	127 & 161
ASPARTAMO	951	2007	600	161 & 191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2005	100	
BENZOATOS	210-213	2004	600	13, 123 & 301
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	5000	9
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2009	50000	
CARMINES	120	2008	100	178
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	100	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	2000	
CERA CANDELILLA	902	2006	200	131
CERA CARNAUBA	903	2003	200	131
CERA DE ABEJAS	901	2006	200	131
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2010	350	17 & 127
CICLODEXTRINA, BETA-	459	2001	500	
CITRATO DE ESTEARILO	484	1999	500	
CITRATO DE TRIETILO	1505	1999	200	
CITRATOS DE ISOPROPILO	384	2001	200	
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	300	
CLORURO ESTAÑOSO	512	2001	20	43
DIMETIL DICARBONATO	242	1999	250	18
DIMETILPOLISILOXANO	900a	1999	20	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2001	1000	10 & 15
ÉSTERES DE GLICEROL DE COLOFONIA	445(iii)	1999	150	
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	2001	500	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	5000	
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2001	200	21
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	300	181
EXTRACTOS DE QUILAYA	999(i),(ii)	2007	50	132, 168 & 293
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1000	33

No. de Categoría de alimento 14.1.4 Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
GALATO DE PROPILO	310	2001	1000	15
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	200	26
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2010	500	27
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	100	
NEOTAMO	961	2007	33	161
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	2005	100	
POLIETILENGLICOL	1521	2001	1000	
POLISORBATOS	432-436	2007	500	127
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	50	
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	50	
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	127 & 161
SORBATOS	200-203	2012	500	42 & 127
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	300	127 & 161
SUCROGLICÉRIDOS	474	2012	200	219
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	70	44, 127 & 143
TIODIPROPIONATOS	388, 389	1999	1000	15 & 46
VERDE SÓLIDO FCF	143	1999	100	

No. de Categoría de alimento 14.1.4.1 Bebidas a base de agua aromatizadas con gas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CANTAXANTINA	161g	2011	5	
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	2011	50	
SACARINAS	954(i)-(iv)	2008	300	161

No. de Categoría de alimento 14.1.4.2 Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CANTAXANTINA	161g	2011	5	
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	2011	50	
SACARINAS	954(i)-(iv)	2008	300	161

No. de Categoría de alimento 14.1.4.3 Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CANTAXANTINA	161g	2011	5	127

No. de Categoría de alimento 14.1.4.3 Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CITRATO DE AMONIO FÉRRICO	381	1999	10	23
ETIL-LAUROIL ARGINATO	243	2011	50	127
POLIVINILPIRROLIDONA	1201	1999	500	
SACARINAS	954(i)-(iv)	2008	300	127 & 161

No. de Categoría de alimento 14.1.5 Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	600	160,161 & 188
ACETATO DE SODIO	262(i)	2013	BPF	160
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	2013	BPF	160
ÁCIDO ALGÍNICO	400	2014	BPF	160
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	2013	BPF	160
ÁCIDO CÍTRICO	330	2013	BPF	160
ÁCIDO FUMÁRICO	297	2013	BPF	160
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	2013	BPF	160
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	2014	BPF	160
AGAR	406	2014	BPF	160
ALGA EUCHEUMA ELABORADA	407a	2014	BPF	160
ALGINATO DE SODIO	401	2014	BPF	160
ALMIDÓN BLANQUEADO	1403	2014	BPF	160
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	2014	BPF	160
ALMIDÓN OXIDADO	1404	2014	BPF	160
ALMIDÓN TRATADO CON ÁCIDO	1401	2014	BPF	160
ALMIDÓN TRATADO CON ÁLCALIS	1402	2014	BPF	160
ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS	1405	2014	BPF	160
ASPARTAMO	951	2007	600	160 & 161
BENZOATOS	210-213	2004	1000	13
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	10000	160 & 7
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2011	10000	7 & 127
CARBONATO ÁCIDO DE MAGNESIO	504(ii)	2013	BPF	160
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500(ii)	2013	BPF	160
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	2013	BPF	160
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	2013	BPF	160
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	2013	BPF	160
CARBONATO DE SODIO	500(i)	2013	BPF	160

No. de Categoría de alimento 14.1.5 Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	2014	BPF	160
CARRAGENINA	407	2014	BPF	160
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	2014	BPF	160
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	2014	BPF	160
CERA CANDELILLA	902	2001	BPF	108
CERA CARNAUBA	903	2006	200	108
CERA DE ABEJAS	901	2001	BPF	108
CITRATO DÍACIDO DE POTASIO	332(i)	2013	BPF	160
CITRATO DÍACIDO DE SODIO	331(i)	2013	BPF	160
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	2013	BPF	160
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	2013	BPF	160
CLORURO DE CALCIO	509	2014	BPF	160
CLORURO DE MAGNESIO	511	2014	BPF	160
CLORURO DE POTASIO	508	2014	BPF	160
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	2014	BPF	90 & 160
DIMETIL DICARBONATO	242	2004	250	18
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472a	2014	BPF	160
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472c	2014	BPF	160
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2006	500	142
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472b	2014	BPF	160
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2001	35	21
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	2014	BPF	160
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	2014	BPF	160
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	2014	BPF	160
FOSFATO DE HIDROXIPROPIL DIALMIDÓN	1442	2014	BPF	160
FOSFATO DE MONOALMIDÓN	1410	2014	BPF	160
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	300	33 & 160
FUMARATO DE SODIO	365	2013	BPF	160
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	200	26 & 160
GLUCONATO DE SODIO	576	2014	BPF	160

No. de Categoría de alimento 14.1.5 Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	2014	BPF	160
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	2014	BPF	160
GOMA GELLAN	418	2014	BPF	160
GOMA GUAR	412	2014	BPF	160
GOMA KARAYA	416	2014	BPF	160
GOMA LACA, BLANQUEADA	904	2001	BPF	108
GOMA TARA	417	2014	BPF	160
GOMA TRAGACANTO	413	2014	BPF	160
GOMA XANTANA	415	2014	BPF	160
HARINA KONJAC	425	2014	BPF	160
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2012	450	27 & 160
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	2013	BPF	160
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	2014	BPF	160
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	2014	BPF	160
LACTATO DE CALCIO	327	2013	BPF	160
LACTATO DE SODIO	325	2013	BPF	160
LECITINA	322(i)	2014	BPF	160
MALATO DE SODIO, DL-	350(ii)	2013	BPF	160
METILCELULOSA	461	2014	BPF	160
METILETILCELULOSA	465	2014	BPF	160
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	2014	BPF	160
NEOTAMO	961	2007	50	160
PECTINAS	440	2014	BPF	160
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	200	160
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	2014	BPF	160
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	2014	BPF	160
SORBATOS	200-203	2012	500	42 & 160
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	300	160 & 161
SUCROGLICÉRIDOS	474	2009	1000	176

No. de Categoría de alimento 14.2.1 Cerveza y bebidas a base de malta

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	50000	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2011	50000	

No. de Categoría de alimento 14.2.1 Cerveza y bebidas a base de malta

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARMINES	120	2005	100	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	600	
DIMETILPOLISILOXANO	900a	1999	10	
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2004	25	21
POLIVINILPIRROLIDONA	1201	1999	10	36
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	50	44

No. de Categoría de alimento 14.2.2 Sidra y sidra de pera

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
AZUL BRILLANTE FCF	133	2005	200	
BENZOATOS	210-213	2004	1000	13 & 124
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	1000	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2009	1000	
CARMINES	120	2005	200	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	200	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	600	
DIMETIL DICARBONATO	242	2004	250	18
DIMETILPOLISILOXANO	900a	1999	10	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	5000	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	300	181
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2010	880	33
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2010	200	27
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	200	
LYSOZYME	1105	2004	500	
POLIVINILPIRROLIDONA	1201	1999	2	36
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	
ROJO ALLURA AC	129	2009	200	
SORBATOS	200-203	2012	500	42
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	200	44

No. de Categoría de alimento 14.2.3 Vinos de uva

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
DIMETIL DICARBONATO	242	2004	200	18
LYSOZYME	1105	2004	500	

No. de Categoría de alimento 14.2.3 Vinos de uva

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
SORBATOS	200-203	2012	200	42
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	350	44 & 103

No. de Categoría de alimento 14.2.3.3 Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	50000	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2011	50000	

No. de Categoría de alimento 14.2.4 Vinos (distintos de los de uva)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
AZUL BRILLANTE FCF	133	2005	200	
BENZOATOS	210-213	2003	1000	13
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	1000	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2009	1000	
CARMINES	120	2005	200	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	200	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	600	
DIMETIL DICARBONATO	242	2004	250	18
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	5000	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	300	181
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2012	200	27
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	200	
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	
ROJO ALLURA AC	129	2009	200	
SORBATOS	200-203	2012	500	42
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	200	44

No. de Categoría de alimento 14.2.5 Aguamiel

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
BENZOATOS	210-213	2004	1000	13
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	1000	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2009	1000	
DIMETIL DICARBONATO	242	2004	200	18

No. de Categoría de alimento 14.2.5 Aguamiel

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	440	33 & 88
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2010	200	27
SORBATOS	200-203	2012	200	42
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	200	44

No. de Categoría de alimento 14.2.6 Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	200	
AZUL BRILLANTE FCF	133	2005	200	
CANTAXANTINA	161g	2011	5	
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	50000	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2011	50000	
CARMINES	120	2005	200	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	200	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	600	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	5000	
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2005	25	21
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2010	300	181
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	440	33 & 88
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	300	
POLISORBATOS	432-436	2007	120	
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	200	
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	
SUCROGLICÉRIDOS	474	2009	5000	
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	200	44
VERDE SÓLIDO FCF	143	1999	100	

No. de Categoría de alimento 14.2.7 Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	350	188
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	200	
ASPARTAMO	951	2007	600	191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2005	200	
BENZOATOS	210-213	2003	1000	13
CANTAXANTINA	161g	2011	5	
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2010	50000	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2011	50000	
CARMINES	120	2008	200	178
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	200	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2005	600	
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2007	250	17
DIMETILPOLISILOXANO	900a	1999	10	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	10000	
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2007	25	21
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	300	181
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	200	26
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2012	1000	27 & 224
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	200	
NEOTAMO	961	2007	33	
POLISORBATOS	432-436	2007	120	
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	200	
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	100	
ROJO ALLURA AC	129	2009	200	
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	80	
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	2010	350	113
SORBATOS	200-203	2012	500	42 & 224
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2008	700	161
SUCROGLICÉRIDOS	474	2012	5000	
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2011	250	44
VERDE SÓLIDO FCF	143	1999	100	

No. de Categoría de alimento 15.0 Aperitivos listos para el consumo

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas

No. de Categoría de alimento 15.0 Aperitivos listos para el consumo

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	350	188
ASPARTAMO	951	2008	500	191
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2006	200	15 & 130
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONÍACO	150c	2009	10000	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2009	10000	
CERA CANDELILLA	902	2001	BPF	3
CERA CARNAUBA	903	2006	200	3
CERA DE ABEJAS	901	2001	BPF	3
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	2200	33
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	2011	170	26
GOMA LACA, BLANQUEADA	904	2001	BPF	3
NEOTAMO	961	2007	32	
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	100	
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2008	1000	161
TERBUTILHIDROQUINONA	319	2005	200	15 & 130
TIODIPROPIONATOS	388, 389	1999	200	46

No. de Categoría de alimento 15.1 Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	200	
AZUL BRILLANTE FCF	133	2005	200	
BENZOATOS	210-213	2004	1000	13
BUTILHIDROXIANISOL	320	2005	200	15 & 130
CANTAXANTINA	161g	2011	45	
CARMINES	120	2005	200	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2010	100	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2009	100	
CICLODEXTRINA, BETA-	459	2004	500	
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	350	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2001	200	10
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	20000	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	500	181

No. de Categoría de alimento 15.1 — Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
GALATO DE PROPILO	310	2005	200	15 & 130
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2009	300	27
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	200	
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	2005	500	
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	200	
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	1000	
ROJO ALLURA AC	129	2009	200	161
SORBATOS	200-203	2009	1000	42
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	50	44

No. de Categoría de alimento 15.2 — Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
AZUL BRILLANTE FCF	133	2005	100	
BUTILHIDROXIANISOL	320	2005	200	15 & 130
CARMINES	120	2005	100	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	100	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2011	20000	3
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	100	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2001	200	10
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	10000	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	300	181
GALATO DE PROPILO	310	2005	200	15 & 130
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2010	300	27
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	100	
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	2005	400	
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	100	
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	1000	
ROJO ALLURA AC	129	2009	100	
SORBATOS	200-203	2009	1000	42

No. de Categoría de alimento 15.3 — Aperitivos a base de pescado

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARMINES	120	2009	200	178
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	2010	100	

No. de Categoría de alimento 15.3 Aperitivos a base de pescado

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	350	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2011	400	

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

Nota 1	Como ácido adípico.
Nota 2	Sobre la base del ingrediente seco, peso en seco, mezcla seca, o concentrado.
Nota 3	Para uso en tratamiento superficial solamente.
Nota 4	Para uso en decoración, sellado, marcado o marcado a fuego del producto solamente.
Nota 5	Quedan excluidos los productos que corresponden a la Norma para las confituras, jaleas y mermeladas (CODEX STAN 296-2009).
Nota 6	Como aluminio.
Nota 7	Para uso en sucedáneos del café solamente.
Nota 8	Como bixina.
Nota 9	Excepto para uso en productos de café listos para el consumo a 10 000 mg/kg.
Nota 10	Como estearato de ascorbilo.
Nota 11	Sobre la base de la harina.
Nota 12	Como resultado de transferencia procedente de sustancias aromatizantes.
Nota 13	Como ácido benzoico.
Nota 14	Sólo para su uso en preparados líquidos a base de proteína hidrolizada.
Nota 15	Sobre la base de las grasas o los aceites.
Nota 16	Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados solamente.
Nota 17	Como ácido ciclámico.
Nota 18	Como dosis añadida; residuos no detectados en los alimentos listos para el consumo.
Nota 19	Para uso en grasa de cacao solamente.
Nota 20	Separados o combinados con otros estabilizadores, espesantes, y/o gomas.
Nota 21	Como etilendiamitetraacetato de cálcio disódico.
Nota 22	Sólo para uso en productos pesqueros ahumados.
Nota 23	Como hierro.
Nota 24	Como ferrocianuro de sodio anhidro.
Nota 25	Para uso a BPF únicamente en harinas de soya con toda su grasa.
Nota 26	Como equivalentes de esteviol.
Nota 27	Como ácido para-hidroxibenzoico.
Nota 28	Excepto para uso en harinas de trigo que correspondan a la Norma para la harina de trigo (CODEX STAN 152-1985) a 2 000 mg/kg.
Nota 29	Para alimentos no normalizados únicamente.
Nota 30	Como ion residual de NO3.
Nota 31	Sobre la base del puré que se use.
Nota 32	Como ion residual de NO2.
Nota 33	Como fósforo.
Nota 34	Sobre la base el anhidro.
Nota 35	Sólo para uso en los zumos (jugos) turbios.
Nota 36	Sobre la base de la dosis residual.
Nota 37	Para alimentos no normalizados y alimentos que correspondan a la Norma para bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes de carne de pescado picada congelados rápidamente (CODEX STAN 165-1989).
Nota 38	Sobre la base de la mezcla que se ha de descremar.
Nota 39	Para uso en productos que contienen mantequilla (manteca) u otras grasas y aceites solamente.
Nota 40	Trifosfato pentasódico (SIN 451(i)) solamente, para mejorar la eficacia de los benzoatos y sorbatos.
Nota 41	Para uso en empanizados o albardillas, rebozados.
Nota 42	Como ácido sórbico.
Nota 43	Como estaño.
Nota 44	Como SO2 residual.
Nota 45	Como ácido tartárico.
Nota 46	Como ácido tiodipropiónico.
Nota 47	Sobre la base del peso de la yema del huevo.
Nota 48	Para uso en las aceitunas solamente.

Nota 49 Sólo para uso en los frutos cítricos.
Nota 50 Sólo para uso en las huevas de pescado.
Nota 51 Sólo para uso en las hierbas.
Nota 52 Excepto la leche chocolatada.
Nota 53 Sólo para uso en rebozados.
Nota 54 Sólo para uso en cócteles de cereza y cerezas caramelos.
Nota 55 Dentro de los límites para el sodio, calcio y potasio especificados en la Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (CODEX STAN 72-1981): individualmente o en combinación con otras sales de sodio, calcio y/o potasio.
Nota 56 Excluidos los productos donde haya almidón presente.
Nota 57 Las BPF indican 1 parte de peróxido de benzoílo y no más de 6 partes del aditivo en cuestión, en peso.
Nota 58 Como calcio.
Nota 59 Para uso como gas de envasado solamente.
Nota 60 Excepto para uso como gasificante: el CO2 en el vino terminado no deberá sobrepasar una dosis de 39,2 mg/kg.
Nota 61 Sólo para uso en pescado picado.
Nota 62 Como cobre.
Nota 63 Para alimentos no normalizados y revestimientos para empanar o rebozar en alimentos que correspondan a la Norma para barritas, porciones y filetes empanados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166-1989).
Nota 64 Para uso en frijoles secos solamente.
Nota 65 Como resultado de transferencia procedente de las preparaciones nutritivas.
Nota 66 Como formaldehido.
Nota 67 Excepto para uso en claras de huevo líquidas a 8 800 mg/kg como fósforo, y en huevos enteros líquidos a 14 700 mg/kg como fósforo.
Nota 68 Sólo para su uso en productos sin azúcar añadido.
Nota 69 Para uso como gasificante solamente.
Nota 70 Como ácido.
Nota 71 Sólo sales de calcio, potasio y sodio.
Nota 72 Sobre la base del producto listo para el consumo.
Nota 73 Excluido el pescado entero.
Nota 74 Excepto el suero líquido y los productos de suero que se utilizan como ingrediente en preparados para lactantes.
Nota 75 Para uso en leche en polvo para máquinas expendedoras solamente.
Nota 76 Para uso en las patatas (papas) solamente.
Nota 77 Sólo para usos nutricionales especiales.
Nota 78 Excepto para encurtir y vinagres balsámicos a 50 000 mg/kg.
Nota 79 Sólo para uso en las nueces.
Nota 80 Equivalente a una aplicación superficial de 2 mg/dm2 por una profundidad máxima de 5 mm.
Nota 81 Equivalente a una aplicación superficial de 1 mg/dm2 por una profundidad máxima de 5 mm.
Nota 82 Excepto para uso en camarones, (Crangon crangon y Crangon vulgaris) a 6 000 mg/kg.
Nota 83 Sólo la forma L(+)
Nota 84 Para uso en productos para lactantes mayores de 1 año de edad solamente.
Nota 85 Dosis de utilización en embutidos de tripas comestibles; los residuos en las salchichas preparadas con esas tripas no deberán exceder 100 mg/kg.
Nota 86 Para uso en aderezos batidos para postres, distintos a la crema (nata) solamente.
Nota 87 Sobre la base de la dosis de tratamiento.
Nota 88 Como resultado de transferencia procedente del ingrediente.
Nota 89 Para uso en productos para untar en emparedados solamente.
Nota 90 Para uso en mezclas de leche y sacarosa utilizadas en el producto terminado solamente.
Nota 91 Separados o combinados: Benzoatos y sorbatos.
Nota 92 Excepto las salsas a base de tomate.
Nota 93 Excluido el vino natural producido a partir de las uvas Vitis vinifera.
Nota 94 Sólo para uso en longaniza (embutido fresco, sin curar).
Nota 95 Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.

Nota 96 Sobre la base del peso seco de un edulcorante de alta intensidad.
Nota 97 Sobre la base de los productos finales a base de cacao y productos del chocolate.
Nota 98 Para uso en el control del polvo solamente.
Nota 99 Sólo para uso en filetes de pescado y pescado picado.
Nota 100 Para uso en productos cristalinos y cubiertas de azúcar solamente.
Nota 101 Cuando se usa en combinación con otros emulsionantes, la dosis de uso combinada total no excede de 15 000 mg/kg tal como se especifica en la Norma para el chocolate y productos de chocolate (CODEX STAN 87-1981).
Nota 102 Sólo para uso en emulsiones de grasa para hornear.
Nota 103 Excepto para uso en vinos blancos especiales a 400 mg/kg.
Nota 104 Excepto para uso en panes y productos de panadería de masa leudada: residuo máximo 5 000 mg/kg.
Nota 105 Excepto para uso en tiras de calabaza (calabacín) secas (Kampyo) a 5 000 mg/kg.
Nota 106 Excepto para uso en mostaza de Dijon a 500 mg/kg.
Nota 107 Excepto para uso de ferrocianuro de sodio (SIN 535) en sal dendrítica de calidad alimentaria en un nivel de 29 mg/kg como ferrocianuro de sodio anhidro.
Nota 108 Sólo para uso en café en grano.
Nota 109 Dosis de utilización expresada como 25 lbs/1 000 gal x (0.45 kg/lb) x (1 gal/3.75 L) x (1 L/kg) x (10E6 mg/kg) = 3 000 mg/kg.
Nota 110 Sólo para uso en patatas (papas) fritas congeladas.
Nota 111 Excepto para uso en jarabe de glucosa seco usado en la fabricación de confitería de azúcar a 150 mg/kg y jarabe de glucosa usado en la fabricación de confitería de azúcar a 400 mg/kg.
Nota 112 Sólo para uso en queso rallado.
Nota 113 Como equivalentes de acesulfame potásico (la dosis máxima registrada puede convertirse a una base de sal de aspartamo y acesulfame dividiéndola por 0,44). El uso combinado de la sal de aspartamo y acesulfame con acesulfame potásico o aspartamo individual no debe ser superior a las dosis máximas individuales para acesulfame potásico o aspartamo (la dosis máxima de uso registrada puede convertirse al equivalente de aspartamo dividiéndola por 0,68).
Nota 114 Excepto el cacao en polvo.
Nota 115 Sólo para uso en el zumo (jugo) de piña.
Nota 116 Sólo para el uso en masas.
Nota 117 Excepto para uso en longaniza (embutido fresco, sin curar) a 1 000 mg/kg.
Nota 118 Excepto para uso en tocino (embutido fresco, curado) a 1 000 mg/kg.
Nota 119 Como equivalentes de aspartamo (la dosis máxima registrada puede convertirse a una base de sal de aspartamo y acesulfame dividiéndola por 0,64). El uso combinado de la sal de aspartamo y acesulfame con aspartamo o acesulfame potásico individual no debe ser superior a las dosis máximas individuales para aspartamo o acesulfame potásico (la dosis máxima de uso registrada puede convertirse a equivalentes de acesulfame potásico dividiéndola por 0,68).
Nota 120 Sólo para el uso en caviar a 2 500 mg/kg.
Nota 121 Excepto para uso en productos pesqueros fermentados a 1 000 mg/kg.
Nota 122 Sujeto a las leyes nacionales del país importador.
Nota 123 Excepto para uso en bebidas con un pH mayor a 3,5 a 1000 mg/kg.
Nota 124 Para uso en productos que contienen menos de 7% de etanol solamente.
Nota 125 Para uso en una mezcla con aceite vegetal solo, como agente antiadherente para moldes para hornear.
Nota 126 Para uso en efectos antiadherentes en la masa, al dividirla y hornearla solamente.
Nota 127 Sobre la base que se sirve al consumidor.
Nota 128 Ácido tartárico (SIN 334) solamente.
Nota 129 Para uso como un regulador de la acidez en el zumo (jugo) de uva solamente.
Nota 130 Individualmente o en combinación: butilhidroxianisol (INS 320), butilhidroxitolueno (INS 321), terbutilhidroquinona (INS 319), y galato de propilo (INS 310).
Nota 131 Para uso como sustancia inerte aromatizante solamente.
Nota 132 Excepto para uso en bebidas semicongeladas a 130 mg/kg sobre una base seca.
Nota 133 Toda combinación de butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321) y galato de propilo (SIN 310) en una dosis de 200 mg/kg, siempre que no se superen las doses individuales de uso.
Nota 134 Excepto para uso en pudines a base de cereales a 500 mg/kg.

Nota 135 Excepto para uso en albaricoques secos con un nivel de 2 000 mg/kg, uvas pasas blanqueadas en un nivel de 1 500 mg/kg, coco desecado en un nivel de 200 mg/kg, y coco del que se ha extraído parcialmente el aceite en un nivel de 50 mg/kg.

Nota 136 Para uso para prevenir el pardeamiento de ciertas hortalizas de color claro solamente.

Nota 137 Excepto para uso en aguacate congelado en un nivel de 300 mg/kg.

Nota 138 Para uso en productos de contenido energético reducido únicamente.

Nota 139 Sólo para uso en productos de contenido energético reducido.

Nota 140 Sólo para uso en moluscos, crustáceos y equinodermos.

Nota 141 Sólo para uso en chocolate blanco.

Nota 142 Excepto el café y el té.

Nota 143 Sólo para uso en bebidas a base de zumo (jugo) de frutas y dry ginger ale.

Nota 144 Sólo para uso en productos agridulces.

Nota 145 Para uso en productos de contenido energético reducido o que carecen de azúcar añadido solamente.

Nota 146 Beta-caroteno (sintético) (SIN 160a(i)) solamente.

Nota 147 Excepto el suero de leche en polvo destinado a alimentos para lactantes.

Nota 148 Excepto para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 10 000 mg/kg.

Nota 149 Excepto para uso en las huevas de pescado a 100 mg/kg.

Nota 150 Para uso en preparados a base de soja solamente.

Nota 151 Excepto para uso en preparados a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos a 1 000 mg/kg.

Nota 152 Para uso al freír solamente.

Nota 153 Sólo para uso en los fideos instantáneos.

Nota 154 Sólo para uso en la leche de coco.

Nota 155 Sólo para uso en las manzanas cortadas y congeladas.

Nota 156 Excepto para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 2 500 mg/kg.

Nota 157 Excepto para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 2 000 mg/kg.

Nota 158 Excepto para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 1 000 mg/kg.

Nota 159 Sólo para uso en jarabe para panqueques y jarabe de arce.

Nota 160 Sólo para uso en productos listos para tomar y pre mezclas de productos listos para tomar.

Nota 161 Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del preámbulo.

Nota 162 Sólo para uso en productos deshidratados y productos tipo salami.

Nota 163 Excepto para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 3 000 mg/kg.

Nota 164 Excepto para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 30 000 mg/kg.

Nota 165 Sólo para uso en productos con fines nutritivos especiales.

Nota 166 Para uso en productos para untar a base de leche solamente.

Nota 167 Para uso en productos deshidratados solamente.

Nota 168 Extracto de quilaya, tipo 1 (SIN 999(ii)) solamente.

Nota 169 Sólo para uso en las emulsiones a base de grasa para untar emparedados.

Nota 170 Excepto los productos que corresponden a la Norma para leches fermentadas (CODEX STAN 243-2003).

Nota 171 Excepto la grasa de leche anhidra.

Nota 172 Excepto para uso en salsas de fruta, aderezos de fruta, crema de coco, leche de coco y "barras de fruta" a 50 mg/kg.

Nota 173 Excepto los fideos instantáneos que contienen hortalizas y huevo.

Nota 174 Individualmente o combinados: silicato de aluminio y sodio (SIN 554), silicato de aluminio y calcio (SIN 556) y silicato de aluminio (SIN 559).

Nota 175 Excepto para uso en postres a base de fruta tipo jaleas a 200 mg/kg.

Nota 176 Sólo para uso en café líquido en lata.

Nota 177 Para alimentos no normalizados y carne de pescado picada y revestimientos para empanado o rebozado que correspondan a la Norma para barritas, porciones y filetes empanados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166-1989).

Nota 178 Como ácido carmínico.

Nota 179 Para uso en restablecer el color natural que se pierde durante la elaboración solamente.

Nota 180 Individualmente o en combinación: butilhidroxianisol (SIN 320) y butilhidroxitolueno (SIN 321).

Nota 181 Como antocianina.

Nota 182 Excluida leche de coco.
Nota 183 Los productos que corresponden a la Norma para el chocolate y productos de chocolate s (CODEX STAN 87-1981) sólo pueden usar colorantes para la decoración de la superficie.
Nota 184 Sólo para uso en granos de arroz recubiertos de nutrientes.
Nota 185 Como norbixina.
Nota 186 Sólo para uso en las harinas con aditivos.
Nota 187 Sólo para SIN 304 (palmitato de ascorbilo).
Nota 188 Si se utiliza en combinación con la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962), la dosis máxima de uso combinada, expresada como acesulfame de potasio, no será superior a esta dosis.
Nota 189 Excepto los copos de avena.
Nota 190 Excepto para uso en bebidas a base de leche fermentada a 500 mg/kg.
Nota 191 Si se utiliza en combinación con la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962), la dosis máxima de uso combinada, expresada como aspartamo, no será superior a esta dosis.
Nota 192 Para uso en productos líquidos solamente.
Nota 193 Sólo para uso en pastas de crustáceos o de pescado.
Nota 194 Para uso en fideos instantáneos de conformidad con la Norma para fideos instantáneos (CODEX STAN 249-2006) solamente.
Nota 195 Individualmente o en combinación: butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321) y terbutilhidroquinona (SIN 319).
Nota 196 Individualmente o en combinación: butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321) y galato de propilo (SIN 310).
Nota 197 Individualmente o en combinación: butilhidroxitolueno (SIN 321) y galato de propilo (SIN 310).
Nota 198 Para uso en productos sólidos (p.ej., barras energéticas, sustituyentes de comidas o enriquecidas) solamente.
Nota 199 Excepto para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 6 000 mg/kg como equivalentes de esteviol.
Nota 200 Excepto para uso en el "jamón asalmonado" o filete de cerdo (curado y sin haber recibido tratamiento térmico) en dosis de 120 mg/kg como equivalentes de esteviol.
Nota 201 Sólo para uso en productos aromatizados.
Nota 202 Sólo para uso en la salmuera para la producción de embutidos.
Nota 203 Sólo para uso en complementos masticables.
Nota 204 Excepto para en longans y lichis a 50 mg/kg.
Nota 205 Excepto para uso para prevenir la coloración café de algunas hortalizas de color claro a 50 mg/kg.
Nota 206 Excepto para uso como blanqueador en productos que corresponden a la Norma para los productos acuosos de coco (CODEX STAN 240-2003) a 30 mg/kg.
Nota 207 Excepto para uso en la salsa de soja destinada a ulterior elaboración a 50 000 mg/kg.
Nota 208 Sólo para uso en productos secos y deshidratados.
Nota 209 Quedan excluidos los productos que corresponden a la Norma para mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo (CODEX STAN 251 2006).
Nota 210 Para alimentos no normalizados, filetes de pescado y carne de pescado picada que correspondan a la Norma para barritas, porciones y filetes empanados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166-1989).
Nota 211 Sólo para uso en los fideos.
Nota 212 Excepto para uso en los productos que corresponden a la Norma para los "bouillons" y consomés (CODEX STAN 117-1981) a dosis de 3 000 mg/kg.
Nota 213 Sólo para uso en productos líquidos que contengan edulcorantes de alta intensidad.
Nota 214 Excepto los productos que corresponden a la Norma para materias grasas lácteas para untar (CODEX STAN 253-2006).
Nota 215 Excepto los productos que corresponden a la Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CODEX STAN 256-2007).
Nota 216 Sólo para uso en productos a base de maíz.
Nota 217 Excepto para uso en cubiertas a 300 mg/kg.
Nota 218 En los productos regulados por la Norma para el Coco Rallado Desecado solamente pueden utilizarse sulfitos como conservantes y antioxidantes (CODEX STAN 177-1991).
Nota 219 Excepto para uso en bebidas no alcohólicas a base de anís, coco y almendras a 5 000 mg/kg.
Nota 220 Para uso en productos aromatizados tratados térmicamente después de fermentación solamente.
Nota 221 Para uso en pasta de patatas (papas) y rodajas de patatas prefritas solamente.

Nota 222 Para uso en cubiertas a base de colágeno con una actividad acuosa superior a 0,6 solamente.
Nota 223 Excepto para uso en productos que contienen frutas, hortalizas o carnes añadidas a 3 000 mg/kg.
Nota 224 Excluida la cerveza aromatizada.
Nota 225 Excepto para uso en harina autoleudante a 12.000 mg/kg.
Nota 226 Excepto para uso como ablandador de la carne a 35.000 mg/kg.
Nota 227 Para uso en leches esterilizadas y UHT solamente.
Nota 228 Excepto para uso para estabilizar el suero líquido de alto contenido en proteínas utilizado para la elaboración de concentrados de proteínas de suero a 1 320 mg/kg.
Nota 229 Para uso como agente de tratamiento de las harinas, leudante o agente de fermentación solamente.
Nota 230 Para uso como regulador de la acidez solamente.
Nota 231 Para uso en leches fermentadas aromatizadas y leches fermentadas aromatizadas tratadas térmicamente después de la fermentación solamente.
Nota 232 Para uso en grasas de hortalizas conforme a la Norma general para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CODEX STAN 19-1981), solamente.
Nota 233 Como nisina.
Nota 234 Para uso como un estabilizador o espesante solamente.
Nota 235 Para uso como un estabilizador o espesante solamente.
Nota 236 Excluidos los productos regulados por la Norma para las Natas (Cremas) y las Natas (Cremas) Preparadas (nata (crema) recombinada, nata (crema) líquida preenvasada) (CODEX STAN 288-1976).
Nota 237 Excluidos los productos regulados por la Norma para Alimentos Elaborados a base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños (CODEX STAN 74-1981).
Nota 238 Excepto para uso en productos correspondientes a la Norma para Alimentos Elaborados a base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños (CODEX STAN 74-1981) según BPF.
Nota 239 Excluidos los productos regulados por la Norma para Alimentos Envasados para Lactantes y Niños (CODEX STAN 73-1981).
Nota 240 La dosis de uso está dentro del límite para sodio que se indica en la Norma para Alimentos Envasados para Lactantes y Niños (CODEX STAN 73-1981).
Nota 241 Para uso en productos de surimi únicamente.
Nota 242 Para uso como antioxidante solamente.
Nota 243 Para uso en productos regulados por la Norma para Alimentos Elaborados a base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños (CODEX STAN 74-1981) solamente, como leudante.
Nota 244 Para uso en masa para galletas solamente.
Nota 245 Para uso en hortalizas encurtidas en salmuera solamente.
Nota 246 Individualmente o en combinación: sulfato de aluminio y amonio (SIN 523) y fosfato de aluminio y sodio (ácido y básico; (SIN 541(i), (ii)).
Nota 247 Sólo para uso en "kuzukiri" y harusame.
Nota 248 Para uso como leudante solamente.
Nota 249 Para uso como leudante en mezclas para panes y bollos dulces al vapor solamente.
Nota 250 Sólo para uso en moluscos y tsukudani cocidos.
Nota 251 Sólo para uso en queso americano elaborado.
Nota 252 Sólo para uso en harina autoleudante y harina de maíz autoleudante.
Nota 253 Sólo para uso en mezcla seca para chocolate caliente.
Nota 254 Para uso en sal aplicada a quesos secos salados durante la fabricación solamente.
Nota 255 Excepto para uso en aderezos aplicados a alimentos de la categoría de alimentos 15.1 a 1 700 mg/kg.
Nota 256 Sólo para uso en fideos, pasta sin gluten y pasta destinada a dietas hipoproteicas.
Nota 257 Sólo para uso en camarones.
Nota 258 Excluido jarabe de arce.
Nota 259 Individualmente o en combinación: silicato de aluminio y sodio (SIN 554) y silicato de aluminio y calcio (SIN 556).
Nota 260 Sólo para uso en blanqueadores de bebidas en polvo.
Nota 261 Sólo para uso en suero de mantequilla sometido a tratamiento térmico.
Nota 262 Para uso en hongos comestibles y productos de hongos solamente.
Nota 263 Excepto para uso en hongos encurtidos en salmuera a 20 000 mg/kg.
Nota 264 Excepto para uso en hongos esterilizados a 5 000 mg/kg: ácido cítrico (SIN 330) y ácido láctico (SIN 270), individualmente o en combinación.

Nota 265 Para uso en patatas (papas) fritas francesas congeladas rápidamente solamente, como secuestrante.

Nota 266 Excluidos arenque del Atlántico y espadín.

Nota 267 Excluidos los productos regulados por la Norma para Pescado Salado y Pescado Seco Salado de la Familia Gadidae (CODEX STAN 167-1989), la Norma para las Aletas de Tiburón Secas (CODEX STAN 189-1993), la Norma para Galletas de Pescado Marino y de Agua Dulce, y de Mariscos Crustáceos y Moluscos (CODEX STAN 222-2001) y la Norma para las Anchoas Hervidas Secas Saladas (CODEX STAN 236-2003).

Nota 268 Separados o combinados: SIN 471, 472a, 472b y 472c en productos que correspondan a la Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños (CODEX STAN 74-1981).

Nota 269 Separados o combinados con otros almidones modificados utilizados como espesantes en productos que corresponden a la Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños (CODEX STAN 74-1981).

Nota 270 Para uso a 60 000 mg/kg, separados o combinados con otros almidones espesantes en productos que corresponden a la Norma para alimentos envasados para lactantes y niños (CODEX STAN 73-1981).

Nota 271 Para uso en productos que corresponden a la Norma para alimentos envasados para lactantes y niños (CODEX STAN 73-1981).

Nota 272 Separados o combinados: SIN 410, 412, 414, 415 y 440 a 20 000 mg/kg en alimentos sin gluten a base de cereales, y 10 000 mg/kg en otros productos que correspondan a la Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños (CODEX STAN 74-1981).

Nota 273 Separados o combinados: SIN 410, 412, 414, 415 y 440 excepto para uso a 20 000 mg/kg en alimentos sin gluten a base de cereales que correspondan a la Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños (CODEX STAN 74-1981).

Nota 274 Para uso a 15 000 mg/kg en productos que correspondan a la Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños (CODEX STAN 74-1981).

Nota 275 Para uso a 1 500 mg/kg en productos que corresponden a la Norma para alimentos envasados para lactantes y niños (CODEX STAN 73-1981).

Nota 276 Separados o combinados con otros almidones espesantes en productos que corresponden a la Norma para alimentos envasados para lactantes y niños (CODEX STAN 73-1981).

Nota 277 Excluidos los aceites vírgenes y los aceites prensados en frío, así como los productos que corresponden a la Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CODEX STAN 33-1981).

Nota 278 Para uso en nata (crema) batida y en nata envasada a presión solamente.

Nota 279 Excepto para los productos que corresponden a la Norma para los hongos comestibles y sus productos (CODEX STAN 38-1981).

Nota 280 Para uso en rábanos encurtidos solamente.

Nota 281 Para uso en carne fresca picada que contenga otros ingredientes aparte de la carne molida solamente.

Nota 282 Únicamente pectinas no amidadas se pueden utilizar en la Norma para alimentos envasados para lactantes y niños (CODEX STAN 73-1981).

Nota 283 Para uso en alimentos envasados a base de fruta para lactantes, que correspondan a la Norma para alimentos envasados para lactantes y niños (CODEX STAN 73-1981) solamente.

Nota 284 Separados o combinados: SIN 1412, 1413, 1414 y 1440 en productos que correspondan a la Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (CODEX STAN 72-1981).

Nota 285 Separados o combinados: SIN 1412, 1413, 1414 y 1422 en productos que correspondan a la Norma para preparados complementarios (CODEX STAN 156-1987).

Nota 286 Para uso en productos que corresponden a la Norma para la "carne luncheon" (CODEX STAN 89-1981) y la Norma para la carne picada curada cocida (CODEX STAN 98-1981).

Nota 287 Excepto para uso en productos que corresponden a la Norma para la carne tipo "corned beef" (CODEX STAN 88-1981) a 30 mg/kg como ion NO_2 residuo.

Nota 288 Para uso en productos que corresponden a la Norma para el jamón curado cocido (CODEX STAN 96-1981) y la Norma para la espaldilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981).

Nota 289 Para uso de fosfato diácido de sodio (SIN 339(i)), hidrogenofosfato disódico (SIN 339(ii)), fosfato trisódico (SIN 339(iii)), fosfato diácido de potasio (SIN 340(i)), hidrogenofosfato dipotásico (SIN 340(ii)), fosfato tripotásico (SIN 340(iii)), fosfato diácido de calcio (SIN 341(i)), hidrogenofosfato de calcio (SIN 341(ii)), fosfato tricálcico (SIN 341(iii), difosfato disódico (SIN 450(i)), difosfato trisódico (SIN 450(ii)), difosfato tetrasódico (SIN 450(iii)), difosfato tetrapotásico (SIN 450(v)), difosfato diácido cálcico (SIN 450(vii)), trifosfato pentasódico (SIN 451(i)), trifosfato pentapotásico (SIN 451(ii)), polifosfato de sodio (SIN 452(i)), polifosfato de potasio (SIN 452(ii)), polifosfato de sodio y calcio (SIN 452(iii)), polifosfato de calcio (SIN 452(iv)), polifosfato de amonio (SIN 452(v)) y fosfato de huesos (SIN 542) como humectantes en los productos que correspondan a la Norma para el jamón curado cocido (CODEX STAN 96-1981) y la Norma para la espaldilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981). La cantidad del total de fosfatos (naturalmente presentes y añadidos) no excederá 3 520 mg/kg como fósforo.

Nota 290 Para uso en productos que corresponden a la Norma para la "carne luncheon" (CODEX STAN 89-1981) y la Norma para la carne picada curada cocida (CODEX STAN 98-1981) a 15 mg/kg para sustituir la pérdida de color en el producto únicamente con aglutinantes.

Nota 291 Excepto para uso de beta-apo-8'-carotenal (SIN 160e) y el éster metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico (SIN 160f) a 35 mg/kg.

Nota 292 Excepto para uso en preparados a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos a 25000 mg/kg.

Nota 293 Sobre la base de saponina.

Nota 294 Excepto para uso en productos líquidos a 600 mg/kg como equivalentes de esteviol.

Nota 295 Para uso en productos regulados por la Norma para Alimentos Envasados para Lactantes y Niños (CODEX STAN 73-1981) solamente, como regulador de la acidez.

Nota 296 Excepto para uso en perilla en salmuera a 780 mg/kg.

Nota 297 La dosis en el alimento listo para el consumo no excederá de 200 mg/kg tomando como base el anhidro.

Nota 298 Para uso en el queso provolone solamente.

Nota 299 Para uso a 400 mg/kg como fósforo separados o combinados en empanados o rebozados, de conformidad con la Norma del Codex para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166-1989)".

Nota 300 Para uso en calamar salado solamente.

Nota 301 Dosis máxima provisionale.

Nota 302 Para uso de fosfato diácido de sodio (SIN 339(i)), hidrogenofosfato disódico (SIN 339(ii)), fosfato trisódico (SIN 339(iii)), fosfato diácido de potasio (SIN 340(i)), hidrogenofosfato dipotásico (SIN 340(ii)), fosfato tripotásico (SIN 340(iii)), fosfato diácido de calcio (SIN 341(i)), hidrogenofosfato de calcio (SIN 341(ii)), fosfato tricálcico (SIN 341(iii), difosfato disódico (SIN 450(i)), difosfato trisódico (SIN 450(ii)), difosfato tetrasódico (SIN 450(iii)), difosfato tetrapotásico (SIN 450(v)), difosfato diácido cálcico (SIN 450(vii)), trifosfato pentasódico (SIN 451(i)), trifosfato pentapotásico (SIN 451(ii)), polifosfato de sodio (SIN 452(i)), polifosfato de potasio (SIN 452(ii)), polifosfato de sodio y calcio (SIN 452(iii)), polifosfato de calcio (SIN 452(iv)), polifosfato de amonio (SIN 452(v)) y fosfato de huesos (SIN 542) como humectantes en los productos que correspondan a la Norma para la "carne luncheon" (CODEX STAN 89-1981) y Norma para la carne picada curada cocida (CODEX STAN 98-1981). La cantidad del total de fosfatos (naturalmente presentes y añadidos) no excederá 3 520 mg/kg como fósforo.

Nota 303 Para uso como estabilizador del pH únicamente en la mantequilla de nata ácida

Nota XS8 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la carne tipo "corned beef" (CODEX STAN 88-1981).

Nota XS8 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la "carne luncheon" (CODEX STAN 89-1981).

Nota XS9 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para el jamón curado cocido (CODEX STAN 96-1981).

Nota XS9 Excluidos los productos que corresponden a la Norma para la espaldilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981).

Nota XS9 Excluidos los productos que corresponden a y la Norma para la carne picada curada cocida (CODEX STAN 98-1981).

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

CUADRO III

Aditivos cuya uso se permite en los alimentos en general, salvo indicación en contrario, de conformidad con las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF)

No. SIN	Additivo	Clases funcionales	Año de adopción	Aceptable en los alimentos que corresponden a las siguientes normas para productos
260	Ácido acético, glacial	Reguladores de la acidez, Sustancias conservadoras	1999	
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol	Emulsionantes, Secuestrantes, Estabilizadores	1999	
1422	Adipato de dialmidón acetilado	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999	
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999	
1451	Almidón acetilado oxidado	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	2005	
1401	Almidón tratado con ácido	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999	
406	Agar	Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Estabilizadores, Espesantes	1999	CS 96-1981, CS 97-1981
400	Ácido algínico	Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Espumantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes	1999	
1402	Almidón tratado con álcalis	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999	
1100(i)	alfa-Amilasa de Aspergillus oryzae var.	Agentes de tratamiento de las harinas	1999	

Cuadro III

No. SIN	Additivo	Clases funcionales	Año de adopción	Aceptable en los alimentos que corresponden a las siguientes normas para productos
1100(iv)	alfa-Amilasa de Bacillus megaterium expresada en Bacillus subtilis	Agentes de tratamiento de las harinas	1999	
1100(ii)	alfa-Amilasa de Bacillus stearothermophilus	Agentes de tratamiento de las harinas	1999	
1100(v)	alfa-Amilasa de Bacillus stearothermophilus expresada en Bacillus subtilis	Agentes de tratamiento de las harinas	1999	
1100(iii)	alfa-Amilasa de Bacillus subtilis	Agentes de tratamiento de las harinas	1999	
403	Alginato de amonio	Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Espumantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes	1999	
503(i)	Carbonato de amonio	Reguladores de la acidez, Leudantes	1999	
510	Cloruro de amonio	Agentes de tratamiento de las harinas	1999	
503(ii)	Carbonato ácido de amonio	Reguladores de la acidez, Leudantes	1999	
527	Hidróxido de amónio	Reguladores de la acidez	1999	
300	Ácido ascórbico, L-	Reguladores de la acidez, Antioxidantes, Agentes de tratamiento de las harinas	1999	
162	Rojo de remolacha	Colorantes	1999	
1403	Almidón blanqueado	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999	
1101(iii)	Bromelina	Acentuadores del sabor, Agentes de tratamiento de las harinas, Estabilizadores	1999	
629	Guanilato de calcio, 5'-	Acentuadores del sabor	1999	
633	Inosinato de calcio, 5'-	Acentuadores del sabor	1999	
634	Ribonucleótidos de calcio, 5'-	Acentuadores del sabor	1999	
263	Acetato de calcio	Reguladores de la acidez, Sustancias conservadoras, Estabilizadores	1999	

Cuadro III

No. SIN	Additivo	Clases funcionales	Año de adopción	Aceptable en los alimentos que corresponden a las siguientes normas para productos
404	Alginato de calcio	Antiespumantes, Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Espumantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes	1999	
302	Ascorbato de calcio	Antioxidantes	1999	
170(i)	Carbonato de calcio	Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Colorantes, Agentes endurecedores, Agentes de tratamiento de las harinas, Estabilizadores	1999	
509	Cloruro de calcio	Agentes endurecedores, Estabilizadores, Espesantes	1999	
623	Glutamato de calcium, di-L-	Acentuadores del sabor	1999	
578	Gluconato de calcio	Reguladores de la acidez, Agentes endurecedores, Secuestrantes	1999	
526	Hidróxido de calcio	Reguladores de la acidez, Agentes endurecedores	1999	
327	Lactato de calcio	Reguladores de la acidez, Sales emulsionantes, Agentes endurecedores, Agentes de tratamiento de las harinas	1999	
352(ii)	Malato de calcio, D,L-	Reguladores de la acidez	1999	
529	Óxido de calcio	Reguladores de la acidez, Agentes de tratamiento de las harinas	1999	
282	Propionato de calcio	Sustancias conservadoras	1999	
552	Silicato de calcio	Antiaglutinantes	1999	
516	Sulfato de calcio	Reguladores de la acidez, Agentes endurecedores, Agentes de tratamiento de las harinas, Secuestrantes, Estabilizadores	1999	
150a	Caramelo I – caramelo puro	Colorantes	1999	
1100(vi)	Carboidrasa de Bacillus licheniformi	Agentes de tratamiento de las harinas	1999	
290	Dióxido de carbono	Gasificantes, Espumantes, Gases de envasado, Sustancias conservadoras, Propulsores	1999	
410	Goma de semillas de algarrobo	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999	

Cuadro III

No. SIN	Additivo	Clases funcionales	Año de adopción	Aceptable en los alimentos que corresponden a las siguientes normas para productos
407	Carragenina	Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Estabilizadores, Espesantes	1999	CS 96-1981, CS 97-1981
427	Goma de acacia	Emulsionantes, Agentes gelificantes, Estabilizadores, Espesantes	2012	
140	Clorofilas	Colorantes	1999	
330	Ácido cítrico	Reguladores de la acidez, Antioxidantes, Agentes de retención de color, Secuestrantes	1999	
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	Antioxidantes, Emulsionantes, Agentes de tratamiento de las harinas, Secuestrantes, Estabilizadores	1999	
468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada (Goma de celulosa reticulada)	Estabilizadores, Espesantes	2005	
424	Curdlan	Agentes endurecedores, Agentes gelificantes, Estabilizadores, Espesantes	2001	
457	Ciclodextrina, alfa-	Estabilizadores, Espesantes	2005	
458	Ciclodextrina, gamma-	Estabilizadores, Espesantes	2001	
1400	Dextrinas, almidón tostado	Sustancias inertes, Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999	
628	Guanilato dipotásico, 5'-	Acentuadores del sabor	1999	
627	Guanilato disódico, 5'-	Acentuadores del sabor	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981
631	Inosinato disódico, 5'-	Acentuadores del sabor	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981
635	Ribonucleótidos de sodio, 5'-	Acentuadores del sabor	1999	
1412	Fosfato de dialmidón	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999	
315	Ácido eritórbico (Ácido isoascóbico)	Antioxidantes	1999	
968	Eritritol	Acentuadores del sabor, Humectantes, Edulcorantes	2001	

Cuadro III

No. SIN	Additivo	Clases funcionales	Año de adopción	Aceptable en los alimentos que corresponden a las siguientes normas para productos
462	Etil celulosa	Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Agentes de glaseado, Espesantes	1999	
467	Etilhidroxietilcelulosa	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999	
297	Ácido fumárico	Reguladores de la acidez	1999	
418	Goma gellan	Estabilizadores, Espesantes	1999	
575	Glucono-delta-lactona	Reguladores de la acidez, Leudantes, Secuestrantes	1999	
1102	Oxidasa de glucosa	Antioxidantes	1999	
620	Ácido glutámico, L(+)-	Acentuadores del sabor	1999	
422	Glicerol	Emulsionantes, Humectantes, Espesantes	1999	
626	Ácido guanílico, 5'-	Acentuadores del sabor	1999	
412	Goma guar	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999	
414	Goma arábiga (Goma de acacia)	Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Agentes de glaseado, Estabilizadores, Espesantes	1999	
507	Ácido clorhídrico	Reguladores de la acidez	1999	
463	Hidroxipropilcelulosa	Emulsionantes, Espumantes, Agentes de glaseado, Estabilizadores, Espesantes	1999	
1442	Fosfato de hidroxipropil dialmidón	Antiaglutinantes, Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999	
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	Incrementadores del volumen, Emulsionantes, Agentes de glaseado, Estabilizadores, Espesantes	1999	
1440	Almidón hidroxipropílico	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999	
630	Ácido inosínico, 5'-	Acentuadores del sabor	1999	
953	Isomaltol (Isomaltulosa hidrogenada)	Antiaglutinantes, Incrementadores del volumen, Agentes de glaseado, Estabilizadores, Edulcorantes, Espesantes	1999	

Cuadro III

No. SIN	Additivo	Clases funcionales	Año de adopción	Aceptable en los alimentos que corresponden a las siguientes normas para productos
416	Goma karaya	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999	
425	Harina konjac	Sustancias inertes, Emulsionantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Estabilizadores, Espesantes	1999	
270	Ácido láctico, L-, D- y DL-	Reguladores de la acidez	1999	
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol	Emulsionantes, Secuestrantes, Estabilizadores	1999	
966	Lactitol	Emulsionantes, Edulcorantes, Espesantes	1999	
322(i)	Lecitina	Antioxidantes, Emulsionantes	1999	
1104	Lipasas	Acentuadores del sabor	1999	
160d(iii)	Licopeno, Blakeslea trispora	Colorantes	2012	
160d(i)	Licopeno, sintético	Colorantes	2012	
160d(ii)	Licopeno, tomate	Colorantes	2012	
504(i)	Carbonato de magnesio	Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Agentes de retención de color	1999	
511	Cloruro magnésico	Agentes de retención de color, Agentes endurecedores, Estabilizadores	1999	
625	Glutamato de magnesio, di-L-	Acentuadores del sabor	1999	
580	Gluconato de magnésio	Reguladores de la acidez, Agentes endurecedores, Acentuadores del sabor	1999	
528	Hidróxido de magnesio	Reguladores de la acidez, Agentes de retención de color	1999	
504(ii)	Carbonato ácido de magnesio	Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Sustancias inertes, Agentes de retención de color	1999	
329	Lactato de magnésio, DL-	Reguladores de la acidez, Agentes de tratamiento de las harinas	1999	
530	Óxido de magnesio	Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes	1999	
553(i)	Silicato de magnesio, sintético	Antiaglutinantes	1999	

Cuadro III

No. SIN	Additivo	Clases funcionales	Año de adopción	Aceptable en los alimentos que corresponden a las siguientes normas para productos
518	Sulfato de magnesio	Agentes endurecedores, Acentuadores del sabor	2009	
296	Ácido málico, DL-	Reguladores de la acidez	1999	
965(i)	Maltitol	Incrementadores del volumen, Emulsionantes, Humectantes, Estabilizadores, Edulcorantes, Espesantes	1999	
965(ii)	Jarabe de maltitol	Incrementadores del volumen, Emulsionantes, Humectantes, Estabilizadores, Edulcorantes, Espesantes	1999	
421	Manitol	Antiaglutinantes, Incrementadores del volumen, Humectantes, Estabilizadores, Edulcorantes, Espesantes	1999	
461	Metilcelulosa	Incrementadores del volumen, Emulsionantes, Agentes de glaseado, Estabilizadores, Espesantes	1999	
465	Metiletilcelulosa	Emulsionantes, Espumantes, Estabilizadores, Espesantes	1999	
460(i)	Celulosa microcristalina (Gel de celulosa)	Antiaglutinantes, Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Espumantes, Agentes de glaseado, Estabilizadores, Espesantes	1999	
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	Antiespumantes, Emulsionantes, Estabilizadores	1999	
624	Glutamato monoamónico, L-	Acentuadores del sabor	1999	
622	Glutamato monopotassium, L-	Acentuadores del sabor	1999	
621	Glutamato monosódico, L-	Acentuadores del sabor	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981
1410	Fosfato de monoalmidón	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999	
941	Nitrógeno	Espumantes, Gases de envasado, Propulsores	1999	
942	Óxido nitroso	Antioxidantes, Espumantes, Gases de envasado, Propulsores	1999	
1404	Almidón oxidado	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999	

Cuadro III

No. SIN	Additivo	Clases funcionales	Año de adopción	Aceptable en los alimentos que corresponden a las siguientes normas para productos
1101(ii)	Papaína	Acentuadores del sabor	1999	
440	Pectinas	Emulsionantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Estabilizadores, Espesantes	1999	
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999	
1200	Polidextrosa	Incrementadores del volumen, Agentes de glaseado, Humectantes, Estabilizadores, Espesantes	1999	
964	Jarabe de poliglicitol	Edulcorantes	2001	
1202	Polivinilpirrolidona insoluble	Agentes de retención de color, Estabilizadores	1999	
632	Inosinato de potasio, 5'-	Acentuadores del sabor	1999	
261	Acetatos de potasio	Reguladores de la acidez, Sustancias conservadoras	1999	
402	Alginato de potasio	Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Espumantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes	1999	
303	Ascorbato de potasio	Antioxidantes	1999	
501(i)	Carbonato de potasio	Reguladores de la acidez, Estabilizadores	1999	
508	Cloruro de potasio	Agentes endurecedores, Acentuadores del sabor, Estabilizadores, Espesantes	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981
332(i)	Citrato díacido de potasio	Reguladores de la acidez, Sales emulsionantes, Secuestrantes, Estabilizadores	1999	
577	Gluconato de potásio	Reguladores de la acidez, Secuestrantes	1999	
501(ii)	Carbonato ácido de potasio	Reguladores de la acidez, Leudantes, Estabilizadores	1999	
515(ii)	Hidrogensulfato de potasio	Reguladores de la acidez	2014	
525	Hidróxido de potasio	Reguladores de la acidez	1999	

Cuadro III

No. SIN	Additivo	Clases funcionales	Año de adopción	Aceptable en los alimentos que corresponden a las siguientes normas para productos
326	Lactato de potasio	Reguladores de la acidez, Antioxidantes, Emulsionantes, Humectantes	1999	
351(ii)	Malato de potásio	Reguladores de la acidez	1999	
283	Propionato de potásio	Sustancias conservadoras	1999	
515(i)	Sulfato de potásio	Reguladores de la acidez	1999	
460(ii)	Celulosa en polvo	Antiaglutinantes, Incrementadores del volumen, Emulsionantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Estabilizadores, Espesantes	1999	
407a	Alga euchema elaborada	Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Estabilizadores, Espesantes	2001	
944	Propano	Propulsores	1999	
280	Ácido propionico	Sustancias conservadoras	1999	
1101(i)	Proteasa	Acentuadores del sabor, Agentes de tratamiento de las harinas, Estabilizadores	1999	
1204	Pullulan	Agentes de glaseado, Espesantes	2009	
470(i)	Sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio	Antiaglutinantes, Emulsionantes, Estabilizadores	1999	
470(ii)	Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio	Antiaglutinantes, Emulsionantes, Estabilizadores	1999	
551	Dióxido de silicio amorfo	Antiaglutinantes, Antiespumantes, Sustancias inertes	1999	
262(i)	Acetato de sodio	Reguladores de la acidez, Sustancias conservadoras, Secuestrantes	1999	
401	Alginato de sodio	Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Espumantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes	1999	
301	Ascorbato de sodio	Antioxidantes	1999	

Cuadro III

No. SIN	Additivo	Clases funcionales	Año de adopción	Aceptable en los alimentos que corresponden a las siguientes normas para productos
500(i)	Carbonato de sodio	Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Leudantes, Estabilizadores, Espesantes	1999	
466	Carboximetilcelulosa sódica (Goma de celulosa)	Incrementadores del volumen, Emulsionantes, Agentes endurecedores, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Estabilizadores, Espesantes	1999	
469	Carboximetilcelulosa sódica, hidrolizada mediante enzimas (Goma de celulosa hidrolizada mediante enzimas)	Estabilizadores, Espesantes	2001	
331(i)	Citrato díacido de sodio	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Sales emulsionantes, Secuestrantes, Estabilizadores	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981
350(ii)	Malato de sodio, DL-	Reguladores de la acidez, Humectantes	1999	
316	Eritorbato de sodio (Isoascorbato de sodio)	Antioxidantes	1999	
365	Fumarato de sodio	Reguladores de la acidez	1999	
576	Gluconato de sodio	Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes	1999	
500(ii)	Carbonato ácido de sodio	Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Leudantes, Estabilizadores, Espesantes	1999	
350(i)	Hidrogenmalato de sodio, DL-	Reguladores de la acidez, Humectantes	1999	
514(ii)	Hidrogensulfato de sodio	Reguladores de la acidez	2012	
524	Hidróxido de sodio	Reguladores de la acidez	1999	
325	Lactato de sodio	Reguladores de la acidez, Antioxidantes, Incrementadores del volumen, Emulsionantes, Sales emulsionantes, Humectantes, Espesantes	1999	
281	Propionato de sodio	Sustancias conservadoras	1999	
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Leudantes	1999	
514(i)	Sulfato de sodio	Reguladores de la acidez	2001	

Cuadro III

No. SIN	Additivo	Clases funcionales	Año de adopción	Aceptable en los alimentos que corresponden a las siguientes normas para productos
420(i)	Sorbitol	Incrementadores del volumen, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Edulcorantes, Espesantes	1999	
420(ii)	Jarabe de sorbitol	Incrementadores del volumen, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Edulcorantes, Espesantes	1999	
1420	Acetato de almidón	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999	
1450	Octenilsuccionato sódico de almidón	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999	
1405	Almidones tratados con enzimas	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999	
553(iii)	Talco	Antiaglutinantes, Agentes de glaseado, Espesantes	1999	
417	Goma tara	Agentes gelificantes, Estabilizadores, Espesantes	1999	
957	Taumatina	Acentuadores del sabor, Edulcorantes	1999	
171	Dióxido de titanio	Colorantes	1999	
413	Goma tragacanto	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999	
1518	Triacetina	Sustancias inertes, Emulsionantes, Humectantes	1999	
380	Citrato de triamonio	Reguladores de la acidez	1999	
333(iii)	Citrato tricálcico	Reguladores de la acidez, Sales emulsionantes, Agentes endurecedores, Secuestrantes, Estabilizadores	1999	
332(ii)	Citrato tripotásico	Reguladores de la acidez, Sales emulsionantes, Secuestrantes, Estabilizadores	1999	
331(iii)	Citrato trisódico	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Sales emulsionantes, Secuestrantes, Estabilizadores	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981
415	Goma xantana	Emulsionantes, Espumantes, Estabilizadores, Espesantes	1999	

Cuadro III

No. SIN	Additivo	Clases funcionales	Año de adopción	Aceptable en los alimentos que corresponden a las siguientes normas para productos
967	Xilitol	Emulsionantes, Humectantes, Estabilizadores, Edulcorantes, Espesantes	1999	

ANEXO AL CUADRO III

Categorías de alimentos o productos alimenticios excluidos de las condiciones generales del Cuadro III

El uso de los aditivos del cuadro III en los siguientes alimentos está sujeto a las disposiciones de los cuadros I y II.

N°. Cat. alim	**Categoría de alimento**
01.1.1	Leche y suero de mantequilla (naturales) (EXCLUIDO SUERO DE MANTEQUILLA TRATADO TÉRMICAMENTE)
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)[1]
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) contenido de grasa reducido (naturales)
01.6.3	Queso de suero
01.6.6	Queso de proteínas del suero
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero
02.1	Grasas y aceites prácticamente exentos de agua
02.2.1	Mantequilla (manteca)
04.1.1	Frutas frescas
04.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos de soja fermentados de las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz
06.2	Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos
08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos
10.1	Huevos frescos
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo
10.2.2	Productos congelados a base de huevo
11.1	Azúcares refinados y en bruto
11.2	Azúcar moreno, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)
11.5	Miel
12.1	Sal y sucedáneos de la sal
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias (EXCLUIDAS ESPECIAS)

[1] El uso de reguladores de la acidez, gases de envasado, estabilizadores y espesantes que figuran en el Cuadro 3 es aceptable en leches fermentadas, tratadas térmicamente después de la fermentación, de acuerdo con la definición de la *Norma para leches fermentadas* (CODEX STAN 243-2004) que corresponde a la categoría de alimentos 01.2.1.2 "Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación".

N°. Cat. alim	**Categoría de alimento**
13.1	Fórmulas (preparados) para lactantes, fórmulas de continuación y fórmulas para usos médicos especiales destinados a los lactantes
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños
14.1.1	Aguas
14.1.2	Zumos (jugos) de frutas y hortalizas
14.1.3	Néctares de frutas y hortalizas
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao
14.2.3	Vinos de uva

Referencias a las normas del Codex sobre productos para los Aditivos en la Tabla 3 de la NGAA 3

08.2.2	**Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes**
	Sólo algunos aditivos del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3) son aceptables para uso en los alimentos que corresponden a estas normas.
Norma del Codex	Jamón curado cocido (CODEX STAN 96-1981) y Espaldilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981).

08.3.2	**Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente**
	Sólo algunos aditivos del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3) son aceptables para uso en los alimentos que corresponden a estas normas.
Norma del Codex	Carne tipo “Corned beef” (CODEX STAN 88-1981), Carne “Luncheon” (CODEX STAN 89-1981), y Carne picada curada cocida (CODEX STAN 98-1981).