

ALCANCE N° 135 A LA GACETA N° 131

Año CXLII

San José, Costa Rica, jueves 4 de junio del 2020

44 páginas

PODER EJECUTIVO

DECRETOS

N° 42375

**Publicación de la Resolución N° 419-2019 (COMIECO-LXXXIX)
de fecha 05 de diciembre de 2019 y su Anexo:
“RTCA 67.04.54:18 Alimentos y Bebidas
Procesadas. Aditivos Alimentarios”**

CONSTA DE VI TOMOS

TOMO I

**Imprenta Nacional
La Uruca, San José, C. R.**

PODER EJECUTIVO

DECRETOS

N° 42375 - COMEX-MEIC-S

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA,
LAS MINISTRAS DE COMERCIO EXTERIOR Y DE ECONOMÍA,
INDUSTRIA Y COMERCIO Y EL MINISTRO DE SALUD**

De conformidad con las facultades y atribuciones que les confieren los artículos 140 incisos 3), 10) y 18) y 146 de la Constitución Política; los artículos 25, 27 párrafo 1 y 28 párrafo 2 inciso b) de la Ley General de la Administración Pública, Ley N° 6227 del 02 de mayo de 1978; la Ley de Creación del Ministerio de Comercio Exterior y de la Promotora del Comercio Exterior de Costa Rica, Ley N° 7638 del 30 de octubre de 1996; la Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, Ley N° 6054 del 14 de junio de 1977; la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, Ley N° 7472 del 20 de diciembre de 1994; la Ley del Sistema Nacional para la Calidad, Ley N° 8279 del 02 de mayo de 2002; la Ley Orgánica del Ministerio de Salud, Ley N° 5412 del 08 de noviembre de 1973; la Ley General de Salud, Ley N° 5395 del 30 de octubre de 1973; los artículos 1, 3, 5, 7, 15, 26, 30, 36, 37, 38, 46, 52 y 55 del Protocolo al Tratado General de Integración Económica Centroamericana, Ley de Aprobación N° 7629 del 26 de septiembre de 1996; y

CONSIDERANDO:

- I. Que el Consejo de Ministros de Integración Económica (COMIECO), mediante la Resolución N° 419-2019 (COMIECO- LXXXIX) de fecha 05 de diciembre 2019 y su Anexo, en el marco del proceso de conformación de una Unión Aduanera Centroamericana, resolvió “modificar, por sustitución total el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.54:10 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios, por el RTCA 67.04.54:18 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios, en la forma que aparece en el Anexo de la presente Resolución y que forma parte integrante de la misma”, tal y como se dispone en el numeral 1 de la parte dispositiva de dicha Resolución.
- II. Que el Consejo de Ministros de Integración Económica (COMIECO), también resolvió “derogar la Resolución N° 283-2012 (COMIECO-LXII) del 14 de mayo de 2012 y la Resolución N° 379-2016 (COMIECO-LXXVIII) del 24 de noviembre de 2016”, acorde con lo dispuesto en el numeral 2 de la parte dispositiva de la citada Resolución N° 419-2019 (COMIECO- LXXXIX) de fecha 05 de diciembre 2019.
- III. Que en cumplimiento del numeral 3 de la parte dispositiva de la Resolución N° 419-2019 (COMIECO- LXXXIX) de fecha 05 de diciembre 2019, se procede a su publicación.

Por tanto:

DECRETAN:

Publicación de la Resolución N° 419-2019 (COMIECO-LXXXIX) de fecha 05 de diciembre de 2019 y su Anexo: “RTCA 67.04.54:18 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios”

Artículo 1.- Publíquense la Resolución N° 419-2019 (COMIECO-LXXXIX) de fecha 05 de diciembre de 2019 y su Anexo: “RTCA 67.04.54:18 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios”, que a continuación se transcriben:

RESOLUCIÓN No. 419-2019 (COMIECO-LXXXIX)

EL CONSEJO DE MINISTROS DE INTEGRACIÓN ECONÓMICA

CONSIDERANDO:

Que de conformidad con los artículos 38, 39 y 55 del Protocolo al Tratado General de Integración Económica Centroamericana (Protocolo de Guatemala), modificado por la Enmienda del 27 de febrero de 2002, el Consejo de Ministros de Integración Económica (COMIECO) tiene bajo su competencia los asuntos de la Integración Económica Centroamericana y, como tal, le corresponde aprobar los actos administrativos del Subsistema Económico;

Que de acuerdo con los artículos 7 y 26 del Protocolo de Guatemala, los Estados Parte han convenido en establecer un proceso de armonización regional de la normativa técnica;

Que mediante la Resolución No. 283-2012 (COMIECO-LXII) del 14 de mayo de 2012, el COMIECO aprobó el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.54:10 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios, el cual entró en vigor el 14 de noviembre de 2012. Asimismo, mediante la Resolución No. 379-2016 (COMIECO-LXXVIII) del 24 de noviembre de 2016, el COMIECO aprobó la modificación parcial del Anexo I y II del mencionado RTCA, que entró en vigor el 24 de febrero de 2017;

Que los Estados Parte tomaron la decisión de revisarlo y alcanzaron consenso para la modificación, por sustitución total, del RTCA 67.04.54:10 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios por el RTCA 67.04.54:18 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios;

Que los Estados Parte, en su calidad de Miembros de la Organización Mundial del Comercio (OMC), notificaron al Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio y al Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, el proyecto de Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.54:18 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios, concediendo un plazo prudencial para que los Miembros de dicha Organización presentaran observaciones, las cuales fueron analizadas y atendidas en lo pertinente, de conformidad con lo establecido en los Acuerdos sobre Obstáculos Técnicos al Comercio y sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias;

Que de conformidad con el artículo 2, párrafo 12 del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio y el artículo 7 del Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC, los Miembros preverán un plazo prudencial entre la aprobación de los reglamentos técnicos y su entrada en vigor, con el fin de dar tiempo a los productores para adaptar sus productos o sus métodos de producción según lo establecido en los reglamentos técnicos;

Que de conformidad con el artículo 55 del Protocolo de Guatemala, el proyecto de Reglamento mencionado fue consultado con el Comité Consultivo de Integración Económica;

Que las instancias de la Integración Económica han conocido la propuesta técnica y la han sometido a consideración de este Foro,



Dal



POR TANTO:

Con fundamento en lo dispuesto en los artículos 1, 3, 5, 7, 15, 26, 36, 37, 38, 39, 46, 52 y 55 del Protocolo de Guatemala,

RESUELVE:

1. Modificar, por sustitución total, el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.54:10 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios, por el RTCA 67.04.54:18 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios, en la forma que aparece en el Anexo de la presente Resolución y que forma parte integrante de la misma.
2. Derogar la Resolución No. 283-2012 (COMIECO-LXII) del 14 de mayo de 2012 y la Resolución No. 379-2016 (COMIECO-LXXVIII) del 24 de noviembre de 2016.
3. La presente Resolución entrará en vigor el 5 de junio de 2020 y será publicada por los Estados Parte.
4. No obstante lo anterior, las empresas que deban actualizar sus etiquetas producto de la vigencia del Reglamento mencionado en el numeral 1, contarán con un plazo de hasta seis (6) meses, contados a partir de la vigencia de la presente Resolución, para agotar sus inventarios.

San Salvador, El Salvador, 5 de diciembre de 2019



Duayner Salas
Viceministro, en representación de la
Ministra de Comercio Exterior
de Costa Rica



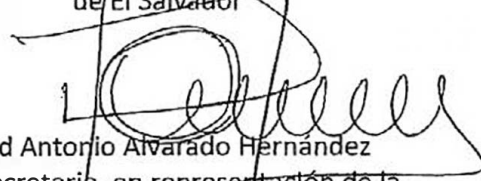
Julio Dougherty
Viceministro, en representación del
Ministro de Economía
de Guatemala



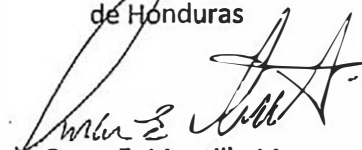
Orlando Solórzano Delgadillo
Ministro de Fomento, Industria y Comercio
de Nicaragua



Miguel Ángel Corleto Urey
Viceministro, en representación de la
Ministra de Economía
de El Salvador



David Antonio Alvarado Hernández
Subsecretario, en representación de la
Secretaría de Estado en el Despacho de
Desarrollo Económico
de Honduras



Omar E. Montilla M.
Viceministro, en representación del
Ministro de Comercio e Industrias
de Panamá



infrascrito Secretario General de la Secretaría de Integración Económica Centroamericana (SIECA) **CERTIFICA:** Que las dos (2) fotocopias que anteceden a la presente hoja de papel bond, impresas únicamente en su anverso, así como las doscientas cincuenta y siete (257) hojas de papel bond del anexo adjunto, impresas en su anverso y reverso, todas rubricadas y selladas con el sello de la SIECA, reproducen fielmente la Resolución No. 419-2019 (COMIECO-LXXXIX) adoptada por el Consejo de Ministros de Integración Económica, el cinco de diciembre de dos mil diecinueve, de cuyos originales se reprodujeron. Y para remitir a los Estados Parte para su correspondiente publicación, extendiendo la presente copia certificada en San Salvador, El Salvador, el cinco de diciembre de dos mil diecinueve.

Melvin Enrique Redondo A.
Secretario General



**REGLAMENTO TÉCNICO
CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:18
ICS 67.050
1^{ra} Revisión**

ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADAS. ADITIVOS ALIMENTARIOS.

CORRESPONDENCIA: Este Reglamento técnico es una adopción parcial de la norma Codex Stan 192-1995.

Editado por:

- Ministerio de Economía, **MINECO**
- Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, **OSARTEC**
- Secretaría de Desarrollo Económico, **SDE**
- Ministerio de Fomento, Industria y Comercio, **MIFIC**
- Ministerio de Economía Industria y Comercio, **MEIC**
- Ministerio de Comercio e Industrias, **MICI**



INFORME

Los respectivos organismos de Reglamentación Técnica de los Estados parte, son los encargados de realizar el estudio y adopción de los Reglamentos Técnicos Centroamericanos con el apoyo de los Comités Técnicos Nacionales los cuales están conformados por representantes de los sectores académico, consumidores, empresa Privada y gobierno.

Este Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.54:18 Alimentos y Bebidas. Aditivos Alimentarios, fue adoptado por los Subgrupos de Alimentos y Bebidas y de Medidas de Normalización del Grupo Técnico de Registro. La oficialización de este reglamento técnico conlleva la aprobación por el Consejo de Ministros de Integración Económica (COMIECO).

MIEMBROS PARTICIPANTES

Por Guatemala

Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social

Por El Salvador

Ministerio de Salud

Por Honduras

Agencia de Regulación Sanitaria

Por Nicaragua

Ministerio de Salud

Por Costa Rica

Ministerio de Salud

Por Panamá

Ministerio de Salud

Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos



1. OBJETO

Establecer los aditivos alimentarios y sus dosis máximas permitidas en las diferentes categorías de alimentos.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Aplica a los aditivos utilizados en los alimentos que se comercialicen en el territorio de los Estados Parte. Quedan excluidos de la aplicación de este reglamento los coadyuvantes de elaboración y las sustancias que se utilizan habitualmente como ingredientes.

NOTA 1. En la República de Panamá está prohibida la comercialización del ciclamato y de los productos alimenticios y dietéticos que los contengan.

3. DEFINICIONES

Para la aplicación del presente reglamento se establecen las siguientes definiciones:

3.1 Aditivo alimentario: cualquier sustancia que no se consume normalmente como alimento por sí misma ni se usa normalmente como ingrediente típico del alimento, tenga o no valor nutritivo, cuya adición intencional al alimento para un fin tecnológico (inclusive organoléptico) en la fabricación, elaboración, tratamiento, envasado, empaque, transporte o almacenamiento provoque, o pueda esperarse razonablemente que provoque directa o indirectamente, el que ella misma o sus subproductos lleguen a ser un complemento del alimento o afecten sus características. Esta definición no incluye los contaminantes, ni las sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.

3.2 Categoría de alimentos: agrupación de alimentos para listar los aditivos alimentarios y las dosis máximas que se permite utilizar en la misma.

3.3 Coadyuvante de elaboración: toda sustancia o materia, excluidos aparatos y utensilios, que no se consume como ingrediente alimenticio por sí mismo y que se emplea intencionadamente 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 intencionada, pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final.

3.4 Dosis máxima de uso: concentración más alta de un aditivo respecto de la cual tanto organismos reconocidos internacionalmente, como agencias gubernamentales han determinado que es funcionalmente eficaz en un alimento o categoría de alimentos y han acordado que es inocua.

3.5 Referencias: es toda información o sustento técnico científico emitido por un organismo reconocido internacionalmente o agencia gubernamental, que permita la evaluación de un aditivo para su inclusión, modificación o exclusión en una categoría o subcategoría de alimentos.

4. SIMBOLOS Y ABREVIATURAS

4.1 BPM: Buenas Prácticas de Manufactura



4.2 CCAA: Comisión Centroamericana de Aditivos Alimentarios.

4.3 CFR: Código Federal de Regulaciones de los Estados Unidos de América.

4.4 FDA: Administración de Alimentos y Medicamentos (por sus siglas en inglés) del Gobierno de los Estados Unidos de América.

4.5 FEMA: Asociación Internacional de Manufactureros de Extractos y Saborizantes (por sus siglas en inglés).

4.6 IDA: Ingesta Diaria Admisible.

4.7 IOFI: La Organización Internacional de la Industria de Saborizantes (por sus siglas en inglés).

4.8 JECFA: Comité de Expertos en Aditivos Alimentarios y Contaminantes de la FAO/OMS (por sus siglas en inglés).

4.9 UE: Unión Europea.

4.10 mg/kg: miligramos por kilogramo.

5. PRINCIPIOS GENERALES

5.1 Justificación del uso de aditivos.

El uso de aditivos alimentarios está justificado únicamente si 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, este reglamento y los requisitos que se indican a continuación en los literales de la a) a la d) y únicamente cuando estos fines no puedan alcanzarse por otros medios que sean 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 literal 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 para 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.

5.2 Buenas prácticas de manufactura.

Todos los aditivos alimentarios regulados por las disposiciones de este reglamento se emplearán conforme a las condiciones de buenas prácticas de manufactura, 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.

5.3. Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios.

Los aditivos alimentarios empleados de acuerdo con el presente reglamento 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, 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 BPM.

5.4 Transferencia de los aditivos alimentarios a los alimentos

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

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

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

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

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

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

La transferencia de aditivos alimentarios a partir de materias primas o ingredientes es inaceptable en aquellos alimentos pertenecientes a las siguientes categorías, a menos que en el listado de este reglamento figure una disposición sobre aditivos alimentarios para la categoría especificada.

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



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

5.5 Aditivos alimentarios y función tecnológica

5.5.1 Si un aditivo alimentario cumple más de una función tecnológica y aparece clasificado sólo en una de ellas, se entiende como autorizado para las otras funciones.

6. LISTA DE ADITIVOS PERMITIDOS

6.1 Aditivos permitidos por el Codex Alimentarius ¹

1. Para el uso de los aditivos alimentarios que se utilizan en los alimentos comercializados en los Estados Parte, se adopta la Norma Codex Stan 192-1995 en su versión vigente.²

2. Así mismo se permite el uso de los aditivos que se listan en el Anexo B, correspondientes a los aditivos establecidos en el RTCA 67.04.54:10 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios que se deroga con este reglamento y que no están incluidos en la norma del Codex Stan 192-1995 que se adopta.

6.2 Aditivos con referencias distintas a CODEX STAN 192-1995 ^{1 y 3}

Para los aditivos cuyas dosis máximas son distintas a Codex Stan 192-1995, aplicará la lista indicada en el Anexo A de este reglamento técnico y lo indicado en el apartado 6.3.

La lista de los aditivos alimentarios contiene las referencias agrupadas por categoría de alimentos, según el modelo del cuadro 1, indicando:

- a) El número de categoría y categoría de alimento: correspondiente a categorías de la Norma Codex Alimentarius, o indicando la nueva subcategoría en caso de que sea una subcategoría no existente en Codex, de no existir se deberán incluir los descriptores de esa categoría o una referencia a la norma donde se encuentren.
- b) La denominación del aditivo.
- c) El International Numbering System, INS, (Sistema Internacional de Numeración) del aditivo.
- d) La dosis máxima permitida en mg o ml por kg o L o expresada como Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- e) Legislación de referencia: La normativa en la que se basa la citada referencia. Por ejemplo: el número de la sección CFR en el caso de aditivos aprobados por la FDA, el número de reglamento en el caso de aditivos aprobados por la UE y las notas que aporten información adicional del aditivo o de los alimentos en los que se usa y las restricciones y excepciones de uso, cuando aplique.
- f) Clase funcional.
- g) Observaciones.

¹ Queda autorizado el uso de colorantes laca de aluminio, preparados a partir de los colorantes autorizados en este RTCA.

² No aplican las Notas 122 y 161 contenidas en la Norma Codex Stan 192-1995 (las Notas 122 y 161 de Codex Stan 192-1995, corresponden a aditivos que el límite máximo queda a criterio del país importador, pero como con el RTCA se busca homologar normas, estas notas no aplican para Centroamérica, los límites establecidos para esos aditivos serán los indicados en la Norma Codex en su versión vigente, Anexos A y B, y no a discreción del país).

³ Se permite el uso de sinónimos para la lista de aditivos contenidos en la Norma Codex Stan 192-1995 y en los Anexos A y B del presente reglamento.



Cuadro 1
Lista de aditivos

Número de la categoría	Categoría de alimento				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Clase funcional	Observaciones

6.3 Saborizantes y aromatizantes

Solamente se permite usar como saborizantes/aromatizantes aquellas sustancias aromáticas o mezclas de ellas obtenidas por procesos físicos o químicos de aislamiento o síntesis de tipo natural, idéntico a natural o artificial, aceptados por cualquiera de las siguientes entidades u organismos reconocidas internacionalmente JECFA, FDA, FEMA, y la Unión Europea.

7. COMISIÓN CENTROAMERICANA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

7.1 Con el objetivo de mantener actualizada la lista de aditivos contenidos en este reglamento técnico, se crea la Comisión Centroamericana de Aditivos Alimentarios (CCAA).

7.2 La CCAA está integrada por dos representantes de las autoridades competentes de cada uno de los Estados Parte. Dichos representantes, un propietario (titular o principal) y un suplente, deben ser designados por la autoridad competente del Estado Parte, deberán tener conocimiento y experiencia en materia de aditivos alimentarios.

7.3 El Estado Parte que ostenta la presidencia Pro-Témpore del Sistema de Integración Económica Centroamericana, ejercerá la coordinación de la CCAA.

8. PROCEDIMIENTO DE ACTUALIZACIÓN

8.1. La lista de aditivos incluida en la norma CODEX STAN 192-1995 se actualizará automáticamente conforme las revisiones que apruebe la Comisión del CODEX ALIMENTARIUS (CAC). Cuando CODEX modifique la dosis máxima o excluya un aditivo, se tendrá un plazo de 12 meses para realizar los cambios correspondientes en la formulación, el etiquetado y agotar el inventario de etiquetas. Se podrá solicitar una prórroga adicional al plazo mencionado anteriormente a la autoridad competente, de hasta 6 meses para agotar el inventario de etiquetas.



8.2. En el Anexo C del presente reglamento técnico, se establece el procedimiento para la actualización de la lista de aditivos alimentarios incluidos en el Anexo A. Cuando se modifique la dosis máxima o excluya un aditivo del Anexo A, se tendrá un plazo de 12 meses para realizar los cambios correspondientes en la formulación, el etiquetado y agotar el inventario de etiquetas. Se podrá solicitar una prórroga adicional al plazo mencionado anteriormente a la autoridad competente, de hasta 6 meses para agotar el inventario de etiquetas.

8.3 Para el caso de los saborizantes y aromatizantes, las listas se actualizarán automáticamente conforme las revisiones de las entidades u organismos reconocidos internacionalmente JECFA, FDA, FEMA y la Unión Europea.

9. SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS (SCA)

Descriptores de las categorías de alimentos que no contempla la Norma Codex Stan 192-1995 Aditivos Alimentarios:

02.1.4 Mezcla de aceites y/o grasas de origen animal y vegetal. Mezclas de las categorías 2.1.2 y 2.1.3: comprende las mezclas de aceites y/o grasas de origen animal y grasas y aceites comestibles de origen vegetal.

10. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

Corresponde la vigilancia y la verificación de este reglamento técnico a la autoridad competente de los Estados Parte.

11 . BIBLIOGRAFÍA

11.1 Norma Codex Stan 192-1995 y sus enmiendas. Norma General de Aditivos Alimentarios.

11.2 Lista de materiales de fragancias y sabores de la Asociación Internacional de Manufactureros de Extractos y Saborizantes (FEMA).

11.3 Código Federal de Regulaciones (CFR) de los Estados Unidos de América, título 21. Food Chemical Codex.

11.4 Monografías toxicológicas e informes del JECFA.

11.5 Reglamento Europeo y del Consejo No. 1333/2008.

11.6 Reglamento (UE) de la Comisión No. 1130/2011.

11.7 Reglamento (UE) de la Comisión No. 231/2012.

**ANEXO A
(NORMATIVO)
LISTA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS**

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
01.1.3	Suero de mantequilla líquido (natural/simple)				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
COLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	FDA 184.1426	Agente de retención de color, agentes endurecedores, estabilizadores.	
CITRATO TRISÓDICO	331iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
ÓXIDO NITROSO	942	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo I, Pág. 12	Antioxidantes, espumantes, gases de envasado, propulsores.	
NITRÓGENO	941	BPM	Directiva 1129-2011, modifica Anexo 2	Propelente.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
01.1.4	Bebidas lácteas saborizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante.	
CARAMELO I- CARAMELO PURO CÁUSTICO	150 ^a	BPM	FDA 73.85	Colorante.	
CARAMELO III- CARAMELO AMONIACO AL	150c	150	FDA 73.85	Colorante.	
CURCUMINA	100i	BPM	FDA 73.600	Colorante.	
OLEORRESINA TUMÉRICA	100ii				



ERITROSINA	127	300	FDA 74.303	Colorante.	
FOSFATOS	339ii	BPM	FDA 182.6290	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes.	
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	BPM	FDA GRAS NOTICE GRN 278	Edulcorante.	
GOMA GUAR	412	0.6%	FDA 184.1339	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
HEXAMETAFOSFATO DE SODIO	452i	BPM	FDA 182.6760	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, humectantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes.	
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	BPM	FDA 184.1588	Emulsificante, estabilizador, espesante.	

Número de la Categoría		Categoría de Alimento			
01.2		Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales / simples)			
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	BPM	FDA 184.1277	Sustancias inertes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes.	
NITRÓGENO	941	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo 1 Pág. 12	Espumantes, gases de envasado, propulsores.	



Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
01.2.1	Leches fermentadas (simples)				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante.	
ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorantes.	
CITRATO TRISÓDICO	331iii	1 500	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b (i)	BPM	FDA 73.30	Colorantes naturales.	
PIMARICINA (NATAMICINA)	235	BPM	FDA 172.155	Sustancias conservadoras.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
01.2.1.1	Leches fermentadas (simples) no tratadas térmicamente después de la fermentación				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ÓXIDO NITROSO	942	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo I, Pág. 12.	Antioxidantes, espumantes, gases de envasado, propulsores.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
01.2.1.2	Leches fermentadas (simples) tratadas térmicamente después de la fermentación				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
COLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	FDA 184.1426	Agentes de retención del color, agentes endurecedores, estabilizadores.	



Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
01.2.2	Cuajada Natural				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CITRATO TRISÓDICO	331iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	FDA 184.1426	Agentes de retención del color, agentes endurecedores, estabilizadores.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
01.3.2	Blanqueadores de bebidas				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CARAMELO I-PURO	150c	BPM	FDA 73.85	Colorante.	
CARAMELO III AL	150c	BPM	FDA 73.85	Colorante.	
CARAMELO AMONIACO					
CURCUMINA	100iii	BPM	FDA 73.600	Colorante.	
ESTEAROIL-2-LACTILATOS	481i, 481ii	3 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pág. 38. Otros Aditivos Permitidos	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural / simple)				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CITRATO TRISÓDICO	331iii	1 000	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez,	



				emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
CITRATOS DE CALCIO (CITRATO TRICALCICO)	333iii	BPM	FDA 184.1195	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, secuestrantes, estabilizadores.	
CLORURO DE POTASIO	508	BPM	FDA 184.1622	Agentes endurecedores, acentuadores del sabor, estabilizadores, espesantes.	
CLORURO DE CALCIO	509	500	FDA 184.1193	Agentes endurecedores, estabilizadores, espesantes.	
CARAMELO I- CARAMELO PURO CÁUSTICO	150ª	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	BPM	FDA 73.30	Colorantes.	
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	BPM	FDA 172.892	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes.	
FOSFATO DE DIALMIDÓN HIDROXIPROPILICO	1442	BPM	FDA 172.892	Antitagulnantes emulsionantes, estabilizadores, espesantes.	
FOSFATO MONOALMIDÓN	1410	BPM	FDA 172.892	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes.	

Número de la Categoría	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)				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CITRATO TRISÓDICO	331iii	5 000	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales	

				emulsionantes.	
CITRATOS DE CALCIO (CITRATO TRICALCICO)	333	BPM	FDA 184.1195	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, secuestrantes, estabilizantes.	
CLORURO DE POTASIO	508	BPM	FDA 184.1622	Agentes endurecedores, acentuadores del sabor, estabilizadores, espesantes.	
CLORURO DE CALCIO	509	500	FDA 184.1193	Agentes endurecedores, estabilizadores, espesantes.	
CARAMELO I- CARAMELO PURO CÁUSTICO	150 ^a	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	BPM	FDA 184.1277	Sustancias inertes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural / simple)				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CARAMELO III- CARAMELO AL AMONÍACO	150c	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
CARAMELO IV- CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante	
CARAMELO III-	150c	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	



CARAMELO AMONÍACO	AL				
----------------------	----	--	--	--	--

Número de la Categoría		Categoría de Alimento			
01.5		Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)			
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorantes.	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorantes.	

Número de la Categoría		Categoría de Alimento			
01.5.2		Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo			
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante.	
CARAMELO CARAMELO AMONÍACO	150c III-AL	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	

Número de la Categoría		Categoría de Alimento			
01.6		Queso y productos análogos			
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorantes.	
CLORURO CÁLCICO	509	2 000	FDA 184.1193	Agentes endurecedores, estabilizadores, espesantes.	
CARAMELO CARAMELO AMONÍACO	150c III-AL	BPM	FDA 73.85	Colorante.	
CARAMELO CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d IV-	BPM	FDA 73.85	Colorante.	



SORBATOS	200, 201, 202, 203	3 000	FDA 182.3089, 182.3795, 182.90, 182.3225, 182.3640	Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador.	
----------	--------------------------	-------	--	--	--

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
01.6.1	Queso no madurado				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante	
ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorantes.	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BPM	FDA 73.345	Colorantes.	
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	10 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pág. 40. Otros Aditivos Permitidos.	Antiaglutinantes	
SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO)	556	10 000	95/2/CE Anexo IV, Pág 40	Antiaglutinantes	
SORBATOS	200, 201, 202, 203	BPM	FDA 182.3089, 182.3795, 182.90 182.3225, 182.3640	Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
01.6.2	Queso Madurado				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160 b	BPM	FDA 73.30	Colorantes.	
FOSFATOS	338 339i 339ii 340iii 341i 341ii	BPM	FDA 182.6215	Agente antiaglomerante, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente	



	452i			de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, estabilizador, espesante. leudante/agente leudante.	
--	------	--	--	--	--

Número de la Categoría		Categoría de Alimento				
01.6.2.1		Queso madurado, incluida la corteza				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BPM	FDA 73.345	Colorante.		
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	10 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pág. 40. Otros aditivos permitidos.	Antiaglutinantes.		
SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO)	556	10 000	95/2/CE Anexo IV, pág 40.	Antiaglutinantes.		

Número de la Categoría		Categoría de Alimento				
01.6.2.2		Corteza de queso madurado				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones	
CURCUMINA	100i	BPM	FDA 73.600	Colorante.		
OLEORRESINA	100ii					
TUMÉRICA						
ERITROSINA	127	100	FDA 74.303	Colorantes.		



Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución p. ej. para salsas a base de queso)				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CAROTENOIDES	160a(i), 160a(iii) 160e, 160f	BPM	FDA 73.95 FDA 75.93	Colorantes.	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160aii	BPM	FDA 73.96	Colorantes.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	BPM	FDA 73.30	Colorantes.	
CURCUMA	100ii	BPM	FDA 73.615	Colorante	
EXTRACTO DE PAPRIKA	160c(ii)	BPM	FDA 73.345	Colorante	
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	10 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV, pág 40	Antiaglutinantes.	
SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO)	556	10 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV, pág 40	Antiaglutinantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
01.6.4	Queso elaborado, fundido				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CAROTENOIDES	160a(i), 160a(iii) 160e, 160f	BPM	FDA 73.95 FDA 75.93	Colorantes..	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160aii	BPM	FDA 73.96	Colorantes.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	BPM	FDA 73.30	Colorantes.	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BPM	FDA 73.345	Colorantes.	
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	10 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pág. 40. Otros	Antiaglutinantes.	

			Aditivos Permitidos.		
SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO)	556	10 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pág. 40. Otros Aditivos Permitidos.	Antiaglutinantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
01.6.4.1	Queso fundido natural				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	BPM	FDA 73.30	Colorantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
	Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CURCUMINA	100i	100	Directiva 94/36/CE Anexo V N° L 237/28	Colorantes.	
ERITROSINA	127	100	FDA 74.303	Colorantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
01.6.5	Productos análogos al queso				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante	
CAROTENOIDES	160a(i), 160a(iii), 160e, 160f	BPM	FDA 73.95 FDA 75.93	Colorantes.	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160aii	BPM	FDA 73.96	Colorantes.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	BPM	FDA 73.30	Colorantes.	



SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	10 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pág. 40. Otros Aditivos Permitidos.	Antiaglutinantes.	
SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO)	556	10 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pág. 40. Otros Aditivos Permitidos.	Antiaglutinantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
01.6.6	Queso de proteínas del suero				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia.	Función	Observaciones
ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorantes.	
GOMA GUAR	412	0.8%	FDA 184.1339	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante.	
ÁCIDO TANICO	181	400	FDA 184. 1097	Colorantes, emulsionantes, espesantes, estabilizadores.	
CARAMELO II- CARAMELO AL SULFITO	150b	BPM	FDA 73.85	Colorante.	
CURCUMINA	100i	BPM	FDA 73.600	Colorantes.	
OLEORRESINATUMERICA	100ii				
EXTRACTO DE SPIRULINA	N/A	BPM	FDA 73.530	Colorante natural.	
PIMARICINA (NATAMICINA)	235	BPM	FDA 172.155	Sustancias conservadoras.	



TARTRACINA	102	300	FDA 74.705	Colorantes.	
------------	-----	-----	------------	-------------	--

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
01.8	Suero y productos a base de suero, excluidos los quesos de suero				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CARAMELO IV- CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CITRATO TRISÓDICO	331iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
CLORURO CÁLCICO	509	BPM	FDA 184.1193	Agentes endurecedores, estabilizadores, espesantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
02.0	Grasas y aceites y emulsiones grasas				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
TBHQ	319	200	FDA 172.185	Antioxidantes	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
02.1	Grasas y aceites prácticamente exentos de agua				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CURCUMINA	100i 100ii	BPM	FDA 73.600	Colorantes.	
CITRATO TRISÓDICO	331iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la	



				acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
CITRATOS DE CALCIO	333	BPM	FDA 184.1195	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, secuestrantes, estabilizantes.	
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	BPM	FDA 184.1277	Sustancias inertes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes.	
TARTRATOS	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	5 000	FDA 184.1099	Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes.	
TBHQ	319	200	FDA 172.185	Antioxidantes.	
TIODIPROPIONATOS	388, 389	200	FDA 182.3109	Antioxidantes.	

Número de la Categoría		Categoría de Alimento			
02.1.1		Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, "ghee"			
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CITRATO TRISÓDICO	331iii	BPM	FDA 184.1751	Emulsionantes, estabilizadores, reguladores de la acidez, sales emulsionantes,	

TOCOFEROLES	307a, 307b, 307c	500	FDA 184.1890	secuestrantes. Antioxidantes.	
-------------	------------------------	-----	--------------	----------------------------------	--

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
02.1.2	Grasas y aceites vegetales				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	BPM	FDA 73.30	Colorante natural.	
TIODIPROPIONATOS	388, 389	200	FDA 182.3109	Antioxidantes.	
TOCOFEROLES	307a, 307b, 307c	300	FDA 184.1890	Antioxidantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ROJO ALLURA AC	129	500	FDA 74.340	Colorantes.	
EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	BPM	FDA 73.30	Colorante natural.	
RIBOFLAVINAS	101i, 101ii	300	FDA 73.450	Colorantes.	
TBHQ	319	200	FDA 172.185	Antioxidantes.	
TIODIPROPIONATOS	388, 389	200	FDA 182.3109	Antioxidantes.	
TOCOFEROLES	307a, 307b, 307c	300	FDA 184.1890	Antioxidantes.	
VERDE SOLIDO FCF	143	BPM	FDA 74.203	Colorantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
02.1.4	Mezcla de aceites y/o grasas de origen animal y vegetal. Mezclas de las categorías 02.1.2 y 02.1.3				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	BPM	FDA 73.30	Colorante natural.	



Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
02.2	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
SUCROGLICÉRIDOS	474	10 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pág. 36. Otros Aditivos Permitidos.	Emulsionantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
02.2.1	Mantequilla (manteca)				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CITRATO TRISÓDICO	331iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
CITRATOS DE CALCIO (CITRATO TRICALCICO)	333iii	BPM	FDA 184.1195	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, secuestrantes, estabilizadores.	
CARAMELO I- CARAMELO PURO CÁUSTICO	150 ^a	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO,	1400	BPM	FDA 184.1277	Sustancias inertes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes.	
OXIDO NITROSO	942	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo I, Pág. 12	Propelente.	
ROJO ALLURA AC	129	300	FDA 74.340	Colorantes.	
SESQUICARBONATO DE SODIO	500iii	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo	Reguladores de la acidez,	



			I, Pág. 10.	antiaglutinantes, leudantes.	
TARTRACINA	102	300	FDA 82.705	Colorante.	
TARTRATOS (ÁCIDO TARTARICO)	334	BPM	FDA 184.1099	Reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes.	
TOCOFEROLES	307a, 307b, 307c	150	FDA 184.1890	Antioxidantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasa para untar				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CARAMELO I-PURO CARAMELO CÁUSTICO	150 ^a	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
CAROTENOIDES	160a(i), 160a(ii), 160e, 160f	BPM	FDA 73.95	Colorantes.	
CITRATO TRISÓDICO	331iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
CITRATOS DE CALCIO (CITRATO TRICALCICO)	333iii	BPM	FDA 184.1195	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, secuestrantes, estabilizadores.	
CURCUMINA	100i	BPM	FDA 73.600	Colorante.	
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO,	1400	BPM	FDA 184.1277	Sustancias inertes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes.	
EXTRACTO DE BIJA,	160b	BPM	FDA 73.30	Colorante natural.	



BIXINA, NORBIXINA, ANNATO					
OXIDO NITROSO	942	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo I, Pág. 12	Propelente.	
RIBOFLAVINAS	101i, 101ii	300	FDA 73.450	Colorantes.	
ROJO ALLURA AC	129	300	FDA 74.340	Colorantes.	
SESQUICARBONATO DE SODIO	500iii	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo I, Pág. 10.	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, leudantes.	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	BPM	FDA 182.3089, FDA 182.3795, FDA 182.3640, FDA 182.3225	Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador.	
SUCROGLICERIDOS	474	10 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pág. 36. Otros aditivos permitidos.	Emulsionantes	
TARTRACINA	102	300	FDA 82.705	Colorante.	
TARTRATOS (ÁCIDO TARTARICO)	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	BPM	FDA 184.1099	Reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes.	
TBHQ	319	200	FDA 172.185	Antioxidantes.	
TIODIPROPIONATOS	388, 389	200	FDA 182.3109	Antioxidantes.	
TOCOFEROLES	307b	150	FDA 184.1890	Antioxidantes.	
TOCOFEROLES d ALFA TOCOFEROL y dL-alfa	307a, 307c	500	FDA 184.1890	Antioxidantes.	

Número de la Categoría	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				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg BPM	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante.	
CARAMELO III-	150c	20 000	FDA 73.85	Colorantes.	



CARAMELO AL AMONÍACO					
EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	BPM	FDA73.30	Colorante natural.	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BPM	FDA 73.345	Colorante.	
RIBOFLAVINAS	101i, 101ii, 101iii	300	FDA 73.450	Colorantes.	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	1 000	FDA 182.3089 FDA 182.3795 FDA 182.3640 FDA 182.3225	Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador.	
SUCROGLICÉRIDOS	474	10 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pág. 36. Otros aditivos permitidos.	Emulsionantes.	
TARTRATOS (ÁCIDO TARTÁRICO)	334	BPM	FDA 184.1099	Reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes.	
TBHQ	319	200	FDA 172.185	Antioxidantes.	
TOCOFEROLES d ALFA TOCOFEROL y dL-alfa	307a, 307c	200	FDA 184.1890	Antioxidantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante.	
ERITROSINA	127	BPM	FDA 74.303	Colorantes.	
MARRON HT	155	150	Directiva 94/36/CE Anexo V N° L 237/28 Parte 2	Colorantes.	
NEGRO BRILLANTE PN	151	150	Directiva 94/36/CE Anexo V N° L 237/28	Colorantes.	



			Parte 2		
PONCEAU 4R	124	50	FDA 73.100	Colorantes.	
RIBOFLAVINAS	101i, 101ii	300	FDA 73.450	Colorantes.	
ROJO ALLURA AC	129	300	FDA 74.340	Colorantes.	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	1 000	FDA 182.3089 FDA 182.3795 FDA 182.3640 FDA 182.3225	Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador.	
SUCRALOSA	955	400	FDA 172.831	Edulcorantes.	
SUCROGLICÉRIDOS	474	10 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pág. 36. Otros aditivos permitidos.	Emulsionantes.	
TARTRACINA	102	300	FDA 82.705	Colorantes.	
TBHQ	319	200	FDA 172.185	Antioxidantes.	
TOCOFEROLES d ALFA TOCOFEROL y dL-alfa	307a, 307c	200	FDA 184.1890	Antioxidantes.	
VERDE SÓLIDO FCF	143	100	FDA 74.203	Colorantes.	

Número de la Categoría		Categoría de Alimento			
03.0		Hielos comestibles, incluidos los sorbetes			
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante.	
ACESULFAME POTÁSICO	950	BPM	FDA 172.800	Acentuadores del aroma, edulcorantes.	
CURCUMINA	100i 100ii	BPM	FDA 73.600	Colorante.	
ERITROSINA	127	BPM	FDA 74.303	Colorante.	
EXTRACTO DE SPIRULINA	N/A	BPM	FDA 73.530	Colorante natural.	
LUTEÍNA	161b	150	UE 1129/2011	Colorante.	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BPM	UE 1129/2011	Colorante.	
TAUMATINA	957	5	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pág. 42. Otros aditivos permitidos (solo como potenciador del sabor).	Acentuadores del sabor.	



Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
04.1.1	Frutas frescas				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CITRATO TRISÓDICO	331iii	2 000	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
NITRÓGENO	941	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo I, Pág. 12.	Espumantes, gases de envasado, propulsores.	
OXIDO NITROSO	942	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo I, Pág. 12.	Propelente.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo I, Pág. 10.	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes.	
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	FDA 184.1426	Agentes de retención de color, agentes endurecedores, estabilizadores.	
CARAMELO I- CARAMELO PURO CAÚSTICO	150a	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
DIÓXIDO DE TITANIO	171	10 000	FDA 73.575	Colorante.	



SUCROGLICÉRIDOS	474	BPM	Directiva 95/CE Anexo IV Pag 36	Emulsionantes.	
-----------------	-----	-----	---------------------------------------	----------------	--

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
04.1.1.3	Frutas frescas peladas y/o cortadas				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo I, Pág. 10.	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes.	
OXIDO NITROSO	942	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo I, Pág. 12.	Antioxidantes, espumantes, gases de envasado, propulsores.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
04.1.2	Frutas elaboradas				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante.	
CARAMELO III-AL	150c	80 000	FDA 73.85	Colorantes.	
CARAMELO IV-CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
04.1.2.1	Frutas congeladas				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
SORBATOS (ÁCIDO	300	BPM	Directiva 1129	Antioxidantes,	



ASCÓRBICO, ASCORBATO SÓDICO Y ASCORBATO CALCICO)	301 301		2011	sustancias conservadoras, estabilizador.	
--	------------	--	------	--	--

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
04.1.2.2	Frutas desecadas				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorantes.	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BMP	Reglamento (UE)	Colorante.	
SORBATOS	200i, 201 202, 203	1 000	95/2/CE Anexo 3 pág. 21	Antioxidante, sustancia conservadora, estabilizador.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BMP	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	1 000	Directiva 1129/2011	Sustancias conservadoras.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ERITROSINA	127	BPM	FDA 74.303	Colorantes.	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BMP	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	
TARTRATOS	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	BPM	Directiva 1129/2011	Antiaglutinantes reguladores de la acidez, adyuvantes,	



				antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes.	
--	--	--	--	--	--

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legisación de Referencia	Función	Observaciones
CURCUMINA OLEORRESINA TUMÉRICA	100i 100ii	BPM	FDA 73.600	Colorante.	
ERITROSINA	127	BPM	FDA 74.303	Colorante.	
ESTERES DE SORBITAN DE ÁCIDOS GRASOS (LAUREATO DE SORBITAN)	493,	25	Directiva 1129 2011	Emulsionantes, estabilizadores.	
LUTEÍNA	161b	100	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	
PECTINAS (AMIDA Y NO AMIDA)	440	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo II, Pág. 13 y 14.	Emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes.	
TARTRATOS (TARTRATO SODICO, ÁCIDO TARTÁRICO)	334; 335	BPM	Directiva 1129 2011	Reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes, sales emulsionantes, estabilizadores.	



Número de la Categoría	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				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ERITROSINA	127	BPM	FDA 74.303	Colorantes.	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BPM	FDA 73.600	Colorante.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
04.1.2.7	Frutas confitadas				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CLORURO DE CALCIO	509	BPM	FDA 184.1193	Agente endurecedor, estabilizador, espesante.	
CURCUMINA	100i,	BPM	FDA 73.600	Colorante.	
OLEORRESINA TUMÉRICA	100ii				
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BPM	FDA 73.600	Colorante.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
BETA CAROTENO	160a(i), 160a(iii)	BPM	FDA 73.95	Colorantes.	
CAROTENOIDES VEGETALES	160a(ii)	BPM	FDA 73.96 FDA 184.1245	Colorantes.	
ERITROSINA	127	BPM	FDA 74.303	Colorantes.	
EXTRACTOS DE BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	100	FDA 73.30	Colorantes.	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BPM	FDA 73.600	Colorantes.	
TOCOFEROLES	307a, 307b, 307c	BPM	FDA 182.3890	Antioxidantes.	



Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ÁCIDO TÁNICO	181	50	FDA 184.1097	Colorantes, emulsionantes, espesantes, estabilizadores.	
CAROTENOS VEGETALES	160a(ii)	BPM	FDA 73.96 FDA 184.1245	Colorante.	
CAROTENOIDES	160a(i), 160a(ii), 160e, 160f	BPM	FDA 73.95	Colorantes.	
ERITROSINA	127	BPM	FDA 74.303	Colorantes.	
ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	BPM	FDA 172.856	Emulsionantes.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	BPM	FDA 73.30	Colorantes.	
FOSFATOS (FOSFATO DE CALCIO)	341i	BPM	FDA 182.1217	Reguladores de la acidez, antioxidantes, secuestrantes.	
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	BPM	FDA GRAS NOTICE GRN 000365	Edulcorantes.	
PROPILENGLICOL	1520	2 000	FDA 184.1666	Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.	
TARTRATOS (ÁCIDO TARTÁRICO)	334	BPM	FDA 184.1099	Reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes.	
TAUMATINA	957	5	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pág. 42.	Acentuadores del sabor.	



Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ERITROSINA	127	BPM	FDA 74.303	Colorante.	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BPM	FDA 73.600	Colorante	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
04.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CITRATO TRISÓDICO	331iii	2 000	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
04.2.1.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas incluida y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
OXIDO NITROSO	942	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo I, Pág. 12.	Antioxidantes, espumantes, gases de envasado, propulsores.	

Número de la Categoría	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				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo I, Pág. 10.	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes,	



				agentes gelificantes, agentes de glaseado, h humectantes, estabilizadores, espesantes.	
CARBONATO CÁLCICO	170i	BPM	FDA 184.1193	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, colorantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, estabilizadores.	
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	FDA 184.1426	Agentes de retención de color, agentes endurecedores, estabilizadores.	
CLORURO CÁLCICO	509	500	FDA 184.1193	Agentes endurecedores, estabilizadores, espesantes.	
CARAMELO I- CARAMELO PURO CÁUSTICO	150a	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
DIÓXIDO DE TITANIO	171	10 000	FDA 73.575	Colorantes.	

Número de la Categoría	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				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo I, Pág. 10.	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes.	



CLORURO CÁLCICO	509	500	FDA 184.1193	Agentes endurecedores, estabilizadores, espesantes.	
OXIDO NITROSO	942	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo I, Pág. 12.	Antioxidantes, espumantes, gases de envasado, propulsores.	

Número de la Categoría		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			
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante.	
CARAMELO CARAMELO AMONIACO	III- AL 150c	80 000	FDA 73.85	Colorantes.	
CURCUMINA	100i 100ii	BPM	FDA 73.600	Colorante.	

Número de la Categoría		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			
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CITRATO TRISÓDICO	331iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
CITRATOS DE CALCIO	333	BPM	FDA 184.1195	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, secuestrantes, estabilizantes.	
CLORURO CÁLCICO	509	4 000	FDA 184.1193	Agentes endurecedores, estabilizadores, espesantes.	



NITROGENO	941	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo I, Pág. 12.	Espumantes, gases de envasado, propulsores.	
OXIDO NITROSO	942	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo I, Pág. 12.	Antioxidantes, espumantes, gases de envasado, propulsores.	

Número de la Categoría		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			
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CARAMELO CARAMELO AMONIACO	III-AL	150c	BPM	FDA 73.85	Colorantes.
CARAMELO CARAMELO SULFITOAMÓNICO	IV-AL	150d	BPM	FDA 73.85	Colorantes.

Número de la Categoría		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			
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILAS Y CLOROFILINA	141i 141ii	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorantes.	
ERITROSINA	127	BPM	FDA 74.303	Colorantes.	

Número de la Categoría		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 (pasterizadas) o en bolsas de esterilización			
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
TARTRATOS	334; 335i, 335ii; 336i,	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo II, Pág. 16 y 17.	Antiaglutinantes reguladores de la acidez, adyuvantes,	

