

NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

CODEX STAN 192-1995

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 inocuidad² 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.

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/>

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.

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 probable⁷ 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

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.

Podrá utilizarse un aditivo en una materia prima u otro ingrediente si la materia prima o ingrediente se emplea exclusivamente en la preparación de un alimento que se ajuste a lo dispuesto en la presente Norma.

4.2 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 ALIMENTOS¹⁰

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.net/web/Standard_list.do?lang=en), 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://apps3.fao.org/jecfa/food_agents/foodagents-q.jsp?language=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 misma¹² base que las sustancias 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 = $\frac{1}{4}$ y FB = $\frac{3}{4}$; FS = $\frac{1}{6}$ y FB = $\frac{5}{6}$), 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) pasteurizada (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 turrone, etc.

- 05.2.1 Caramelos duros
- 05.2.2 Caramelos blandos
- 05.2.3 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 Sucédáneos 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 (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)
 - 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 compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15).

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 pasteurización, 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 pasteurizarse 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

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

¹⁴ *Ibíd.*, 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).

01.2.1.2 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.

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.

¹⁶ Norma del Codex para las Leches Evaporadas (CODEX STAN 281-1971).

¹⁷ Norma del Codex 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.

01.4.4 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.

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 polvo¹⁹. 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 cuele 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 queso²¹. 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

¹⁹ Norma del Codex para las Leches en Polvo y la Nata (Crema) en Polvo (CODEX STAN 207-1999).

²⁰ Norma del Codex para los Productos a Base de Caseína Alimentaria (CODEX STAN 290-1995).

²¹ Norma del Codex para el Queso (CODEX STAN 283-1978).

²² Norma del Codex para el Queso Cottage (CODEX STAN 273-1968).

²³ Norma del Codex para el Queso Crema (Queso de Nata, “Cream Cheese”) (CODEX STAN 275-1973).

²⁴ Norma de Grupo del Codex para Queso en Salmuera (CODEX STAN 208-1999).

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.

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).

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 del Codex para los Quesos de Suero (CODEX STAN 284-1971).

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

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 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

²⁸ Norma del Codex para Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003).

²⁹ Norma del Codex para los Sueros en Polvo (CODEX STAN 289-1995).

³⁰ Norma General del Codex para Grasas y Aceites Comestibles No Regulados por Normas Individuales (CODEX STAN 19-1981).

³¹ Norma del Codex para los Productos a base de Grasa de la Leche (CODEX STAN 280-1973).

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.

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 (50-55°C) 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 60-65°C) 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).

³² *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, págs. 472 a 476.

³³ *Norma del Codex para los Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva* (CODEX STAN 33-1981); y *Norma del Codex para Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999).

³⁴ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, págs. 472 a 476.

³⁵ *Norma del Codex para Grasas Animales Especificadas* (CODEX STAN 211-1999).

³⁶ *Norma del Codex para la Mantequilla (Manteca)* (CODEX STAN 279-1971).

³⁷ *Norma del Codex para Materias Grasas Lácteas para Untar* (CODEX STAN 253-2006) y *Norma del Codex 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.

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 distintas 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.

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 azucarado³⁹. Ejemplos: ensalada de fruta congelada, fresas congeladas.

³⁹

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

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 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.

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.

⁴¹ Norma del Codex para Compotas (Conservas de Fruta) y Jaleas (CODEX STAN 79-1981); y Norma del Codex para Mermelada de Agrios (CODEX STAN 80-1981).

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.

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.

⁴²

Norma del Codex para Productos Acuáticos de Coco - Leche de Coco y Crema de Coco (CODEX STAN 240-2003).

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:

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 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).

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

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 (reellenos), 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 (05.2), goma de mascar (05.3) y decoraciones y glaseados (05.4).

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.

⁴⁴ Norma del Codex 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.

05.1.1 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 cacao⁴⁸, 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. Comprende nueces y frutas recubiertas de chocolate (p. ej., pasas), pero no incluye las nueces recubiertas de yogur, cereales o miel (categoría 15.2). Entre estos productos se incluyen los siguientes: bombones, dulces de manteca de cacao (a base de manteca de cacao, sólidos secos de leche y azúcar), chocolate blanco, pepitas de chocolate (p. ej., para hornear), chocolate con leche, chocolate cremoso, chocolate dulce, chocolate amargo, chocolate relleno (chocolate con una textura distinta en el interior y un recubrimiento externo, excluidos las tortas, galletas y pasteles y los productos de panadería fina de las categorías 07.2.1 y 07.2.2), y el chocolate compuesto (chocolate con sustancias comestibles añadidas, excluidos el almidón de harina y la grasa, a no ser que estén expresamente permitidos).⁴⁹

05.1.5 Productos de imitación y sucedáneos del chocolate:

Comprende los productos similares al chocolate no elaborados a base de cacao pero que tienen propiedades organolépticas parecidas. Entre ellos se incluyen, p. ej., las pepitas de algarroba.

⁴⁶ Norma del Codex para Cacao en Polvo (Cacaos) y las Mezclas Secas de Cacao y Azúcares (CODEX STAN 105-1981); Norma del Codex 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 del Codex para la Manteca de Cacao (CODEX STAN 86-1981).

⁴⁹ Norma del Codex para el Chocolate y los Productos del Chocolate (CODEX STAN 87-2003).

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 turrónes, etc.:

Comprende todos los tipos de productos que contienen principalmente azúcar y sus equivalentes dietéticos fabricados con edulcorantes nutritivos o no nutritivos. Incluye los caramelos duros (05.2.1), los caramelos blandos (05.2.2) y los turrónes y productos de mazapán (05.2.3).

05.2.1. Caramelos duros:

Productos elaborados con agua y azúcar (jarabe simple), colorantes y aromatizantes, que pueden tener o no un relleno. Incluyen pastillas y tabletas (caramelos a base de azúcar laminados, con formas y rellenos).⁵⁰

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, 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.⁵⁰ También incluye especialidades orientales como la gelatina de frijoles dulce (*yokan*) y la gelatina de agar para el *mitsumame*.

05.2.3 Turrón y mazapán:

El turrón consiste en nueces tostadas y trituradas, azúcar, cacao; puede consumirse solo o utilizarse como relleno para productos de chocolate. El mazapán es un dulce elaborado con pasta de almendras y azúcar, que puede moldearse y colorearse para el consumo directo o bien emplearse como relleno en productos de chocolate.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 caramelos, productos de confitería y productos al horno, como recubrimientos de chocolate para bombones, turrón de caramelo y recubrimiento de azúcar para pastillas. Las salsas dulces y los revestimientos comprenden la salsa de caramelo (“butterscotch”) que se utiliza, p. ej., en los helados “sundae”. Estas salsas dulces son diferentes de los jarabes (p. ej., el de arce, de caramelo y los jarabes aromatizados para los helados de pastelería fina) 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.

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).

⁵⁰

Food Chemistry, H.D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, págs. 643-636.

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 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.

⁵¹

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 hierva 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 cuegan 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}

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 que 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

⁵² *Asian Foods: Science and Technology*, 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.

06.8.4.2 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.

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”.

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.

07.1.3 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.

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).

⁶⁰ *Asian Foods: Science and Technology*, 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.

08.1 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 SCA 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 SCA, 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*.

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).

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

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 vacío⁶¹. 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, cohombres 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 SCA, 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 Ibid., págs. 464 a 468

⁶³ Norma del Codex 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 (*katsubushi*) 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 *koi* (*koi-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 pasteurizarse. 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 pasteurización 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 (pasteurizado 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 pasteurizan 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 pasteurizan 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 pasteurizan 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 Technology*, 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 Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu y Y.-W. Huang, eds., Chapter 8: Traditional Poultry and Egg Products, T.C. Chen, Technomic 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 formas⁶⁷.

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.

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

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

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).

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 Sucédáneos 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 SCA no incluye las salsas para condimentar (p. ej., el “ketchup”, la mayonesa, la mostaza).

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

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

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 (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas):

Son las salsas, "gravies" y aderezos a base, al menos en parte, de una emulsión de agua en grasa o aceite. Cabe mencionar: los aderezos para ensaladas (p. ej., el francés, el italiano, el griego y el "ranch"), las emulsiones a base de grasa para untar emparedados (p. ej., la mayonesa con mostaza), la nata (crema) para ensaladas y las salsas grasas.

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 ajíaco, la salsa agri dulce 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*).

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

⁷¹ Ibíd., pág. 718.

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).

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

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.

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 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 (13.1.3).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.

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 del Codex para Alimentos Elaborados a Base de Cereales para Lactantes y Niños (CODEX STAN 74-1981).

⁷⁹ Norma del Codex 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).

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

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)).

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

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

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).

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)).

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

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 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.

⁸⁴

Zumos (jugos) de frutas y hortalizas *per se* se encuentran en 14.1.2.1 and 14.1.2.2, respectivamente.

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 20°C.

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

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 pera⁸⁸, 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

⁸⁵ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz y W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pág. 644.

⁸⁶ *Ibidem*, págs. 669 a 679.

⁸⁷ *Ibidem*, pág. 654. Código internacional de las prácticas enológicas de la Oficina Internacional de la Viña y el Vino (OIV).

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.

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), bagaceira 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 Kornbrant o Kornbrantwein)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; vermouth; 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 *kaji*; *mirin* (una bebida alcohólica dulce (menos del 10 por ciento de alcohol preparada mezclando *shochohuu* (un licor), arroz y *kaji*); “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.

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 añadidos, 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), bhujia (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).

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

⁹⁰ *Insight Guide: Rio 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 Lichin'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.

15.2 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., con cáscara o sin ella, saladas o sin sal, así como las nueces elaboradas tostadas en seco, tostadas marinadas, saladas o hervidas. Se clasifican aquí los aperitivos de nueces recubiertas de yogur, cereales y miel y los aperitivos secos de frutas, nueces y cereales (p. ej., los “trail mix”). Las nueces recubiertas de chocolate se clasifican en la categoría 05.1.4.

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 compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15):

Comprende los platos preparados o combinados en los que se añaden aditivos directamente al alimento compuesto. También pueden contener aditivos por transparencia de sus ingredientes. P. ej., un aditivo que se utiliza como ingrediente en un pastel de carne, aunque ninguno de sus componentes (p. ej., en la corteza) se clasifique en esta categoría. Ejemplos de platos combinados: productos culinarios deshidratados que pueden contener hortalizas o ingredientes de origen animal elaborados y especias y que deben reconstituirse con agua antes de la cocción; cenas listas para el consumo (p. ej., primeros platos congelados), guisos, carne picada y salsas para aperitivos (p. ej., salsa de cebollas).

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
003-1981	Salmón en conserva	09.4
012-1981	Miel	11.5
013-1981	Tomates en conserva	04.2.2.4
017-1981	Compota de manzanas en conserva	04.1.2.4
019-1981	Grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (Norma General)	02.1
033-1981	Aceites de oliva y los aceites de orujo de aceituna	02.1.2
036-1981	Pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente	09.2.1
037-1981	Camarones en conserva	09.4
038-1981	Hongos comestibles y sus productos (concentrados, concentrados desecados o extractos)	04.2.2.6
038-1981	Hongos comestibles y sus productos (hongos comestibles)	04.2.1.1
038-1981	Hongos comestibles y sus productos (fermentados)	04.2.2.7
038-1981	Hongos comestibles y sus productos (productos de hongos)	04.2.2
038-1981	Hongos comestibles y sus productos (incluido hongos liofilizados, sémola de hongos y polvo de hongos)	04.2.2.2
038-1981	Hongos comestibles y sus productos (hongos congelados rápidamente)	04.2.2.1
038-1981	Hongos comestibles y sus productos (hongos salados, encurtidos o en aceites vegetales)	04.2.2.3
038-1981	Hongos comestibles y sus productos (hongos esterilizados)	04.2.2.4
039-1981	Hongos comestibles desecados	04.2.2.2
040R-1981	Hongos frescos "Cantarelos"	04.2.1.1
041-1981	Guisantes (arvejas) congelados rápidamente	04.2.2.1
042-1981	Piña en conserva	04.1.2.4
052-1981	Fresas congeladas rápidamente	04.1.2.1
053-1981	Regímenes especiales pobres en sodio (incluso los sucedáneos de la sal) (sucedáneos de la sal)	12.1.2
053-1981	Regímenes especiales pobres en sodio (incluso los sucedáneos de la sal) (regímenes especiales pobres en sodio)	13.0
055-1981	Setas en conserva	04.2.2.4
057-1981	Concentrados de tomate elaborados (pasta de tomate)	04.2.2.6
057-1981	Concentrados de tomate elaborados (puré de tomate)	04.2.2.5
060-1981	Frambuesas en conserva	04.1.2.4
061-1985	Peras en conserva	04.1.2.4
062-1987	Fresas en conserva	04.1.2.4
066-1981	Aceitunas de mesa	04.2.2.3
067-1981	Uvas pasas	04.1.2.2
069-1981	Frambuesas congeladas rápidamente	04.1.2.1

Ref. de la Norma	Título de la Norma del Codex	Categoría de Alimentos
070-1981	Atún y el bonito en conserva	09.4
072-1981	Preparados para lactantes y preparados para uso medicinales especiales destinados a los lactantes (preparados para lactantes)	13.1.1
072-1981	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
073-1981	Alimentos envasados para lactantes y niños	13.2
074-1981	Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños	13.2
075-1981	Melocotones (duraznos) congelados rápidamente	04.1.2.1
076-1981	Arándanos congelados rápidamente	04.1.2.1
077-1981	Espinacas congeladas rápidamente	04.2.2.1
078-1981	Cóctel de frutas en conserva	04.1.2.4
086-1981	Manteca de cacao	05.1.3
087-2003	Chocolate	05.1.4
088-1981	Carne tipo "Corned Beef"	08.3.2
089-1981	Carne Luncheon	08.3.2
090-1981	Carne de cangrejo en conserva	09.4
092-1981	Camarones congelados rápidamente	09.2.1
094-1981	Sardinas y productos análogos en conserva	09.4
095-1981	Langostas congeladas rápidamente	09.2.1
096-1981	Jamón curado cocido	08.2.2
097-1981	Espaldilla de cerdo curada cocida	08.2.2
098-1981	Carne picada curada cocida	08.3.2
099-1981	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
140-1983	Zanahorias congeladas rápidamente	04.2.2.1

Ref. de la Norma	Título de la Norma del Codex	Categoría de Alimentos
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
197-1995	Aguacate	04.2.1.1

Ref. de la Norma	Título de la Norma del Codex	Categoría de Alimentos
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 (<i>Citrus grand</i>)	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 (<i>Citrus paradisi</i>)	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
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

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 (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 Samsøe	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
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

Ref. de la Norma	Título de la Norma del Codex	Categoría de Alimentos
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 homós)	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 vapor 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

Anexo C - Ordenado por Título de la Norma del Codex

Ref. de la Norma	Título de la Norma del Codex	Categoría de Alimentos
033-1981	Aceites de oliva y los aceites de orujo de aceituna	02.1.2
210-1999	Aceites vegetales especificados	02.1.2
066-1981	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
074-1981	Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños	13.2
073-1981	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
076-1981	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
070-1981	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
191-1995	Calamares congelados rápidamente	09.1.2
092-1981	Camarones congelados rápidamente	09.2.1
037-1981	Camarones en conserva	09.4
187-1993	Carambola	04.1.1.1

Ref. de la Norma	Título de la Norma del Codex	Categoría de Alimentos
090-1981	Carne de cangrejo en conserva	09.4
089-1981	Carne Luncheon	08.3.2
098-1981	Carne picada curada cocida	08.3.2
088-1981	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
078-1981	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
017-1981	Compota de manzanas en conserva	04.1.2.4
057-1981	Concentrados de tomate elaborados (pasta de tomate)	04.2.2.6
057-1981	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
202-1995	Cúscus	06.1
216-1999	Chayote	04.1.1.1
087-2003	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
099-1981	Ensalada de frutas tropicales en conserva	04.1.2.4
097-1981	Espaldilla de cerdo curada cocida	08.2.2
225-2001	Espárrago	04.2.1.1
077-1981	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
069-1981	Frambuesas congeladas rápidamente	04.1.2.1
060-1981	Frambuesas en conserva	04.1.2.4
052-1981	Fresas congeladas rápidamente	04.1.2.1
062-1987	Fresas en conserva	04.1.2.4
113-1981	Frijoles verdes y los frijolillos congelados rápidamente	04.2.2.1
242-2003	Frutas de hueso en conserva	04.1.2.4
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

Ref. de la Norma	Título de la Norma del Codex	Categoría de Alimentos
211-1999	Grasas animales especificadas	02.1.3
256-2007	Grasas para untar y mezclas de grasa para untar	02.2.2
019-1981	Grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (Norma General)	02.1
215-1999	Guayaba	04.1.1.1
041-1981	Guisantes (arvejas) congelados rápidamente	04.2.2.1
170-1989	Harina de mijo perla	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
039-1981	Hongos comestibles desecados	04.2.2.2
038-1981	Hongos comestibles y sus productos (concentrados, concentrados desecados o extractos)	04.2.2.6
038-1981	Hongos comestibles y sus productos (fermentados)	04.2.2.7
038-1981	Hongos comestibles y sus productos (hongos comestibles)	04.2.1.1
038-1981	Hongos comestibles y sus productos (hongos congelados rápidamente)	04.2.2.1
038-1981	Hongos comestibles y sus productos (hongos esterilizados)	04.2.2.4
038-1981	Hongos comestibles y sus productos (hongos salados, encurtidos o en aceites vegetales)	04.2.2.3
038-1981	Hongos comestibles y sus productos (incluido hongos liofilizados, sémola de hongos y polvo de hongos)	04.2.2.2
038-1981	Hongos comestibles y sus productos (productos de hongos)	04.2.2
040R-1981	Hongos frescos "Cantarelos"	04.2.1.1
257R-2007	Humus con tahina en conserva (Norma regional)	04.2.2.4
096-1981	Jamón curado cocido	08.2.2
218-1999	Jengibre	04.2.1.1
223-2001	Kimchi	04.2.2.7
095-1981	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

Ref. de la Norma	Título de la Norma del Codex	Categoría de Alimentos
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
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
086-1981	Manteca de cacao	05.1.3
279-1971	Mantequilla	02.2.1.1
299-2010	Manzanas	04.1.1.1
075-1981	Melocotones (duraznos) congelados rápidamente	04.1.2.1
012-1981	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 o batida)	01.4.2
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
183-1993	Papaya	04.1.1.1
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
061-1985	Peras en conserva	04.1.2.4
167-1989	Pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae	09.2.5
119-1981	Pescados en conserva	09.4
036-1981	Pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente	09.2.1
182-1993	Piña	04.1.1.1
042-1981	Piña en conserva	04.1.2.4
131-1981	Pistachos con cáscara	04.2.1.1
237-2003	Pitahayas	04.1.1.1

Ref. de la Norma	Título de la Norma del Codex	Categoría de Alimentos
214-1999	Pomelo (<i>Citrus grand</i>)	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
072-1981	Preparados para lactantes y preparados para uso medicinales especiales destinados a los lactantes (preparados para lactantes)	13.1.1
072-1981	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 vapor 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
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
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 homós)	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 Samsøe	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

Ref. de la Norma	Título de la Norma del Codex	Categoría de Alimentos
246-2005	Rambután	04.1.1.1
053-1981	Regímenes especiales pobres en sodio (incluso los sucedáneos de la sal) (sucedáneos de la sal)	12.1.2
053-1981	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
003-1981	Salmón en conserva	09.4
160-1987	Salsa picante de mango	04.1.2.6
094-1981	Sardinas y productos análogos en conserva	09.4
178-1991	Sémola y la harina de trigo duro	06.2.1
055-1981	Setas en conserva	04.2.2.4
172-1989	Sorgo en grano	06.1
289-1995	Sueros en polvo	01.8.2
259R-2007	Tahina (Norma regional)	04.2.2.6
224-2001	Tiquisque	04.2.1.1
293-2008	Tomates	04.2.1.1
013-1981	Tomates en conserva	04.2.2.4
219-1999	Toronja (<i>Citrus paradisi</i>)	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
067-1981	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 Samsøe	01.6.2.1
269-1967	Queso Emmentaler	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
278-1978	Queso extra duro para rallar	01.6.2.1

Ref. de la Norma	Título de la Norma del Codex	Categoría de Alimentos
283-1978	Queso (queso madurado, incluido queso madurado por homós)	01.6.2.1
284-1971	Quesos de suero (queso de suero)	01.6.3
289-1995	Sueros en polvo	01.8.2
019-1981	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
033-1981	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 (<i>Citrus grandis</i>)	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 (<i>Citrus paradisi</i>)	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
300-2010	Yuca (mandioca) amarga	04.2.1.1
038-1981	Hongos comestibles y sus productos (hongos comestibles)	04.2.1.1
038-1981	Hongos comestibles y sus productos (productos de hongos)	04.2.2
040R-1981	Hongos frescos "Cantarelos"	04.2.1.1
052-1981	Fresas congeladas rápidamente	04.1.2.1
069-1981	Frambuesas congeladas rápidamente	04.1.2.1
075-1981	Melocotones (duraznos) congelados rápidamente	04.1.2.1

Ref. de la Norma	Título de la Norma del Codex	Categoría de Alimentos
076-1981	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
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
038-1981	Hongos comestibles y sus productos (hongos congelados rápidamente)	04.2.2.1
041-1981	Guisantes (arvejas) congelados rápidamente	04.2.2.1
067-1981	Uvas pasas	04.1.2.2
077-1981	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
177-1991	Coco rallado desecado	04.1.2.2
038-1981	Hongos comestibles y sus productos (incluido hongos liofilizados, sémola de hongos y polvo de hongos)	04.2.2.2
039-1981	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 vapor desecado)	04.2.2.2
017-1981	Compota de manzanas en conserva	04.1.2.4
038-1981	Hongos comestibles y sus productos (hongos salados, encurtidos o en aceites vegetales)	04.2.2.3

Ref. de la Norma	Título de la Norma del Codex	Categoría de Alimentos
042-1981	Piña en conserva	04.1.2.4
060-1981	Frambuesas en conserva	04.1.2.4
061-1985	Peras en conserva	04.1.2.4
062-1987	Fresas en conserva	04.1.2.4
066-1981	Aceitunas de mesa	04.2.2.3
078-1981	Cóctel de frutas en conserva	04.1.2.4
099-1981	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
013-1981	Tomates en conserva	04.2.2.4
038-1981	Hongos comestibles y sus productos (hongos esterilizados)	04.2.2.4
055-1981	Setas 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
057-1981	Concentrados de tomate elaborados (puré de tomate)	04.2.2.5
160-1987	Salsa picante de mango	04.1.2.6
038-1981	Hongos comestibles y sus productos (concentrados, concentrados desecados o extractos)	04.2.2.6
057-1981	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
038-1981	Hongos comestibles y sus productos (fermentados)	04.2.2.7
151-1985	Gari	04.2.2.7
223-2001	Kimchi	04.2.2.7
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
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
086-1981	Manteca de cacao	05.1.3
087-2003	Chocolate	05.1.4
153-1985	Maíz	06.1
169-1989	Mijo perla en grano entero y decortinado	06.1
172-1989	Sorgo en grano	06.1
198-1995	Arroz	06.1

Ref. de la Norma	Título de la Norma del Codex	Categoría de Alimentos
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
249-2006	Fideos instantáneos	06.4.3
175-1989	Productos proteínicos de soja (PPS)	06.8.8
096-1981	Jamón curado cocido	08.2.2
097-1981	Espaldilla de cerdo curada cocida	08.2.2
088-1981	Carne tipo "Corned Beef"	08.3.2
089-1981	Carne Luncheon	08.3.2
098-1981	Carne picada curada cocida	08.3.2
036-1981	Pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente	09.2.1
092-1981	Camarones congelados rápidamente	09.2.1
095-1981	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
003-1981	Salmón en conserva	09.4
037-1981	Camarones en conserva	09.4
070-1981	Atún y el bonito en conserva	09.4
090-1981	Carne de cangrejo en conserva	09.4
094-1981	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
212-1999	Azúcares (azúcar blanco, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato, fructosa)	11.1.1

Ref. de la Norma	Título de la Norma del Codex	Categoría de Alimentos
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
012-1981	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
053-1981	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
053-1981	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
072-1981	Preparados para lactantes y preparados para uso medicinales especiales destinados a los lactantes (preparados para lactantes)	13.1.1
073-1981	Alimentos envasados para lactantes y niños	13.2
074-1981	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
072-1981	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 DEL CODEX 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 turrónes, 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: 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 turrone, 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), aderezos (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 Y BAJA (CLASE I)

SIN 905e Aceite mineral, viscosidad media Clases Funcionales: Agentes de glaseado y baja (clase I)

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 aderezos 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), aderezos (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 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

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

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
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

ÁCIDO CÍTRICO

SIN 330 Ácido cítrico Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antioxidantes, Secuestrantes

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

Cuadro I

ÁCIDO CÍTRICO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
14.1.2.1	Zumos (jugos) de frutas	3000	122	2005
14.1.2.3	Concentrados para zumos (jugos) de frutas	3000	122 & 127	2005
14.1.3.1	Néctares de frutas	5000		2005
14.1.3.3	Concentrados para néctares de frutas	5000	127	2005

ÁCIDO FORMICO

SIN 236

Ácido fórmico

Clases Funcionales: Sustancias conservadoras

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
12.6	Salsas y productos análogos	200	25	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	100	25	2001

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
01.6.6	Queso de proteínas del suero	BPF		2006

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
01.6.6	Queso de proteínas del suero	BPF		2006
14.1.2.1	Zumos (jugos) de frutas	BPF	115	2005
14.1.2.3	Concentrados para zumos (jugos) de frutas	BPF	115 & 127	2005
14.1.3.1	Néctares de frutas	BPF		2005
14.1.3.3	Concentrados para néctares de frutas	BPF	127	2005

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

ALCOHOL POLIVINÍLICO

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

alfa-Amilasa de Aspergillus oryzae var.

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

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 turrone, 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), aderezos (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
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

Cuadro I

ALITAME

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	40	161	2007

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
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 aderezos 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

Cuadro I

AMARILLO OCASO FCF

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	300	161	2008
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, 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), aderezos (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	2008
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
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	300	16	2008
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

Cuadro I

AMARILLO OCASO FCF

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

ASCORBATO DE POTASIO

SIN 303

Ascorbato de potasio

Clases Funcionales: Antioxidantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
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
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
04.1.2.1	Frutas congeladas	2000	161 & 191	2008
04.1.2.2	Frutas desecadas	2000	161 & 191	2008

Cuadro I

ASPARTAMO

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

Cuadro I

ASPARTAMO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
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), aderezos (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
13.6	Complementos alimenticios	5500	191	2007
14.1.3.1	Néctares de frutas	600	191	2005

Cuadro I

ASPARTAMO

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

Cuadro I

AZUL BRILLANTE FCF

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 aderezos 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), aderezos (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	2009
09.1.1	Pescado fresco	300	4, 16 & 50	2008
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	500	4 & 16	2005
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

Cuadro I

AZUL BRILLANTE FCF

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	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
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100	22	2009
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
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	200		2005

Cuadro I

AZUL BRILLANTE FCF

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		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 aderezos 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), aderezos (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
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	1000	13	2004

BUTILHIDROXIANISOL

SIN 320

Butilhidroxianisol (BHA)

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)	100	15 & 196	2006
02.1.1	Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, "ghee"	175	15, 133 & 171	2006

Cuadro I

BUTILHIDROXIANISOL

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
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), aderezos (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	2005
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	200	15 & 130	2005
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	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

Cuadro I

BUTILHIDROXIANISOL

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
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 turrone, 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), aderezos (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
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	2007
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	100	15, 130 & 162	2007

Cuadro I

BUTILHIDROXITOLUENO

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	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
10.1	Huevos frescos	BPF	4	2005

CAMELO III - PROCESO AL AMONIACO

SIN 150c

Caramelo III - proceso 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
01.6.2.2	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

Cuadro I

CAMELO III - PROCESO AL AMONÍACO

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		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 aderezos 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
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	BPF		1999

Cuadro I

CAMELO III - PROCESO AL AMONÍACO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
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 turrónes, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	BPF		1999
05.3	Goma de mascar	20000		1999
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	BPF		1999
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
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	2009
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

Cuadro I

CAMELO III - PROCESO AL AMONÍACO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
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	BPF		1999
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
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
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	1000		1999

CAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO

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

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

Cuadro I

CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
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	BPF		1999
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	BPF		1999
01.6.4	Queso elaborado	100		1999
01.6.5	Productos análogos al queso	BPF		1999
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	2000		1999
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	BPF		1999
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	BPF		1999
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	BPF		1999
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos 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	BPF		1999
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
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	BPF		1999
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	BPF		1999
05.3	Goma de mascar	20000		1999
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	BPF		1999
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	2500		1999
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	BPF		1999
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 - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO

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
07.2.1	Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema)	BPF		1999
07.2.2	Otros productos de panadería fina (p. ej., roscas fritas "donuts" (donas), panecillos dulces, "scones" y panecillos chatos "muffins")	1200		1999
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)	BPF		1999
08.0	Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza	BPF	3, 4 & 16	2009
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
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	10000		2010
12.3	Vinagres	BPF		1999
12.4	Mostazas	BPF		1999
12.5.1	Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados	3000		1999
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	BPF		1999
12.6	Salsas y productos análogos	1500		1999
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	BPF		1999
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
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	BPF		1999
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	BPF		1999

Cuadro I

CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO

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	50000		2009
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	BPF		1999
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	BPF		1999
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	BPF		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)	BPF		1999
15.0	Aperitivos listos para el consumo	10000		2009
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	1000		1999

CARBONATO ÁCIDO DE POTASIO

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

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

CARBONATO ÁCIDO DE SODIO

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

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

CARBONATO DE CALCIO

SIN 170(i) Carbonato de calcio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Colorantes, Estabilizadores

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

CARBONATO DE MAGNESIO

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
01.8.2	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

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
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	BPF		2006

CARBONATO DE SODIO

SIN 500(i) Carbonato de sodio

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Leudantes

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

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

Cuadro I

CARMINES

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
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
04.1.2.7	Frutas confitadas	200		2005
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos 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 turrone, 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), aderezos (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

Cuadro I

CARMINES

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
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	2005
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		2005
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

Cuadro I

CARMINES

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
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
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)	beta-Carotenos (sintético)	Clases Funcionales: Colorantes
SIN 160a(iii)	beta-Carotenos (Blakeslea trispora)	Clases Funcionales: Colorantes
SIN 160e	beta-apo-8'-Carotenal	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
---------------	-----------------------	--------------	-------	--------------

Cuadro I

CAROTENOIDES

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
01.6.2.1	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
02.2.1	Mantequilla (manteca)	25	146	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 aderezos 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 turrone, 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), aderezos (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
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	100		2009
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
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	20	16	2010
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	100	95	2009
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	150		2009
12.2.2	Aderezos y condimentos	500		2009

Cuadro I

CAROTENOIDES

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
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
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) beta-Carotenos, (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
01.5.2	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

Cuadro I

CAROTENOS, BETA-, (VEGETALES)

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
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
04.1.2.9	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
04.2.2.5	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
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	100		2010
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, 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

Cuadro I

CAROTENOS, BETA-, (VEGETALES)

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	20000		2005
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	400		2005
06.4.3	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
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	1000		2005
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	5000	16	2005
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		2005
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

Cuadro I

CAROTENOS, BETA-, (VEGETALES)

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
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
12.4	Mostazas	1000		2005
12.5	Sopas y caldos	1000		2005
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	2000		2005
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
15.3	Aperitivos a base de pescado	100		2010

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
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	10000		2006

CELULOSA EN POLVO

CELULOSA MICROCRISTALINA

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
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	10000		2006

CERA CANDELILLA

SIN 902 Cera candelilla Clases Funcionales: Emulsionantes, 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 turrónes, 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), aderezos (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, 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

Cuadro I

CERA CARNAUBA

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
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 turrone, 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), aderezos (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
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: Emulsionantes, 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 turrone, 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), aderezos (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

CERA MICROCRISTALINA

SIN 905c(i) Cera microcristalina

Clases Funcionales: 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
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, 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 aderezos 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

Cuadro I

CICLAMATOS

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
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 turrone, 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), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	500	17 & 161	2007
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 (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	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

beta-ciclodextrina

Clases Funcionales: Sustancias inertes, Estabilizadores, Espesantes

Cuadro I

CICLODEXTRINA, BETA-

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
05.3	Goma de mascar	20000		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
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: 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
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 diácido de potasio Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Secuestrantes, Estabilizadores

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

CITRATO DÍACIDO DE POTASIO

CITRATO DÍACIDO DE SODIO

SIN 331(i) Citrato diácido de sodio

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Secuestrantes, Estabilizadores

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

CITRATO TRIPOTÁSICO

SIN 332(ii) Citrato tripotásico

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Secuestrantes, Estabilizadores

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

CITRATO TRISÓDICO

SIN 331(iii) Citrato trisódico

Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Secuestrantes, Estabilizadores

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

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

Cuadro I

CLORO

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
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 aderezos 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

Cuadro I

CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS

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))	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
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), aderezos (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

Cuadro I

CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS

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	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
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
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	BPF		2006

CLORURO DE ESTAÑO

SIN 512

Cloruro de estaño

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
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

CLORURO DE POTASIO

CLORURO DE POTASIO

SIN 508

Cloruro de potasio

Clases Funcionales: Acentuadores del sabor, Agentes gelificantes, 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	BPF		2006

DIMETIL DICARBONATO

SIN 242

Dimetil dicarbonato

Clases Funcionales: Sustancias conservadoras

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

Cuadro I

DIMETILPOLISILOXANO

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	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
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

DIÓXIDO DE CARBONO

SIN 290 Dióxido de carbono

Clases Funcionales: Gasificantes, Gases de envasado, Sustancias conservadoras, Propulsores

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

SIN 926 Dióxido de cloro

Clases Funcionales: Agentes de tratamiento de las harinas

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
06.2.1	Harinas	30	87	2010

DIÓXIDO DE SILICIO AMORFO

SIN 551 Dióxido de silicio amorfo

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

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

ESTEAROIL LACTILATOS

SIN 481(i) Estearoil lactilato de sodio

Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores

SIN 482(i) Estearoil lactilato de calcio

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	10000		2009

ÉSTERES DE ASCORBILO

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
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	20	10	2003
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

Cuadro I

ÉSTERES DE ASCORBILO

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)	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 (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	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
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 Clases Funcionales: Emulsionantes de madera

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

Cuadro I

ÉSTERES DE GLICEROL DE COLOFONIA

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	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
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 aderezos 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 turrónes, 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), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	40000		2001
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	5000	2 & 153	2007

Cuadro I

ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS

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)	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 [[84]]	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

Cuadro I

ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS

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	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 aderezos de fruta y la leche de coco	2500		2005
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 álroe 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 álroe 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 álroe 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 álroe 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 álroe vera) y algas marinas cocidas o fritas	2500		2005
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, 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), aderezos (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

Cuadro I

ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS

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

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, Sustancias conservadoras, Secuestrantes

Cuadro I

ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS

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	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
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	2001
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

Cuadro I

ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
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 (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	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
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

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
01.6.2.2	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

Cuadro I

EXTRACTO DE PIEL DE UVA

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
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
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	1500	161	2009
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
04.1.2.9	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
04.2.2.7	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
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	200	181	2009
05.3	Goma de mascar	500	181	2009
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	500	181	2009
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	200		2010
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	1000	4, 16 & 94	2010
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	5000		2009
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
09.2.4.3	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

Cuadro I

EXTRACTO DE PIEL DE UVA

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
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 (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	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
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

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

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	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 HIDROXIPROPIL DIALMIDÓN

SIN 1442 Fosfato de hidroxipropil dialmidón Clases Funcionales: Emulsionantes, Estabilizadores, 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

Cuadro I

FOSFATOS

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, Humectantes, Leudantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN 339(ii)	Hidrogenofosfato disódico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, 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)	Hidrogenofosfato dipotásico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN 340(iii)	Fosfato tripotásico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN 341(i)	Fosfato diácido de calcio	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Agentes endurecedores, Agentes de tratamiento de las harinas, Humectantes, Leudantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN 341(ii)	Hydrogenofosfato de calcio	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, 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, 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
SIN 342(ii)	Hydrogeno fosfato diamónico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Agentes de tratamiento de las harinas
SIN 343(i)	Fosfato diácido de magnesio	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes
SIN 343(ii)	Hydrogenofosfato de magnesio	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes
SIN 343(iii)	Fosfato trimagnésico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes
SIN 450(i)	Difosfato disódico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Humectantes, Leudantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN 450(ii)	Difosfato trisódico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Humectantes, Leudantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN 450(iii)	Difosfato tetrasódico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Humectantes, Leudantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes

Cuadro I

FOSFATOS

SIN 450(v)	Difosfato tetrapotásico	Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Humectantes, Leudantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN 450(vi)	Difosfato dicálcico	Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Agentes endurecedores, Leudantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN 450(vii)	Difosfato diácido de calcio	Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Humectantes, Leudantes, Secuestrantes, Estabilizadores
SIN 451(i)	Trifosfato pentasódico	Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN 451(ii)	Trifosfato pentapotásico	Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN 452(i)	Polifosfato de sodio	Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Humectantes, Leudantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN 452(ii)	Polifosfato de potasio	Clases Funcionales: Reguladores de la acidez, 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, Humectantes, Leudantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes
SIN 452(v)	Polifosfatos de amonio	Clases Funcionales: 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
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	1000	33	2010
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	4400	33 & 88	2009
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
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
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	2200	33	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	1760	16 & 33	2009

Cuadro I

FOSFATOS

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	2200	33	2010
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	2200	33	2009
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	2200	33	2009
08.2.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, congelados, en piezas enteras o en cortes	2200	33	2009
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	2200	33	2009
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	1100	33	2010
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
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
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
12.1.1	Sal	8800	33	2006
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
14.2.2	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

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
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 turrone, 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), aderezos (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	100	15 & 130	2001
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	2001
08.3		Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	200	15 & 130	2001
09.2.5		Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100	15 & 196	2001

Cuadro I

GALATO DE PROPILO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
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
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	200	15 & 130	2001
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
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	200	15 & 130	2005

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 álve 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
01.6.6	Queso de proteínas del suero	BPF		2006

GOMA LACA

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 álve 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 turrone, 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

Cuadro I

GOMA LACA

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (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

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	2001

HIDROXIBENZOATOS, PARA-

SIN 214 Etil para-hidroxibenzoato Clases Funcionales: Sustancias conservadoras

SIN 218 Metil para-hidroxibenzoato Clases Funcionales: Sustancias conservadoras

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.6.5	Productos análogos al queso	500	27	2009
04.1.2.2	Frutas desecadas	800	27	2010
04.1.2.7	Frutas confitadas	1000	27	2010
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	800	27	2010
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
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	300	27	2009
05.3	Goma de mascar	1500	27	2010

Cuadro I

HIDROXIBENZOATOS, PARA-

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (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
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
14.2.2	Sidra y sidra de pera	200	27	2010
14.2.5	Aguamiel	200	27	2010
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 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
01.8.2	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

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

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
01.8.2	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

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 aderezos 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

Cuadro I

INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, 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), aderezos (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

Cuadro I

INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)

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

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

LYSOZYME

SIN 1105

Hidrocloreuro 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

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

Cuadro I

NATAMICINA (PIMARICINA)

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

Cuadro I

NEOTAMO

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	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
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	100	161	2007
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, 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), aderezos (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

Cuadro I

NEOTAMO

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)	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 (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	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
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	28	2009

Cuadro I

NISINA

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
01.6.2	Queso madurado	12.5	28	2009
01.6.5	Productos análogos al queso	12.5	28	2010
01.6.6	Queso de proteínas del suero	12.5	28	2006
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	3	28	2010

ORTO-FENILFENOLES

SIN 231 orto-Fenilfenol Clases Funcionales: Sustancias conservadoras

SIN 232 orto-Fenilfenol 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 MAGNESIO

SIN 530 Óxido de magnesio 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
12.1.1	Sal	BPF		2006

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

Cuadro I

ÓXIDOS DE HIERRO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
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
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, 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), aderezos (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

PECTINAS

SIN 440 Pectinas

Clases Funcionales: Emulsionantes, Agentes gelificantes, Estabilizadores, Espesantes

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
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
14.1.3.3	Concentrados para néctares de frutas	BPF	127	2005

PERÓXIDO DE BENZOÍLO

SIN 928 Peróxido de benzoílo

Clases Funcionales: 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

POLIETILENGLICOL

SIN 1521 Polietilenglicol

Clases Funcionales: Antiespumantes, Sustancias inertes, Emulsionantes, 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		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

POLISORBATOS

SIN 432	Monolaurato de sorbitán polioxietilado (20)	Clases Funcionales: Emulsionantes
SIN 433	Monooleato de sorbitán polioxietilado (20)	Clases Funcionales: Emulsionantes
SIN 434	Monopalmitato de sorbitán polioxietilado (20)	Clases Funcionales: Emulsionantes
SIN 435	Monoesterato de sorbitán polioxietilado (20)	Clases Funcionales: Emulsionantes
SIN 436	Triestearato de sorbitán polioxietilado (20)	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)	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 aderezos 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

Cuadro I

POLISORBATOS

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), aderezos (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		2007
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	5000		2007
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

Cuadro I

POLISORBATOS

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	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, 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

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

Cuadro I

PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)

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 aderezos 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), aderezos (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

Cuadro I

PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)

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

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

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

Cuadro I

RIBOFLAVINAS

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

Cuadro I

RIBOFLAVINAS

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, 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), aderezos (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	2008
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	1000	16	2008
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
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

Cuadro I

RIBOFLAVINAS

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

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

Cuadro I

ROJO ALLURA AC

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
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
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos 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 turrone, 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), aderezos (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

Cuadro I

ROJO ALLURA AC

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	25	161	2009
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
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

Cuadro I

ROJO ALLURA AC

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

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 aderezos 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

Cuadro I

SACARINAS

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	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
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 turrone, 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), aderezos (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	2008
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	500	161	2008
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

Cuadro I

SACARINAS

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)	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
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
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 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

Cuadro I

SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
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 aderezos 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
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
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 Clases Funcionales: Antiaglutinantes, Emulsionantes, Estabilizadores esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
12.1.1	Sal	BPF	71	2006

SALES AMÓNICAS DEL ÁCIDO FOSFATÍDICO

SIN 442 Sales amónicas del ácido Clases Funcionales: Emulsionantes fosfatídico

Cuadro I

SALES AMÓNICAS DEL ÁCIDO FOSFATÍDICO

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	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
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	BPF		2006

SILICATO DE ALUMINIO

SIN 559 Silicato de aluminio 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

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
01.8.2	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 ALUMINIO Y SODIO

SIN 554 Silicato de aluminio y sodio Clases Funcionales: Antiaglutinantes

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

SIN 552 Silicato de calcio Clases Funcionales: Antiaglutinantes

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

Cuadro I

SILICATO DE CALCIO

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) Silicatos 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
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	200	42	2009
01.6.3	Queso de suero	1000	42	2006
01.6.5	Productos análogos al queso	3000	3 & 42	2010
01.6.6	Queso de proteínas del suero	3000	42	2006
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
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	1000	42	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	1000	42	2009
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
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	1500	42	2009

Cuadro I

SORBATOS

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
05.3	Goma de mascar	1500	42	2009
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanizar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	2000	42	2009
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
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
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
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
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 Clases Funcionales: Edulcorantes
 (Triclorogalactosacarosa)

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

Cuadro I

SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)

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 aderezos 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
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

Cuadro I

SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)

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	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 turrone, 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), aderezos (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
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
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

Cuadro I

SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)

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

Cuadro I

SUCROGLICÉRIDOS

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	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 turrone, 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	2009
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	5000	15	2009
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
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

SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO

SIN 523 Sulfato de aluminio y amonio Clases Funcionales: Agentes endurecedores, Estabilizadores

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
04.1.2.7	Frutas confitadas	200	6	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	35	6	2003

Cuadro I

SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO

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	200	6	2001
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200	6	2001
10.2	Productos a base de huevo	30	6	2001
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	380	6	2003

SULFITOS

SIN 220	Dióxido de azufre	Clases Funcionales: Antioxidantes, Sustancias conservadoras
SIN 221	Sulfito de sodio	Clases Funcionales: Antioxidantes, 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, 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	50	44	2006
04.1.2.1	Frutas congeladas	500	44 & 155	2007
04.1.2.2	Frutas desecadas	1000	44 & 135	2006
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	100	44	2006
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	100	44	2008
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	500	44	2006
04.1.2.7	Frutas confitadas	100	44	2006
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	500	44	2006
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

Cuadro I

SULFITOS

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
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
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	500	44	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	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

Cuadro I

SULFITOS

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
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 refinaria	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
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)	350	44 & 170	2007
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	50	44	2006

Cuadro I

TALCO

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	L(+)-Ácido tartárico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Antioxidantes, Secuestrantes
SIN 335(i)	Tartrato monosódico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Secuestrantes, Estabilizadores
SIN 335(ii)	Tartrato de sodio (L+)-	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Secuestrantes, Estabilizadores
SIN 336(i)	Tartrato monopotásico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Secuestrantes, Estabilizadores
SIN 336(ii)	Tartrato dipotásico	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, Secuestrantes, Estabilizadores
SIN 337	Tartrato de potasio y sodio (L+)-	Clases Funcionales:	Reguladores de la acidez, 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

Cuadro I

TERBUTILHIDROQUINONA

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	200	15, 130 & 141	2006
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, 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), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	200	15 & 130	2006
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	2007
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	100	15, 130 & 162	2007
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

Cuadro I

TOCOFEROLES

TOCOFEROLES

SIN 307a d-alfa-Tocoferol Clases Funcionales: Antioxidantes

SIN 307b Tocoférol concentrado, mexcla Clases Funcionales: Antioxidantes

SIN 307c dl-alfa-Tocoferol 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 aderezos 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

Cuadro I

VERDE SÓLIDO FCF

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, 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), aderezos (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	2009
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 (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	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 En el ingrediente seco, peso en seco, mezcla seca, o tomando como base el concentrado.
- Nota 3 Tratamiento superficial.
- Nota 4 Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.
- Nota 5 En las materias primas para la elaboración del alimento acabado.
- Nota 6 Como aluminio.
- Nota 7 Sólo para sucedáneos del café.
- Nota 8 Como bixina.
- Nota 9 10 000 mg/kg para uso en productos de café listos para el consumo.
- Nota 10 Como estearato de ascorbilo.
- Nota 11 Tomando como base la harina.
- Nota 12 Transferencia procedente de sustancias aromatizantes.
- Nota 13 Como ácido benzoico.
- Nota 14 Solamente para su uso en preparados líquidos a base de proteína hidrolizada
- Nota 15 Tomando como base las grasas o los aceites.
- Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.
- Nota 17 Como ácido ciclámico.
- Nota 18 Dosis añadida; residuos no detectados en los alimentos listos para el consumo.
- Nota 19 En la grasa del cacao; dosis de uso tomando como base el alimento listo para el consumo.
- Nota 20 En la cantidad total de estabilizadores, espesantes, y/o gomas.
- Nota 21 Como etilendiamitetraacetato de calcio disódico.
- Nota 22 Sólo para uso en productos pesqueros ahumados.
- Nota 23 Como hierro.
- Nota 24 Como ferrocianuro de sodio anhidro.
- Nota 25 Como ácido fórmico.
- Nota 26 Sólo para uso en polvo de hornear.
- Nota 27 Como ácido para-hidroxibenzoico.
- Nota 28 Conversión de la IDA: si un preparado clásico contiene 0.025 µg/U, la IDA de 33 000 U/kg de pc se calcula como sigue: $[(33\ 000\ \text{U/kg de pc}) \times (0.025\ \mu\text{g/U}) \times (1\ \text{mg}/1\ 000\ \mu\text{g})] = 0,825\ \text{mg/kg de pc}$.
- Nota 29 Bases de presentación no especificadas.
- Nota 30 Como ion residual de NO₃.
- Nota 31 Del puré que se use.
- Nota 32 Como ion residual de NO₂.
- Nota 33 Como fósforo.
- Nota 34 Tomando como base el anhidro.
- Nota 35 Sólo para uso en los zumos (jugos) turbios.
- Nota 36 Dosis residual.
- Nota 37 Como peso del extracto magro de la leche.
- Nota 38 Dosis en la mezcla que se ha de descremar.
- Nota 39 Sólo cuando el producto contiene mantequilla (manteca) u otras grasas y aceites.
- Nota 40 Sólo SIN 451i (trifosfato pentasódico), para mejorar la eficacia de los benzoatos y sorbatos.
- Nota 41 Sólo 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 En el peso de la yema del huevo, en seco.
- Nota 48 Sólo para las aceitunas.
- Nota 49 Sólo para uso en los frutos cítricos.
- Nota 50 Sólo para uso en las huevas de pescado.

Cuadro I

- Nota 51 Sólo para uso en las hierbas.
- Nota 52 Excluida la leche chocolatada.
- Nota 53 Sólo para uso en rebozados.
- Nota 54 Únicamente para el uso de cócteles de cereza y cerezas caramelos.
- Nota 55 Individualmente o en combinación y dentro de los límites para el sodio, calcio y potasio especificados en la norma para producto.
- Nota 56 Siempre y cuando no 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 Como gas de envasado.
- Nota 60 Si se utiliza como gasificante, el CO₂ en el vino terminado no deberá sobrepasar un valor de 39,2 mg/kg.
- Nota 61 Sólo para uso en pescado picado.
- Nota 62 Como cobre.
- Nota 63 En la cantidad de ingredientes lácteos.
- Nota 64 Dosis añadida a frijoles; 200 mg/kg en el alimento listo para el consumo, tomando como base el anhidro.
- Nota 65 Transferencia procedente de las preparaciones nutritivas.
- Nota 66 Como formaldehído. Sólo para uso en el queso provolone.
- Nota 67 Salvo 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 Para su uso en productos sin azúcar añadido únicamente.
- Nota 69 Como gasificante.
- Nota 70 Como ácido.
- Nota 71 Sólo sales de calcio, potasio y sodio.
- Nota 72 Tomando como base el producto listo para el consumo.
- Nota 73 Salvo en pescado entero.
- Nota 74 Excluyendo el suero líquido y los productos de suero que se utilizan como ingrediente en preparados para lactantes.
- Nota 75 Sólo para uso en leche en polvo para máquinas expendedoras.
- Nota 76 Sólo para uso en las patatas (papas).
- Nota 77 Para usos nutricionales especiales únicamente.
- Nota 78 50 000 mg/kg para encurtir y vinagres balsámicos solamente.
- 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 Para uso en camarones; 6 000 mg/kg para Crangon crangon y Crangon vulgaris.
- Nota 83 Solo la forma L(+)
- Nota 84 Sólo para los lactantes mayores de un año de edad.
- Nota 85 Dosis de uso en embutidos de tripas comestibles; los residuos en las salchichas preparadas con esas tripas no deberán exceder 100 mg/kg.
- Nota 86 Sólo para uso en aderezos batidos para postres, distintos a la crema (nata).
- Nota 87 Dosis de tratamiento.
- Nota 88 Transferencia procedente del ingrediente.
- Nota 89 Sólo para productos para untar en emparedados.
- Nota 90 Para uso en mezclas de leche y sacarosa utilizadas en el producto terminado.
- Nota 91 Benzoatos y sorbatos, solos o mixtos.
- Nota 92 Excluidas las salsas a base de tomate.
- Nota 93 Salvo 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 En el producto acabado/productos finales a base de cacao y productos del chocolate.
- Nota 98 Para el control del polvo.

Cuadro I

- Nota 99 Sólo para uso en filetes de pescado y pescado picado.
- Nota 100 Sólo para productos cristalinos y cubiertas de azúcar.
- Nota 101 La dosis de uso individual, en combinación no debe sobrepasar los 15 000 mg/kg.
- Nota 102 Para uso en emulsiones de grasa para hornear únicamente.
- Nota 103 Salvo para uso en vinos blancos especiales a 400 mg/kg.
- Nota 104 Máximo residuo de 5 000 mg/kg en panes y productos de panadería de masa leudada.
- Nota 105 Salvo para uso en tiras de calabaza (calabacín) secas (KAMPYO) a 5 000 mg/kg.
- Nota 106 Salvo para uso en mostaza de Dijon a 500 mg/kg.
- Nota 107 Excepto para el 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 uso expresada como $25 \text{ lbs}/1\,000 \text{ gal} \times (0.45 \text{ kg/lb}) \times (1 \text{ gal}/3.75 \text{ L}) \times (1 \text{ L/kg}) \times (10^6 \text{ mg/kg}) = 3\,000 \text{ mg/kg}$
- Nota 110 Sólo para uso en patatas (papas) fritas congeladas.
- Nota 111 Excluyendo el 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 Nivel de utilización registrado 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 Salvo 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 Salvo para el uso en longaniza (embutido fresco, sin curar) a 1 000 mg/kg.
- Nota 118 Salvo para el uso en tocino (embutido fresco, curado) a 1 000 mg/kg.
- Nota 119 Nivel de utilización registrado 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 Salvo productos pesqueros fermentados a 1 000 mg/kg.
- Nota 122 Sujeto a las leyes nacionales del país importador.
- Nota 123 1000 mg/kg para bebidas con un pH mayor a 3.5.
- Nota 124 Sólo para productos que contienen menos de 7% etanol.
- Nota 125 Para uso como agente antiadherente para moldes para hornear en una mezcla con aceite vegetal.
- Nota 126 Para efectos antiadherentes en la masa, al dividirla y hornearla solamente.
- Nota 127 Según se sirve al consumidor.
- Nota 128 Sólo SIN 334 (ácido tartárico).
- Nota 129 Para uso como un regulador de la acidez en el zumo (jugo) de uva.
- Nota 130 Solos o mixtos: butilhidroxianisol (INS 320), butilhidroxitolueno (INS 321), terbutilhidroquinona (INS 319), y galato de propilo (INS 310)
- Nota 131 Como resultado de la utilización de aspartame como vehículo de sabor.
- Nota 132 Excepto para uso en un nivel de 130 mg/kg (extracto seco) en bebidas semicongeladas.
- Nota 133 Toda combinación de butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321) y galato de propilo (SIN 310) en un nivel de 200 mg/kg, siempre que no se superen los límites 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 en un nivel de 2 000 mg/kg, uvas pasas blanqueadas en un nivel de 1 500 mg/kg y coco seco rayado en un nivel de 50 mg/kg.
- Nota 136 Para prevenir el pardeamiento de ciertas hortalizas de color claro.
- 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 Para uso en moluscos, crustáceos y equinodermos únicamente.

Cuadro I

- Nota 140 Excepto para uso en abulon enlatado en un nivel de 1 000 mg/kg.
- Nota 141 Para uso en chocolate blanco únicamente.
- Nota 142 Con exclusión del café y el té.
- Nota 143 Para uso en bebidas a base de zumo (jugo) de frutas y dry ginger ale únicamente.
- Nota 144 Para uso en productos agridulces únicamente.
- Nota 145 Los productos tienen un contenido energético reducido o carecen de azúcar añadido.
- Nota 146 Nivel de utilización para el beta-caroteno (sintético) (SIN 160ai); 35 mg/kg para el beta-apo-8'-carotenal (SIN 160e) y el ester metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico (SIN 160f).
- Nota 147 Excluido el suero de leche en polvo destinado a alimentos para lactantes.
- Nota 148 Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 10 000 mg/kg.
- Nota 149 Salvo para el uso en las huevas de pescado a 100 mg/kg.
- Nota 150 Nivel de utilización para los preparados a base de soja; 25 000 mg/kg para los preparados a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos.
- Nota 151 Nivel de utilización para los preparados a base de soja; 1 000 mg/kg para los preparados a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos.
- Nota 152 Para freír únicamente.
- Nota 153 Para uso en los fideos instantáneos únicamente.
- Nota 154 Para uso en la leche de coco únicamente.
- Nota 155 Para uso en las manzanas cortadas y congeladas únicamente.
- Nota 156 Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 2 500 mg/kg.
- Nota 157 Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 2 000 mg/kg.
- Nota 158 Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 1 000 mg/kg.
- Nota 159 Para uso en jarabe para panqueques y jarabe de arce.
- Nota 160 Para uso en productos listos para tomar y premezclas de productos listos para tomar únicamente.
- 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 Para uso en productos deshidratados y productos tipo salami únicamente.
- Nota 163 Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 3 000 mg/kg.
- Nota 164 Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 30 000 mg/kg.
- Nota 165 Para uso en productos con fines nutritivos especiales únicamente.
- Nota 166 Para pastas para untar a base de leche únicamente.
- Nota 167 Para productos deshidratados únicamente.
- Nota 168 Extracto de quilaia, tipo 1 (SIN 999(i)) únicamente. La dosis máxima de uso aceptable se expresa en base a saponina.
- Nota 169 Solamente para uso en las emulsiones a base de grasa para untar emparedados.
- Nota 170 Dosis máxima aceptable basada en el estado combinado del total de sulfitos, que equivale a 70 mg/kg en estado individual.
- Nota 171 Excluye 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 Excluidos 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 Para uso sólo en café líquido en lata.
- Nota 177 Sólo para uso en queso rebanado, desmenuzado o rallado.
- Nota 178 Expresado como ácido carmínico.
- Nota 179 Para uso en tratamientos superficiales para embutidos.
- Nota 180 Solos o mixtos: butilhidroxianisol (SIN 320) y butilhidroxitolueno (SIN 321).
- Nota 181 Expresado como antocianina.
- Nota 182 Excepto para uso en la 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 Para uso sólo en granos de arroz recubiertos de nutrientes.
- Nota 185 Como norbixina.

Cuadro I

- Nota 186 Sólo para uso en las harinas con aditivos.
- Nota 187 Sólo para SIN 304 (palmitato de ascorbilo).
- Nota 188 No debe sobrepasar la dosis máxima de uso de acesulfamo potásico (SIN 950) individualmente o en combinación con la sal de acesulfamo-aspartame (SIN 962).
- Nota 189 Con exclusión de los copos de avena.
- Nota 190 Salvo para uso en bebidas a base de leche fermentada a 500 mg/kg.
- Nota 191 No debe sobrepasar la dosis máxima de uso de aspartame (SIN 951) individualmente o en combinación con la sal de acesulfamo-aspartame (SIN 962).
- Nota 192 Sólo para productos líquidos.
- Nota 193 Sólo para uso en pastas de crustáceos o de pescado.
- Nota 194 Sólo para uso en fideos instantáneos de conformidad con la Norma para fideos instantáneos (CODEX STAN 249-2006).
- Nota 195 Solos o mixtos: butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321) y terbutilhidroquinona (SIN 319).
- Nota 196 Solos o mixtos: butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321) y galato de propilo (SIN 310).
- Nota 197 Solos o mixtos: butilhidroxitolueno (SIN 321) y galato de propilo (SIN 310).
- Nota 301 Dosis máxima provisionale

NORMA GENERAL DEL CODEX 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 01.1.2 **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
ASPARTAMO	951	2007	600	161 & 191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2008	150	52
CARAMELO III - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2009	2000	52
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2008	150	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
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	300	52
NEOTAMO	961	2007	20	161
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	2008	20	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
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
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 - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	150	12

No. de Categoría de alimento 01.2.1.2 **Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación [[84]]**

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	5000	

No. de Categoría de alimento 01.2.2 **Cuajada (natural)**

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
---------	-----	--------------	--------------	-------

No. de Categoría de alimento 01.2.2 Cuajada (natural)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	BPF	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	5000	

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 - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2009	1000	
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2009	1000	
CAROTENOS, BETA-, (VEGETALES)	160a(ii)	2005	1000	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2001	80	10
ÉSTERES DE PROPYLENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	2001	1000	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	5000	
NEOTAMO	961	2008	65	161
POLISORBATOS	432-436	2007	4000	
RIBOFLAVINAS	101(i), (ii)	2005	300	
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 01.4.1 Nata (crema) pasteurizada (natural)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
POLISORBATOS	432-436	2008	1000	

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	
POLISORBATOS	432-436	2008	1000	

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	28
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 - PROCESO AL AMONIACO	150c	2010	5000	
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMONICO	150d	2009	5000	
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	2001	5000	86
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2007	6000	
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	
GALATO DE PROPILO	310	2001	200	15, 75 & 196
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 - PROCESO AL AMONIACO	150c	2010	5000	
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMONICO	150d	2009	5000	

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
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	
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
NEOTAMO	961	2008	65	161
POLISORBATOS	432-436	2007	4000	
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	

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
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	BPF	
CAROTENOS, BETA-, (VEGETALES)	160a(ii)	2005	600	
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	50	161
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	

No. de Categoría de alimento 01.6.2 Queso madurado

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
LYSOZYME	1105	1999	BPF	
NATAMICINA (PIMARICINA)	235	2006	40	3 & 80
NISINA	234	2009	12.5	28

No. de Categoría de alimento 01.6.2.1 Queso madurado, incluida la corteza

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARMINES	120	2005	125	

No. de Categoría de alimento 01.6.2.1 Queso madurado, incluida la corteza

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
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	
HEXAMETILENTETRAMINA	239	2001	25	66
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 - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2010	50000	
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	BPF	
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
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
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	100	
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	
NATAMICINA (PIMARICINA)	235	2006	40	3 & 80
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	2005	50	
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	
ROJO ALLURA AC	129	2009	100	161

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
CARAMELO III - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2010	50000	
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
CARAMELO III - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2010	50000	
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	BPF	
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	

No. de Categoría de alimento 01.6.5 Productos análogos al queso

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	1000	
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2009	500	27
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	28
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	28
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
CARAMELO III - PROCESO AL AMONÍACO	150c	1999	2000	

No. de Categoría de alimento 01.7

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

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	2000	
CARMINES	120	2005	150	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	100	
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	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	200	181
GALATO DE PROPILO	310	2001	90	2 & 15
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
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
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
---------	-----	--------------	--------------	-------

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	460(i)	2006	10000	
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	2006	BPF	
CITRATO DIÁCIDO 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	559	2006	10000	
SILICATO DE ALUMINIO Y CALCIO	556	2006	10000	
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	2006	10000	
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 DIÁCIDO 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
BUTILHIDROXIANISOL	320	2006	200	15 & 130
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2006	200	15 & 130
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 PROPYLENGLICOL 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
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	161
BUTILHIDROXIANISOL	320	2006	200	15 & 130
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2006	200	15 & 130
CAROTENOS, BETA-, (VEGETALES)	160a(ii)	2006	1000	
CITRATO DE ESTEARILO	484	2006	BPF	
CITRATOS DE ISOPROPILO	384	2001	200	

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
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
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
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

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
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2005	200	15 & 130
CARAMELO III - PROCESO AL AMONIACO	150c	2010	500	
CARMINES	120	2008	500	161 & 178
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2010	35	
CAROTENOS, BETA-, (VEGETALES)	160a(ii)	2005	1000	
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
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
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

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
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2006	200	15 & 130
CARAMELO III - PROCESO AL AMONIACO	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
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	
BENZOATOS	210-213	2001	1000	13
BUTILHIDROXIANISOL	320	2006	200	15 & 130
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2006	200	15 & 130
CARAMELO III - PROCESO AL AMONIACO	150c	2010	20000	

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
CARAMELO IV - PROCESO 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 PROPYLENGLICOL 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
GALATO DE PROPILO	310	2004	200	15 & 130
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

No. de Categoría de alimento 03.0

Hielos comestibles, incluidos los sorbetes

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
AZUL BRILLANTE FCF	133	2005	150	
BUTILHIDROXIANISOL	320	2006	200	15 & 195
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2006	100	15 & 195
CARAMELO III - PROCESO AL AMONÍACO	150c	1999	1000	
CARAMELO IV - PROCESO 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	
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	

No. de Categoría de alimento 04.1.1.2 Frutas frescas tratadas en la superficie

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
GOMA LACA	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	2006	50	44

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 Y BAJA (CLASE I)	905e	2005	5000	
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
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2010	800	27
NEOTAMO	961	2008	100	161
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2008	1500	161

No. de Categoría de alimento 04.1.2.2 Frutas desecadas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	1000	44 & 135

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 - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2010	200	
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	BPF	
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
NEOTAMO	961	2007	100	161
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	160	144
SORBATOS	200-203	2009	1000	42
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 - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2010	200	
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	BPF	
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

No. de Categoría de alimento 04.1.2.4 Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2005	100	62
CLORURO DE ESTAÑO	512	2001	20	43
DIMETILPOLISILOXANO	900a	1999	10	
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
CARAMELO III - PROCESO AL AMONIACO	150c	2010	200	
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMONICO	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
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

No. de Categoría de alimento 04.1.2.5 Confituras, jaleas, mermeladas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
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
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
CARAMELO III - PROCESO AL AMONÍACO	150c	1999	500	
CARAMELO IV - PROCESO 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
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	300	161

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
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
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	500	44
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 - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2010	200	
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	BPF	
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	
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

No. de Categoría de alimento 04.1.2.7 Frutas confitadas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	800	161
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	2001	200	6
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 aderezos 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 - PROCESO AL AMONIACO	150c	2008	7500	182
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMONICO	150d	2008	7500	182
CARMINES	120	2008	500	182
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	100	161 & 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	
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
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	400	161
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	500	44

No. de Categoría de alimento 04.1.2.8 Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
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
CARAMELO III - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2010	200	
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	BPF	
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 PROPYLENGLICOL 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
GALATO DE PROPILO	310	2001	90	2 & 15
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

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
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
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

No. de Categoría de alimento 04.1.2.11 Rellenos de fruta para pastelería

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
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
CARAMELO III - PROCESO AL AMONIACO	150c	1999	7500	
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMONICO	150d	1999	7500	
CARMINES	120	2005	300	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	100	
CAROTENOS, BETA-, (VEGETALES)	160a(ii)	2009	100	
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
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	500	161 & 181
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
NEOTAMO	961	2007	65	161
SORBATOS	200-203	2009	1200	42

No. de Categoría de alimento 04.1.2.12 Frutas cocidas o fritas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2008	150	161

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	
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	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
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 - PROCESO 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
ASPARTAMO	951	2008	1000	161 & 191
DIMETILPOLISILOXANO	900a	1999	10	15
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2006	100	21 & 110
NEOTAMO	961	2008	33	161
SACARINAS	954(i)-(iv)	2008	500	161
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2008	150	161
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
CARAMELO III - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2010	50000	76 & 161
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	1000	161
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
GALATO DE PROPILO	310	2001	50	15, 76 & 196
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
ASPARTAMO	951	2007	300	144 & 191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2009	500	161
BENZOATOS	210-213	2001	2000	13
CARAMELO III - PROCESO AL AMONÍACO	150c	1999	500	
CARMINES	120	2008	500	161 & 178
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2010	50	161
DIMETILPOLISILOXANO	900a	1999	10	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	2500	
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2001	250	21
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
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	400	
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	2003	35	6
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

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
AZUL BRILLANTE FCF	133	2009	200	161
CARAMELO III - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2010	50000	161
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2010	50	161
CLORURO DE ESTAÑO	512	2001	25	43
DIMETILPOLISILOXANO	900a	1999	10	
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2001	365	21
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 - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2010	50000	
CARMINES	120	2005	100	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2010	50	161
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
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2010	1000	27
NEOTAMO	961	2008	33	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
SACARINAS	954(i)-(iv)	2008	160	161
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 - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2010	50000	161
CARMINES	120	2008	200	92
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2010	50	92 & 161
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
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2010	1000	27
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	200	92 & 161
NEOTAMO	961	2007	33	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
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
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	400	161
SUCROGLICÉRIDOS	474	2009	5000	
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	2001	200	6
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
ACESULFAME DE POTASIO	950	2008	1000	188
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	200	92
ASPARTAMO	951	2008	2500	161 & 191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2009	100	92 & 161
BENZOATOS	210-213	2001	1000	13
CARAMELO III - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2010	50000	161
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	50	
CAROTENOS, BETA-, (VEGETALES)	160a(ii)	2005	1000	
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	

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
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
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	300	161
NEOTAMO	961	2007	33	161
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	500	161
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2008	500	
SACARINAS	954(i)-(iv)	2008	200	161
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2008	580	161
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	500	44
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 - PROCESO 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
NEOTAMO	961	2008	33	161
SACARINAS	954(i)-(iv)	2008	160	144 & 161
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2008	150	144 & 161

No. de Categoría de alimento 05.0 Confeitería

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACEITE MINERAL, VISCOSIDAD MEDIA Y BAJA (CLASE I)	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
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 PROPYLENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	2007	5000	97
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 - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2010	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
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
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 - PROCESO AL AMONÍACO	150c	1999	BPF	
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	BPF	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2010	100	161
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
NEOTAMO	961	2007	100	161
POLISORBATOS	432-436	2007	1000	
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	161
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	200	161
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
CARAMELO III - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2010	50000	183
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2010	100	183
CERA CANDELLA	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

No. de Categoría de alimento 05.1.4 Productos de cacao y chocolate

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
GOMA LACA	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 - PROCESO AL AMONIACO	150c	2009	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

No. de Categoría de alimento 05.1.5 Productos de imitación y sucedáneos del chocolate

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
GOMA LACA	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 turrone, 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
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 - PROCESO AL AMONÍACO	150c	1999	BPF	
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	BPF	
CARMINES	120	2005	300	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	100	

No. de Categoría de alimento 05.2

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

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
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 PROPYLENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	2001	5000	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	10000	
GALATO DE PROPILO	310	2001	200	15 & 130
GOMA LACA	904	2001	BPF	3
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
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

No. de Categoría de alimento 05.2.2 Caramelos blandos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ASPARTAMO	951	2008	3000	161 & 148
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	100	

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
CARAMELO III - PROCESO AL AMONÍACO	150c	1999	20000	
CARAMELO IV - PROCESO 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	

No. de Categoría de alimento 05.3

Goma de mascar

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	2001	20000	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	50000	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	500	181
GALATO DE PROPILO	310	2001	1000	130
GOMA LACA	904	2003	BPF	3
HIDROXIBENZOATOS, PARA-INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	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	
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	2500	161
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), aderezos (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

No. de Categoría de alimento 05.4

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

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARAMELO III - PROCESO AL AMONÍACO	150c	1999	BPF	
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	BPF	
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	
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
GALATO DE PROPILO	310	2001	200	15 & 130
GOMA LACA	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
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	1999	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
AZODICARBONAMIDA	927a	1999	45	
CLORO	925	2001	2500	87
DIÓXIDO DE CLORO	926	2010	30	87
PERÓXIDO DE BENZOÍLO	928	2007	75	
PROTEASA	1101(i)	1999	BPF	
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
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 - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2009	50000	189
CARAMELO IV - PROCESO 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
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 06.4.2 Pastas y fideos deshidratados y productos análogos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2008	5000	
POLISORBATOS	432-436	2008	5000	

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
CARAMELO III - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2010	50000	153 & 173
CARMINES	120	2008	100	153 & 178
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	1200	153
CAROTENOS, BETA-, (VEGETALES)	160a(ii)	2010	1000	153
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	100	153
DIMETILPOLISILOXANO	900a	2007	50	153
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2003	20	10
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	2007	5000	2 & 153
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2005	10000	

No. de Categoría de alimento 06.4.3 Pastas y fideos precocidos y productos análogos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
GALATO DE PROPILO	310	2001	100	15 & 130
POLISORBATOS	432-436	2007	5000	153
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2008	300	153
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
CARAMELO III - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2009	50000	
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	BPF	
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
GALATO DE PROPILO	310	2001	90	2 & 15
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	150	
NEOTAMO	961	2007	33	161
NISINA	234	2010	3	28
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	2005	75	
POLISORBATOS	432-436	2005	3000	
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	50	

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
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	100	161
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 - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2009	50000	
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	
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
CARAMELO III - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2009	50000	
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 - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2010	1500	
CARMINES	120	2010	100	178
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2010	50	

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 - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2010	20000	
CARAMELO IV - PROCESO 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
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
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 Y BAJA (CLASE I)	905e	2004	3000	36 & 126
POLISORBATOS	432-436	2008	3000	
TERBUTILHIDROQUINONA	319	2006	200	15 & 195

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 - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2009	50000	161
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2010	50000	161

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
CARMINES	120	2008	200	178
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	1000	
CAROTENOS, BETA-, (VEGETALES)	160a(ii)	2005	1000	
POLISORBATOS	432-436	2008	5000	11
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	161
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 - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2009	50000	161
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2010	50000	161
GALATO DE PROPILO	310	2001	100	15 & 130
POLISORBATOS	432-436	2008	3000	11
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	161
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 - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2009	50000	161
CARMINES	120	2008	500	178
CAROTENOS, BETA-, (VEGETALES)	160a(ii)	2005	1000	
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	6.4	62 & 161
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 - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2009	50000	161
POLISORBATOS	432-436	2008	3000	11

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 - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2010	50000	161
POLISORBATOS	432-436	2008	3000	11

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 - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2009	50000	161
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	
GOMA LACA	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 07.2.1

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

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	BPF	

No. de Categoría de alimento 07.2.2

Otros productos de panadería fina (p. ej., rosas fritas "donuts" (donas), panecillos dulces, "scones" y panecillos chatos "muffins")

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	1200	

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
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	BPF	
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	2009	100	4 & 16
CARAMELO III - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2009	BPF	3, 4 & 16
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2009	BPF	3, 4 & 16

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
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
CARMINES	120	2008	500	4 & 16

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
---------	-----	--------------	--------------	-------

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
CITRATOS DE ISOPROPILO	384	2001	200	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2010	1000	4, 16 & 94

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	2008	300	16
BUTILHIDROXIANISOL	320	2005	200	15 & 130
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2007	100	15, 130 & 167
CARMINES	120	2005	500	16
CAROTENOS, BETA-, (VEGETALES)	160a(ii)	2005	5000	16
GALATO DE PROPILO	310	2001	200	15 & 130
POLISORBATOS	432-436	2007	5000	
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2008	1000	16
TERBUTILHIDROQUINONA	319	2007	100	15, 130 & 167
VERDE SÓLIDO FCF	143	2009	100	3 & 4

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
SACARINAS	954(i)-(iv)	2008	500	161
SUCROGLICÉRIDOS	474	2009	5000	15

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

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	2005	200	15 & 130
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2007	100	15, 130 & 162
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 & 130
POLISORBATOS	432-436	2007	5000	
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2008	1000	16
TERBUTILHIDROQUINONA	319	2007	100	15, 130 & 162

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
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	2008	300	16
CARMINES	120	2005	100	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2010	20	16
CAROTENOS, BETA-, (VEGETALES)	160a(ii)	2005	20	
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2001	35	21
ROJO ALLURA AC	129	2009	25	161
SACARINAS	954(i)-(iv)	2008	500	161
SUCROGLICÉRIDOS	474	2009	5000	15

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
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	
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 - PROCESO 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
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

No. de Categoría de alimento 09.1.2 Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
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 - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2009	30000	
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2009	30000	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
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
CARMINES	120	2008	100	95 & 178
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2001	1000	10
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2001	75	21
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	300	95
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2008	1000	95
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	95
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
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	16
AZUL BRILLANTE FCF	133	2005	500	16
BUTILHIDROXIANISOL	320	2006	200	15 & 180

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
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2006	200	15 & 180
CARMINES	120	2008	500	16, 95 & 178
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2001	1000	10
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2001	75	21
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	500	16 & 95
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	16
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
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	16 & 95
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	95
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	BPF	16 & 95
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	500	16 & 95
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	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
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	2001	200	6

No. de Categoría de alimento 09.2.4.1

Pescado y productos pesqueros cocidos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
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

No. de Categoría de alimento 09.2.4.1 Pescado y productos pesqueros cocidos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2005	50	21
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	500	95
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	
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
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
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
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	1000	16 & 95
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
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	100	22
AZUL BRILLANTE FCF	133	2009	100	22
BENZOATOS	210-213	2004	200	13 & 121
BUTILHIDROXIANISOL	320	2006	200	15 & 196
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2006	200	15 & 196
CARMINES	120	2005	300	22
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	1000	22
GALATO DE PROPILO	310	2001	100	15 & 196
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	300	22 & 161
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	2005	250	22
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	2008	100	22
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	22
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	22
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 - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2010	30000	95
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2009	30000	95
HIDROXIBENZOATOS, PARA-	214, 218	2010	1000	27
NEOTAMO	961	2008	10	161
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	2009	200	113
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	120	144

No. de Categoría de alimento 09.3.1 **Pescado y productos pesqueros marinated 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
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
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 huevos**

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	
AZUL BRILLANTE FCF	133	2005	500	
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	
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	300	
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	2005	100	

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
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
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

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
ASPARTAMO	951	2007	300	144 & 191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2005	500	
BUTILHIDROXIANISOL	320	2006	200	15 & 180
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2006	200	15 & 180
CARAMELO III - PROCESO AL AMONÍACO	150c	1999	500	50
CARAMELO IV - PROCESO 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	
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
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 - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2010	20000	4
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2010	20000	4
CARMINES	120	2005	BPF	4

No. de Categoría de alimento 10.1 Huevos frescos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
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
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 - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2009	20000	161
CAROTENOS, BETA-, (VEGETALES)	160a(ii)	2005	1000	
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	2001	30	6

No. de Categoría de alimento 10.2.1 Productos líquidos a base de huevo

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
BENZOATOS	210-213	2003	5000	13
CITRATO DE TRIETILO	1505	1999	2500	47
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
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
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
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
---------	-----	--------------	--------------	-------

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 - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2010	20000	4
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2009	20000	

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
CARAMELO III - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2010	20000	
CARAMELO IV - PROCESO 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
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	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	200	181
GALATO DE PROPILO	310	2001	90	2 & 15
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	

No. de Categoría de alimento 10.4 Postres a base de huevo (p. ej., flan)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
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	
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	2003	380	6
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
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 ALUMINIO Y CALCIO	556	2006	15000	56
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	2006	15000	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 refinera

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
ALITAME	956	2007	200	159
ASPARTAMO	951	2007	3000	159 & 191
BENZOATOS	210-213	2003	1000	13
CARAMELO III - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2010	50000	100
CAROTENOS, BETA-, (VEGETALES)	160a(ii)	2005	50	
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2007	500	17 & 159
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2005	64	62
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2003	200	10
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	2001	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	2009	1320	33
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	300	161

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
NEOTAMO	961	2007	70	159
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
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
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
NEOTAMO	961	2007	BPF	
POLIETILENGLICOL	1521	2001	10000	
POLIVINILPIRROLIDONA	1201	1999	3000	
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	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	

No. de Categoría de alimento 12.1.1 Sal

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
FERROCIANUROS	535, 536, 538	2006	14	24 & 107
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 CALCIO	556	2006	BPF	
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	2006	BPF	
SILICATO DE CALCIO	552	2006	BPF	
SILICATO DE MAGNESIO (SINTÉTICO)	553(i)	2006	BPF	

No. de Categoría de alimento 12.1.2 Sucédáneos de la sal

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2006	16000	
FERROCIANUROS	535, 536, 538	1999	20	24

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 - PROCESO 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
---------	-----	--------------	--------------	-------

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
CARAMELO III - PROCESO AL AMONIACO	150c	2010	50000	
CARMINES	120	2005	500	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	500	
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	500	
FERROCIANUROS	535, 536, 538	1999	20	24
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
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 - PROCESO AL AMONIACO	150c	2010	1000	78
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	BPF	
NEOTAMO	961	2008	12	161

No. de Categoría de alimento 12.3 Vinagres

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
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 - PROCESO AL AMONIACO	150c	2010	50000	
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMONICO	150d	1999	BPF	
CARMINES	120	2005	300	
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
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	
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 - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2010	25000	
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	
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
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
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
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	3000	

No. de Categoría de alimento 12.5.2 Mezclas para sopas y caldos

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	BPF	
GALATO DE PROPILO	310	2001	200	15 & 130

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
ÁCIDO FORMICO	236	2001	200	25
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	
ASPARTAMO	951	2007	350	191
AZUL BRILLANTE FCF	133	2009	100	
BENZOATOS	210-213	2003	1000	13
BUTILHIDROXIANISOL	320	2005	200	15 & 130
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2006	100	15 & 130
CARAMELO III - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2010	50000	
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	1500	
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	
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	
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 (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)

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
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2001	100	21
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	300	181
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
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	300	181
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
NEOTAMO	961	2007	12	
POLISORBATOS	432-436	2007	5000	127

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
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 - PROCESO AL AMONÍACO	150c	1999	BPF	
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	BPF	
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
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	2009	1500	
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 12.9.1

Pasta de soja fermentada (por ej. miso)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2010	30	
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
---------	-----	--------------	--------------	-------

No. de Categoría de alimento 12.9.2.1 Salsa de soja fermentada

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
SORBATOS	200-203	2010	1000	42

No. de Categoría de alimento 12.9.2.3 Otras salsas de soja

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
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
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2009	10	15, 72 & 187

No. de Categoría de alimento 13.1.2 Fórmulas (preparados) de continuación

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2009	50	15 & 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
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2006	10	10, 15 & 72

No. de Categoría de alimento 13.2 Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2010	100	10 & 15

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 - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2010	20000	
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2009	20000	
CARMINES	120	2005	50	
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	50	

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
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
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	
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
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 - PROCESO AL AMONIACO	150c	2010	20000	
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMONICO	150d	2009	20000	
CARMINES	120	2005	50	

No. de Categoría de alimento 13.4

Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
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
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	

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
BENZOATOS	210-213	2003	2000	13
CARAMELO III - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2010	20000	
CARAMELO IV - PROCESO 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
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
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	
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	2000	188
ALCOHOL POLIVINÍLICO	1203	2007	45000	
AMARILLO OCASO FCF	110	2008	300	
ASPARTAMO	951	2007	5500	191

No. de Categoría de alimento 13.6

Complementos alimenticios

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
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 - PROCESO AL AMONIACO	150c	2010	20000	
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMONICO	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
GOMA LACA	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	
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	1200	

No. de Categoría de alimento 13.6 Complementos alimenticios

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	2400	
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
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
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

No. de Categoría de alimento 14.1.2.3 Concentrados para zumos (jugos) de frutas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
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
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2006	50	44, 122 & 127

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
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	

No. de Categoría de alimento 14.1.3.1 Néctares de frutas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
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
ASPARTAMO	951	2007	600	161 & 191
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	BPF	
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2007	400	17 & 161
NEOTAMO	961	2007	65	161
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
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

No. de Categoría de alimento 14.1.3.3 Concentrados para néctares de frutas

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
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
ASPARTAMO	951	2007	600	127 & 161
BENZOATOS	210-213	2004	600	13
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	BPF	
CICLAMATOS	952(i), (ii), (iv)	2007	400	17, 127 & 161
NEOTAMO	961	2007	65	127 & 161
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	
ÁCIDO FORMICO	236	2001	100	25
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 - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2010	5000	9

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
CARAMELO IV - PROCESO 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 DE ESTAÑO	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 PROPYLENGLICOL 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
GALATO DE PROPILO	310	2001	1000	15
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	

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
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	50	
ROJO ALLURA AC	129	2009	300	127 & 161
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2007	300	127 & 161
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
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
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
CITRATO DE AMONIO FÉRRICO	381	1999	10	23
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
ASPARTAMO	951	2007	600	160 & 161
BENZOATOS	210-213	2004	1000	13
CARAMELO III - PROCESO AL AMONIACO	150c	2010	10000	160 & 7

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
CERA CANDELILLA	902	2001	BPF	108
CERA CARNAUBA	903	2006	200	108
CERA DE ABEJAS	901	2001	BPF	108
DIMETIL DICARBONATO	242	2004	250	18
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	2006	500	142
ETILEN DIAMINO TETRA ACETATOS	385, 386	2001	35	21
GOMA LACA	904	2001	BPF	108
NEOTAMO	961	2007	50	160
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	200	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 - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2010	50000	
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	BPF	
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 - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2010	1000	
CARAMELO IV - PROCESO 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	

No. de Categoría de alimento 14.2.2 Sidra y sidra de pera

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
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	
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	
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 - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2010	50000	
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	BPF	

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 - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2010	1000	
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2009	1000	
CARMINES	120	2005	200	

No. de Categoría de alimento 14.2.4 Vinos (distintos de los de uva)

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
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
INDIGOTINA (CARMÍN DE ÍNDIGO)	132	2009	200	
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	2005	300	
ROJO ALLURA AC	129	2009	200	
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 - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2010	1000	
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2009	1000	
DIMETIL DICARBONATO	242	2004	200	18
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
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	
CARAMELO III - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2010	50000	
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	BPF	
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	

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
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
CARAMELO III - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2010	50000	
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	BPF	
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

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
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
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	955	2008	700	161
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	2007	350	44 & 170
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
ACESULFAME DE POTASIO	950	2007	350	188
ASPARTAMO	951	2008	500	191
BUTILHIDROXITOLUENO	321	2006	200	15 & 130
CARAMELO III - PROCESO AL AMONÍACO	150c	2009	10000	
CARAMELO IV - PROCESO 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
GOMA LACA	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

No. de Categoría de alimento 15.0

Aperitivos listos para el consumo

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
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
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
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	

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
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	2009	100	
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	
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CUPRICOS	141(i),(ii)	2009	350	

No. de Categoría de alimento 16.0

**Alimentos compuestos (que no pueden
clasificarse en las categorías 01 a 15)**

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
BENZOATOS	210-213	2004	1000	13
CARAMELO III - PROCESO AL AMONÍACO	150c	1999	1000	
CARAMELO IV - PROCESO AL SULFITO AMÓNICO	150d	1999	1000	

Notas a la Norma general para los aditivos alimentarios

- Nota 1 Como ácido adípico.
- Nota 2 En el ingrediente seco, peso en seco, mezcla seca, o tomando como base el concentrado.
- Nota 3 Tratamiento superficial.
- Nota 4 Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.
- Nota 5 En las materias primas para la elaboración del alimento acabado.
- Nota 6 Como aluminio.
- Nota 7 Sólo para sucedáneos del café.
- Nota 8 Como bixina.
- Nota 9 10 000 mg/kg para uso en productos de café listos para el consumo.
- Nota 10 Como estearato de ascorbilo.
- Nota 11 Tomando como base la harina.
- Nota 12 Transferencia procedente de sustancias aromatizantes.
- Nota 13 Como ácido benzoico.
- Nota 14 Solamente para su uso en preparados líquidos a base de proteína hidrolizada
- Nota 15 Tomando como base las grasas o los aceites.
- Nota 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.
- Nota 17 Como ácido ciclámico.
- Nota 18 Dosis añadida; residuos no detectados en los alimentos listos para el consumo.
- Nota 19 En la grasa del cacao; dosis de uso tomando como base el alimento listo para el consumo.
- Nota 20 En la cantidad total de estabilizadores, espesantes, y/o gomas.
- Nota 21 Como etilendiamitetraacetato de calcio disódico.
- Nota 22 Sólo para uso en productos pesqueros ahumados.
- Nota 23 Como hierro.
- Nota 24 Como ferrocianuro de sodio anhidro.
- Nota 25 Como ácido fórmico.
- Nota 26 Sólo para uso en polvo de hornear.
- Nota 27 Como ácido para-hidroxibenzoico.
- Nota 28 Conversión de la IDA: si un preparado clásico contiene 0.025 µg/U, la IDA de 33 000 U/kg de pc se calcula como sigue: $[(33\ 000\ \text{U/kg de pc}) \times (0.025\ \mu\text{g/U}) \times (1\ \text{mg}/1\ 000\ \mu\text{g})] = 0,825\ \text{mg/kg de pc}$.
- Nota 29 Bases de presentación no especificadas.
- Nota 30 Como ion residual de NO₃.
- Nota 31 Del puré que se use.
- Nota 32 Como ion residual de NO₂.
- Nota 33 Como fósforo.
- Nota 34 Tomando como base el anhidro.
- Nota 35 Sólo para uso en los zumos (jugos) turbios.
- Nota 36 Dosis residual.
- Nota 37 Como peso del extracto magro de la leche.
- Nota 38 Dosis en la mezcla que se ha de descremar.
- Nota 39 Sólo cuando el producto contiene mantequilla (manteca) u otras grasas y aceites.
- Nota 40 Sólo SIN 451i (trifosfato pentasódico), para mejorar la eficacia de los benzoatos y sorbatos.
- Nota 41 Sólo 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 tioidiopropiónico.
- Nota 47 En el peso de la yema del huevo, en seco.

Cuadro II

- Nota 48 Sólo para las aceitunas.
- 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 Excluida la leche chocolatada.
- Nota 53 Sólo para uso en rebozados.
- Nota 54 Únicamente para el uso de cócteles de cereza y cerezas caramelos.
- Nota 55 Individualmente o en combinación y dentro de los límites para el sodio, calcio y potasio especificados en la norma para producto.
- Nota 56 Siempre y cuando no 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 Como gas de envasado.
- Nota 60 Si se utiliza como gasificante, el CO₂ en el vino terminado no deberá sobrepasar un valor de 39,2 mg/kg.
- Nota 61 Sólo para uso en pescado picado.
- Nota 62 Como cobre.
- Nota 63 En la cantidad de ingredientes lácteos.
- Nota 64 Dosis añadida a frijoles; 200 mg/kg en el alimento listo para el consumo, tomando como base el anhidro.
- Nota 65 Transferencia procedente de las preparaciones nutritivas.
- Nota 66 Como formaldehído. Sólo para uso en el queso provolone.
- Nota 67 Salvo 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 Para su uso en productos sin azúcar añadido únicamente.
- Nota 69 Como gasificante.
- Nota 70 Como ácido.
- Nota 71 Sólo sales de calcio, potasio y sodio.
- Nota 72 Tomando como base el producto listo para el consumo.
- Nota 73 Salvo en pescado entero.
- Nota 74 Excluyendo el suero líquido y los productos de suero que se utilizan como ingrediente en preparados para lactantes.
- Nota 75 Sólo para uso en leche en polvo para máquinas expendedoras.
- Nota 76 Sólo para uso en las patatas (papas).
- Nota 77 Para usos nutricionales especiales únicamente.
- Nota 78 50 000 mg/kg para encurtir y vinagres balsámicos solamente.
- 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 Para uso en camarones; 6 000 mg/kg para Crangon crangon y Crangon vulgaris.
- Nota 83 Solo la forma L(+)
- Nota 84 Sólo para los lactantes mayores de un año de edad.
- Nota 85 Dosis de uso en embutidos de tripas comestibles; los residuos en las salchichas preparadas con esas tripas no deberán exceder 100 mg/kg.
- Nota 86 Sólo para uso en aderezos batidos para postres, distintos a la crema (nata).
- Nota 87 Dosis de tratamiento.
- Nota 88 Transferencia procedente del ingrediente.
- Nota 89 Sólo para productos para untar en emparedados.
- Nota 90 Para uso en mezclas de leche y sacarosa utilizadas en el producto terminado.
- Nota 91 Benzoatos y sorbatos, solos o mixtos.

Cuadro II

- Nota 92 Excluidas las salsas a base de tomate.
- Nota 93 Salvo 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 En el producto acabado/productos finales a base de cacao y productos del chocolate.
- Nota 98 Para el control del polvo.
- Nota 99 Sólo para uso en filetes de pescado y pescado picado.
- Nota 100 Sólo para productos cristalinos y cubiertas de azúcar.
- Nota 101 La dosis de uso individual, en combinación no debe sobrepasar los 15 000 mg/kg.
- Nota 102 Para uso en emulsiones de grasa para hornear únicamente.
- Nota 103 Salvo para uso en vinos blancos especiales a 400 mg/kg.
- Nota 104 Máximo residuo de 5 000 mg/kg en panes y productos de panadería de masa leudada.
- Nota 105 Salvo para uso en tiras de calabaza (calabacín) secas (KAMPYO) a 5 000 mg/kg.
- Nota 106 Salvo para uso en mostaza de Dijon a 500 mg/kg.
- Nota 107 Excepto para el 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 uso expresada como $25 \text{ lbs}/1\,000 \text{ gal} \times (0.45 \text{ kg/lb}) \times (1 \text{ gal}/3.75 \text{ L}) \times (1 \text{ L/kg}) \times (10\text{E}6 \text{ mg/kg}) = 3\,000 \text{ mg/kg}$
- Nota 110 Sólo para uso en patatas (papas) fritas congeladas.
- Nota 111 Excluyendo el 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 Nivel de utilización registrado 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 Salvo 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 Salvo para el uso en longaniza (embutido fresco, sin curar) a 1 000 mg/kg.
- Nota 118 Salvo para el uso en tocino (embutido fresco, curado) a 1 000 mg/kg.
- Nota 119 Nivel de utilización registrado 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 Salvo productos pesqueros fermentados a 1 000 mg/kg.
- Nota 122 Sujeto a las leyes nacionales del país importador.
- Nota 123 1000 mg/kg para bebidas con un pH mayor a 3.5.
- Nota 124 Sólo para productos que contienen menos de 7% etanol.
- Nota 125 Para uso como agente antiadherente para moldes para hornear en una mezcla con aceite vegetal.
- Nota 126 Para efectos antiadherentes en la masa, al dividirla y hornearla solamente.
- Nota 127 Según se sirve al consumidor.
- Nota 128 Sólo SIN 334 (ácido tartárico).
- Nota 129 Para uso como un regulador de la acidez en el zumo (jugo) de uva.
- Nota 130 Solos o mixtos: butilhidroxianisol (INS 320), butilhidroxitolueno (INS 321), terbutilhidroquinona (INS 319), y galato de propilo (INS 310)

Cuadro II

- Nota 131 Como resultado de la utilización de aspartame como vehículo de sabor.
- Nota 132 Excepto para uso en un nivel de 130 mg/kg (extracto seco) en bebidas semicongeladas.
- Nota 133 Toda combinación de butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321) y galato de propilo (SIN 310) en un nivel de 200 mg/kg, siempre que no se superen los límites 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 en un nivel de 2 000 mg/kg, uvas pasas blanqueadas en un nivel de 1 500 mg/kg y coco seco rayado en un nivel de 50 mg/kg.
- Nota 136 Para prevenir el pardeamiento de ciertas hortalizas de color claro.
- 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 Para uso en moluscos, crustáceos y equinodermos únicamente.
- Nota 140 Excepto para uso en abulon enlatado en un nivel de 1 000 mg/kg.
- Nota 141 Para uso en chocolate blanco únicamente.
- Nota 142 Con exclusión del café y el té.
- Nota 143 Para uso en bebidas a base de zumo (jugo) de frutas y dry ginger ale únicamente.
- Nota 144 Para uso en productos agrídulces únicamente.
- Nota 145 Los productos tienen un contenido energético reducido o carecen de azúcar añadido.
- Nota 146 Nivel de utilización para el beta-caroteno (sintético) (SIN 160ai); 35 mg/kg para el beta-apo-8'-carotenal (SIN 160e) y el ester metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico (SIN 160f).
- Nota 147 Excluido el suero de leche en polvo destinado a alimentos para lactantes.
- Nota 148 Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 10 000 mg/kg.
- Nota 149 Salvo para el uso en las huevas de pescado a 100 mg/kg.
- Nota 150 Nivel de utilización para los preparados a base de soja; 25 000 mg/kg para los preparados a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos.
- Nota 151 Nivel de utilización para los preparados a base de soja; 1 000 mg/kg para los preparados a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos.
- Nota 152 Para freír únicamente.
- Nota 153 Para uso en los fideos instantáneos únicamente.
- Nota 154 Para uso en la leche de coco únicamente.
- Nota 155 Para uso en las manzanas cortadas y congeladas únicamente.
- Nota 156 Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 2 500 mg/kg.
- Nota 157 Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 2 000 mg/kg.
- Nota 158 Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 1 000 mg/kg.
- Nota 159 Para uso en jarabe para panqueques y jarabe de arce.
- Nota 160 Para uso en productos listos para tomar y premezclas de productos listos para tomar únicamente.
- 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 Para uso en productos deshidratados y productos tipo salami únicamente.
- Nota 163 Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 3 000 mg/kg.
- Nota 164 Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 30 000 mg/kg.
- Nota 165 Para uso en productos con fines nutritivos especiales únicamente.
- Nota 166 Para pastas para untar a base de leche únicamente.
- Nota 167 Para productos deshidratados únicamente.
- Nota 168 Extracto de quilaya, tipo 1 (SIN 999(i)) únicamente. La dosis máxima de uso aceptable se expresa en base a saponina.
- Nota 169 Solamente para uso en las emulsiones a base de grasa para untar emparedados.
- Nota 170 Dosis máxima aceptable basada en el estado combinado del total de sulfitos, que equivale a 70 mg/kg en estado individual.
- Nota 171 Excluye 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 Excluidos los fideos instantáneos que contienen hortalizas y huevo.

Cuadro II

- 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 Para uso sólo en café líquido en lata.
- Nota 177 Sólo para uso en queso rebanado, desmenuzado o rallado.
- Nota 178 Expresado como ácido carmínico.
- Nota 179 Para uso en tratamientos superficiales para embutidos.
- Nota 180 Solos o mixtos: butilhidroxianisol (SIN 320) y butilhidroxitolueno (SIN 321).
- Nota 181 Expresado como antocianina.
- Nota 182 Excepto para uso en la 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 Para uso sólo 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 No debe sobrepasar la dosis máxima de uso de acesulfamo potásico (SIN 950) individualmente o en combinación con la sal de acesulfamo-aspartame (SIN 962).
- Nota 189 Con exclusión de los copos de avena.
- Nota 190 Salvo para uso en bebidas a base de leche fermentada a 500 mg/kg.
- Nota 191 No debe sobrepasar la dosis máxima de uso de aspartame (SIN 951) individualmente o en combinación con la sal de acesulfamo-aspartame (SIN 962).
- Nota 192 Sólo para productos líquidos.
- Nota 193 Sólo para uso en pastas de crustáceos o de pescado.
- Nota 194 Sólo para uso en fideos instantáneos de conformidad con la Norma para fideos instantáneos (CODEX STAN 249-2006).
- Nota 195 Solos o mixtos: butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321) y terbutilhidroquinona (SIN 319).
- Nota 196 Solos o mixtos: butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321) y galato de propilo (SIN 310).
- Nota 197 Solos o mixtos: butilhidroxitolueno (SIN 321) y galato de propilo (SIN 310).
- Nota 301 Dosis máxima provisionale

NORMA GENERAL DEL CODEX 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
626	5'-Ácido guanílico	Acentuadores del sabor	1999
629	5'-Guanilato de calcio	Acentuadores del sabor	1999
628	5'-Guanilato dipotásico	Acentuadores del sabor	1999
627	5'-Guanilato disódico	Acentuadores del sabor	1999
633	5'-Inosinato de calcio	Acentuadores del sabor	1999
631	5'-Inosinato disódico	Acentuadores del sabor	1999
634	5'-Ribonucleótidos de calcio	Acentuadores del sabor	1999
635	5'-Ribonucleótidos de sodio	Acentuadores del sabor	1999
1420	Acetato de almidón	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999
264	Acetato de amonio	Reguladores de la acidez	1999
263	Acetato de calcio	Reguladores de la acidez, Sustancias conservadoras, Estabilizadores	1999
262(i)	Acetato de sodio	Reguladores de la acidez, Sustancias conservadoras, Secuestrantes	1999
261	Acetatos de potasio	Reguladores de la acidez, Sustancias conservadoras	1999
260	Ácido acético, glacial	Reguladores de la acidez, Sustancias conservadoras	1999
400	Ácido algínico	Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Espumantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes	1999

Cuadro III

No. SIN	Additivo	Clases funcionales	Año de adopción
300	Ácido ascórbico, L-	Reguladores de la acidez, Antioxidantes, Agentes de tratamiento de las harinas	1999
330	Ácido cítrico	Reguladores de la acidez, Antioxidantes, Secuestrantes	1999
507	Ácido clorhídrico	Reguladores de la acidez	1999
315	Ácido eritórbito (Ácido isoascórbico)	Antioxidantes	1999
297	Ácido fumárico	Reguladores de la acidez	1999
630	Ácido inosínico	Acentuadores del sabor	1999
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	Reguladores de la acidez	1999
296	Ácido málico, DL-	Reguladores de la acidez	1999
280	Ácido propiónico	Sustancias conservadoras	1999
1422	Adipato de dialmidón acetilado	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999
406	Agar	Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Estabilizadores, Espesantes	1999
1100	alfa-Amilasa de Bacillus licheniformi (Carbohidrasa)	Agentes de tratamiento de las harinas	1999
1100	alfa-Amilasa de Aspergillus oryzae var.	Agentes de tratamiento de las harinas	1999
1100	alfa-Amilasa de Bacillus megaterium expresada en Bacillus subtilis	Agentes de tratamiento de las harinas	1999
1100	alfa-Amilasa de Bacillus stearothermophilus	Agentes de tratamiento de las harinas	1999
1100	alfa-Amilasa de Bacillus stearothermophilus expresada en Bacillus subtilis	Agentes de tratamiento de las harinas	1999
1100	alfa-amilasa de Bacillus subtilis	Agentes de tratamiento de las harinas	1999
457	alfa-Ciclodextrina	Estabilizadores, Espesantes	2005
407a	Alga eucheuma elaborada	Emulsionantes, Agentes gelificantes, Estabilizadores, Espesantes	2001
403	Alginato de amonio	Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Espumantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes	1999
404	Alginato de calcio	Antiespumantes, Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Espumantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes	1999
402	Alginato de potasio	Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Espumantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes	1999

Cuadro III

No. SIN	Additivo	Clases funcionales	Año de adopción
401	Alginato de sodio	Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Espumantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes	1999
1451	Almidón acetilado oxidado	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	2005
1403	Almidón blanqueado	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999
1440	Almidón hidroxipropílico	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999
1404	Almidón oxidado	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999
1401	Almidón tratado con ácido	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999
1402	Almidón tratado con álcalis	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999
1405	Almidones tratados con enzimas	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999
302	Ascorbato de calcio	Antioxidantes	1999
303	Ascorbato de potasio	Antioxidantes	1999
301	Ascorbato de sodio	Antioxidantes	1999
1101(iii)	Bromelina	Acentuadores del sabor, Agentes de tratamiento de las harinas, Estabilizadores	1999
150a	Caramelo I – puro (caramelo cáustico)	Colorantes	1999
503(ii)	Carbonato ácido de amonio	Reguladores de la acidez, Leudantes	1999
504(ii)	Carbonato ácido de magnesio	Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Sustancias inertes, Agentes de retención de color	1999
501(ii)	Carbonato ácido de potasio	Reguladores de la acidez, Estabilizadores	1999
500(ii)	Carbonato ácido de sodio	Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Leudantes	1999
503(i)	Carbonato de amonio	Reguladores de la acidez, Leudantes	1999
170(i)	Carbonato de calcio	Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Colorantes, Estabilizadores	1999
504(i)	Carbonato de magnesio	Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Agentes de retención de color	1999
501(i)	Carbonato de potasio	Reguladores de la acidez, Estabilizadores	1999
500(i)	Carbonato de sodio	Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Leudantes	1999
466	Carboximetilcelulosa sódica (Goma de celulosa)	Incrementadores del volumen, Emulsionantes, Agentes endurecedores, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Estabilizadores, Espesantes	1999
468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada (Goma de celulosa reticulada)	Estabilizadores, Espesantes	2005

Cuadro III

No. SIN	Additivo	Clases funcionales	Año de adopción
469	Carboximetilcelulosa sódica, hidrolizada mediante enzimas (Goma de celulosa hidrolizada mediante enzimas)	Estabilizadores, Espesantes	2001
407	Carragenina	Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Estabilizadores, Espesantes	1999
460(ii)	Celulosa en polvo	Antiaglutinantes, Incrementadores del volumen, Emulsionantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Estabilizadores, Espesantes	1999
460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Antiaglutinantes, Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Espumantes, Agentes de glaseado, Estabilizadores, Espesantes	1999
380	Citrato de triamonio	Reguladores de la acidez	1999
332(i)	Citrato diácido de potasio	Reguladores de la acidez, Secuestrantes, Estabilizadores	1999
331(i)	Citrato diácido de sodio	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Secuestrantes, Estabilizadores	1999
333(iii)	Citrato tricálcico	Reguladores de la acidez, Agentes endurecedores, Secuestrantes, Estabilizadores	1999
332(ii)	Citrato tripotásico	Reguladores de la acidez, Secuestrantes, Estabilizadores	1999
331(iii)	Citrato trisódico	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Secuestrantes, Estabilizadores	1999
140	Clorofilas	Colorantes	1999
510	Cloruro de amonio	Agentes de tratamiento de las harinas	1999
509	Cloruro de calcio	Agentes endurecedores, Estabilizadores, Espesantes	1999
508	Cloruro de potasio	Acentuadores del sabor, Agentes gelificantes, Espesantes	1999
511	Cloruro magnésico	Agentes de retención de color, Agentes endurecedores, Estabilizadores	1999
424	Curdlan	Agentes endurecedores, Agentes gelificantes, Estabilizadores, Espesantes	2001
1400	Dextrinas, almidón tostado	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999
290	Dióxido de carbono	Gasificantes, Gases de envasado, Sustancias conservadoras, Propulsores	1999
551	Dióxido de silicio amorfo	Antiaglutinantes	1999
171	Dióxido de titanio	Colorantes	1999
316	Eritorbato de sodio (isoascorbato de sodio)	Antioxidantes	1999

Cuadro III

No. SIN	Additivo	Clases funcionales	Año de adopción
968	Eritritol	Acentuadores del sabor, Humectantes, Edulcorantes	2001
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol	Emulsionantes, Secuestrantes, Estabilizadores	1999
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	Antioxidantes, Emulsionantes, Agentes de tratamiento de las harinas, Secuestrantes, Estabilizadores	1999
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol	Emulsionantes, Secuestrantes, Estabilizadores	1999
462	Etil celulosa	Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Agentes de glaseado, Espesantes	1999
467	Etilhidroxietilcelulosa	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999
1412	Fosfato de dialmidón	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999
1442	Fosfato de hidroxipropil dialmidón	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999
1410	Fosfato de monoalmidón	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999
365	Fumarato de sodio	Reguladores de la acidez	1999
458	gamma-Ciclodextrina	Estabilizadores, Espesantes	2001
422	Glicerol	Humectantes, Espesantes	1999
578	Gluconato de calcio	Reguladores de la acidez, Agentes endurecedores, Secuestrantes	1999
580	Gluconato de magnesio	Reguladores de la acidez, Agentes endurecedores, Acentuadores del sabor	1999
577	Gluconato de potasio	Reguladores de la acidez, Secuestrantes	1999
576	Gluconato de sodio	Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes	1999
575	Glucono-delta-lactona	Reguladores de la acidez, Leudantes, Secuestrantes	1999
623	Glutamato de calcio (di-L-)	Acentuadores del sabor	1999
625	Glutamato de magnesio (di-L-)	Acentuadores del sabor	1999
624	Glutamato monoamónico (L-)	Acentuadores del sabor	1999
622	Glutamato monopotassium (L-)	Acentuadores del sabor	1999
621	Glutamato monosódico	Acentuadores del sabor	1999
414	Goma arábiga (Goma de acacia)	Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Agentes de glaseado, Estabilizadores, Espesantes	1999
410	Goma de semillas de algarrobo	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999

Cuadro III

No. SIN	Additivo	Clases funcionales	Año de adopción
418	Goma gellan	Agentes gelificantes, Estabilizadores, Espesantes	1999
412	Goma guar	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999
416	Goma karaya	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999
417	Goma tara	Estabilizadores, Espesantes	1999
413	Goma tragacanto	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999
415	Goma xantana	Emulsionantes, Espumantes, Estabilizadores, Espesantes	1999
425	Harina konjac	Sustancias inertes, Emulsionantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Estabilizadores, Espesantes	1999
350(i)	Hidrogenmalato de sodio (DL-)	Reguladores de la acidez, Humectantes	1999
351(i)	Hidrogenomalato de potasio	Reguladores de la acidez	1999
527	Hidróxido de amonio	Reguladores de la acidez	1999
526	Hidróxido de calcio	Reguladores de la acidez, Agentes endurecedores	1999
528	Hidróxido de magnesio	Reguladores de la acidez, Agentes de retención de color	1999
525	Hidróxido de potasio	Reguladores de la acidez	1999
524	Hidróxido de sodio	Reguladores de la acidez	1999
463	Hidroxipropilcelulosa	Emulsionantes, Espumantes, Agentes de glaseado, Estabilizadores, Espesantes	1999
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	Incrementadores del volumen, Emulsionantes, Agentes de glaseado, Estabilizadores, Espesantes	1999
632	Inosinato de potasio, 5'-	Acentuadores del sabor	1999
953	Isomaltol (isomaltulosa hidrogenada)	Antiaglutinantes, Incrementadores del volumen, Agentes de glaseado, Edulcorantes	1999
965(ii)	Jarabe de maltitol	Incrementadores del volumen, Emulsionantes, Humectantes, Estabilizadores, Edulcorantes	1999
964	Jarabe de poliglicitol	Edulcorantes	2001
420(ii)	Jarabe de sorbitol	Incrementadores del volumen, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Edulcorantes	1999
620	L(+)-Ácido glutámico	Acentuadores del sabor	1999
328	Lactato de amonio	Reguladores de la acidez, Agentes de tratamiento de las harinas	1999
327	Lactato de calcio	Reguladores de la acidez, Agentes de tratamiento de las harinas	1999
329	Lactato de magnesio, (DL-)	Reguladores de la acidez, Agentes de tratamiento de las harinas	1999

Cuadro III

No. SIN	Additivo	Clases funcionales	Año de adopción
326	Lactato de potasio	Reguladores de la acidez, Antioxidantes	1999
325	Lactato de sodio	Reguladores de la acidez, Antioxidantes, Incrementadores del volumen, Humectantes, Espesantes	1999
966	Lactitol	Emulsionantes, Edulcorantes, Espesantes	1999
322(i)	Lecitina	Antioxidantes, Emulsionantes	1999
1104	Lipasa	Acentuadores del sabor	1999
352(ii)	Malato de calcio, (DL-)	Reguladores de la acidez	1999
351(ii)	Malato de potasio	Reguladores de la acidez	1999
350(ii)	Malato de sodio (DL-)	Reguladores de la acidez, Humectantes	1999
965(i)	Maltitol	Incrementadores del volumen, Emulsionantes, Humectantes, Estabilizadores, Edulcorantes	1999
421	Manitol	Antiaglutinantes, Incrementadores del volumen, Humectantes, Estabilizadores, Edulcorantes	1999
461	Metilcelulosa	Incrementadores del volumen, Emulsionantes, Agentes de glaseado, Estabilizadores, Espesantes	1999
465	Metiletilcelulosa	Emulsionantes, Espumantes, Estabilizadores, Espesantes	1999
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	Antiespumantes, Emulsionantes, Estabilizadores	1999
941	Nitrógeno	Gases de envasado, Propulsores	1999
1450	Octenilsuccinato sódico de almidón	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	1999
1102	Oxidasa de glucosa	Antioxidantes	1999
529	Óxido de calcio	Reguladores de la acidez, Agentes de tratamiento de las harinas	1999
530	Óxido de magnesio	Antiaglutinantes	1999
942	Óxido nitroso	Antioxidantes, Espumantes, Gases de envasado, Propulsores	1999
1101(ii)	Papaína	Acentuadores del sabor	1999
440	Pectinas	Emulsionantes, Agentes gelificantes, Estabilizadores, Espesantes	1999
1200	Polidextrosa	Incrementadores del volumen, Agentes de glaseado, Humectantes, Estabilizadores, Espesantes	1999
1202	Polivinilpirrolidona insoluble	Agentes de retención de color, Estabilizadores	1999
944	Propano	Propulsores	1999
282	Propionato de calcio	Sustancias conservadoras	1999

Cuadro III

No. SIN	Additivo	Clases funcionales	Año de adopción
283	Propionato de potasio	Sustancias conservadoras	1999
281	Propionato de sodio	Sustancias conservadoras	1999
1101(i)	Proteasa	Acentuadores del sabor, Agentes de tratamiento de las harinas, Estabilizadores	1999
1204	Pullulan	Agentes de glaseado	2009
162	Rojo de remolacha	Colorantes	1999
470(ii)	Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio	Antiaglutinantes, Emulsionantes, Estabilizadores	1999
470(i)	Sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio	Antiaglutinantes, Emulsionantes, Estabilizadores	1999
1001	Sales y ésteres de colina	Emulsionantes	1999
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Leudantes	1999
559	Silicato de aluminio	Antiaglutinantes	1999
556	Silicato de aluminio y calcio	Antiaglutinantes	1999
554	Silicato de aluminio y sodio	Antiaglutinantes	1999
552	Silicato de calcio	Antiaglutinantes	1999
553(i)	Silicatos de magnesio (sintético)	Antiaglutinantes	1999
420(i)	Sorbitol	Incrementadores del volumen, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Edulcorantes	1999
516	Sulfato de calcio	Agentes endurecedores, Agentes de tratamiento de las harinas, Secuestrantes, Estabilizadores	1999
518	Sulfato de magnesio	Agentes endurecedores, Acentuadores del sabor	2009
515(i)	Sulfato de potasio	Reguladores de la acidez	1999
514(i)	Sulfato de sodio	Reguladores de la acidez	2001
553(iii)	Talco	Antiaglutinantes, Agentes de glaseado, Espesantes	1999
957	Taumatina	Acentuadores del sabor, Edulcorantes	1999
1518	Triacetina	Sustancias inertes, Emulsionantes, Humectantes	1999
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.

Nº. 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
09.1	Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos
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 (solamente hierbas aromáticas)
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

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 del Codex 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".

- 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