

CONSULTA PÚBLICA PARA LA MODIFICACIÓN DEL TÍTULO III, DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS DEL REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS, DECRETO SUPREMO N° 977/96 DEL MINISTERIO DE SALUD

La propuesta de modificación del Título III del Reglamento Sanitario de los Alimentos que se presenta, tiene como propósito mejorar la redacción y conceptualización, y agregar aditivos que se están en la lista del Codex Alimentarius o están siendo utilizados por otros países.

Se ordenan aditivos por su función tecnológica principal.

Se establecen límites para colorantes y edulcorantes.

Se reordenan los artículos cambiando número de algunos para dejar todos los artículos solo de texto al final.

Se incorporaron aditivos autorizados en CODEX y/o UE

Se eliminan varios aditivos que ya no se usan.

Se mejoran definiciones de saborizantes

Se estandariza enunciados de los artículos del párrafo II.

ARTÍCULO DICE/SITUACIÓN ACTUAL	ARTÍCULO SE PROPONE	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA
ARTÍCULO 135.- Todos los aditivos deberán cumplir las normas de identidad, de pureza y de evaluación de su toxicidad de acuerdo a las indicaciones del Codex Alimentarius de FAO/OMS. Debe ser factible su evaluación cualitativa y cuantitativa y su metodología analítica debe ser suministrada por el fabricante, importador o distribuidor.	ARTÍCULO 135.- Todos los aditivos deberán cumplir las normas de identidad y de pureza del Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA) FAO/OMS o en su defecto las especificaciones del Food Chemical Codex (FCC) o de la Unión Europea. La evaluación de su toxicidad deberá cumplir con las indicadas por JECFA FAO/OMS o las de la European Food Safety Authority (EFSA) de la Unión Europea. Debe ser factible su evaluación cualitativa y cuantitativa y su metodología analítica debe ser suministrada por el fabricante, importador o distribuidor del aditivo.	En el artículo 135 se separó la identidad y pureza de los aditivos de la evaluación de toxicidad porque las instituciones de referencia para estos parámetros son diferentes, para las primeras son la Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA) o, si no están disponibles, las especificaciones del Food Chemical Codex (FCC) o de la Unión Europea; para la segunda es la JECFA o en su defecto las de la European Food Safety Authority (EFSA). Se hizo de este modo ya que en el caso del ciclamato, previamente ya se había usado la referencia de la Unión Europea por razones precautorias.
ARTÍCULO 136.- Los aditivos deberán declararse	ARTÍCULO 136.- Los aditivos deberán declararse	

<p>obligatoriamente en la rotulación, en orden decreciente de proporciones, y en cualquiera de estas formas:</p> <p>a) con su nombre específico según el Codex Alimentarius;</p> <p>b) con el sinónimo correspondiente consignado en el presente reglamento; o,</p> <p>c) con el nombre genérico de la familia a la cual pertenecen expresado en este Párrafo de los aditivos alimentarios, en singular o plural según sea el caso. Se exceptúa de esta obligación a los saborizantes/aromatizantes, los que pueden declararse en forma genérica sin detallar sus componentes, según la clasificación que les corresponda de acuerdo con el artículo 155 de este reglamento.</p> <p>Aquellos aditivos que requieran ser colocados bajo rotulación destacada, deben hacerlo con su nombre específico, letras en negrilla y de un tamaño mayor al resto de la lista de ingredientes y aditivos.</p>	<p>obligatoriamente en la rotulación, en orden decreciente de proporciones, y en cualquiera de estas formas:</p> <p>a) con su nombre específico según el Codex Alimentarius;</p> <p>b) con el sinónimo correspondiente consignado en el presente reglamento; o,</p> <p>c) con el nombre genérico de la familia a la cual pertenecen expresado en este Párrafo de los aditivos alimentarios, en singular o plural según sea el caso. Se exceptúa de esta obligación a los saborizantes/aromatizantes, los que pueden declararse en forma genérica sin detallar sus componentes, según la clasificación que les corresponda de acuerdo con el artículo 156 de este reglamento.</p> <p>Aquellos aditivos que requieran ser colocados bajo rotulación destacada, deben hacerlo con su nombre específico o su sinónimo establecido en este reglamento, letras en negrilla y en mayúscula o de un tamaño mayor al resto de la lista de ingredientes y aditivos.</p> <p>Todo aditivo alimentario que, por haber sido empleado en las materias primas u otros ingredientes de un alimento, se transfiera a este alimento en</p>	<p>Por ordenamiento de los artículos</p> <p>El sector de supermercados no puede hacer el rotulado considerando ambas condiciones: negrillas y tamaño mayor de letra, porque las impresoras de las balanzas no lo permiten. Se considera que es importante que el consumidor pueda ver la información destacada. Cuando la letra solo está en negrilla no destaca el aditivo. El sector de supermercado rotula con negrilla y mayúscula pero no en tamaño mayor.</p> <p>Se agregan estos incisos para dar consistencia a la presencia y rotulación de aditivos en el</p>
---	---	---

	<p>cantidad notable o suficiente para desempeñar en él una función tecnológica, será incluido en la lista de ingredientes y aditivos.</p> <p>Los aditivos alimentarios transferidos a los alimentos en cantidades inferiores a las necesarias para lograr una función tecnológica, y las sustancias mencionadas en los artículos 157 y 158, estarán exentos de la declaración en la lista de ingredientes y aditivos.</p>	<p>producto final, derivados de ingredientes que lo contienen</p>
<p>ARTÍCULO 137.- Los aditivos sólo pueden ser agregados dentro de los límites establecidos en el Párrafo II de este Título y de los límites específicos que para cada alimento se establecen expresamente en este reglamento o de acuerdo a las Buenas Prácticas de Fabricación, (B.P.F.), que en dicho párrafo se señalan.</p>	<p>ARTÍCULO 137.- Los aditivos sólo pueden ser agregados dentro de los límites establecidos en el Párrafo II de este Título y de los límites específicos que para cada alimento se establecen expresamente en este reglamento o de acuerdo a las Buenas Prácticas de Fabricación, (BPF), que en dicho párrafo se señalan.</p> <p>Para efectos de los aditivos alimentarios, las buenas prácticas de fabricación incluyen lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. 	<p>Dado su uso en el presente decreto, se hace necesario especificar qué se entiende por buenas prácticas de fabricación para efectos de los aditivos. La definición está tomada del Codex Stan 192 – 1995.</p>

	<p>Todos los aditivos del párrafo II del presente título son identificados con su correspondiente número SIN (Sistema Internacional de Numeración).</p>	<p>Se incorpora frase en este artículo y se quita de artículo 140 vigente, ya que involucra a todo el Título.</p>
--	---	---

A continuación se presentan las tablas de aditivos permitidos de acuerdo a las modificaciones realizadas:

ARTÍCULO 140 - DICE ACTUALMENTE

ARTÍCULO 140.- Se permite usar como reguladores de acidez, sólo aquellos que se indican en este artículo, de acuerdo con las Buenas Prácticas de Fabricación:

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINÓNIMOS	LIMITE MAXIMO
260	Acido acético, glacial		BPF
261	Acetatos de potasio		
261i	Acetato de potasio		BPF
261ii	Diacetato de potasio		BPF
262	Acetatos de sodio		
262i	Acetato de sodio		BPF
262ii	Diacetato de sodio	Acetato ácido de sodio	BPF
263	Acetato de calcio		BPF
264	Acetato de amonio		BPF
270	Acido láctico		BPF
296	Acido málico		BPF
297	Acido fumárico		BPF
300	Acido ascórbico		BPF
301	Ascorbato de sodio		BPF
302	Ascorbato de calcio		BPF
303	Ascorbato de potasio		BPF
325	Lactato de sodio		BPF
326	Lactato de potasio		BPF
327	Lactato de calcio		BPF
330	Acido cítrico		BPF
331	Citratos de sodio		
331 i	Citrato diácido sódico	Citrato monosódico	BPF
		Citrato disódico Citrato monohidrógeno disódico	BPF
331 ii	Citrato monoácido disódico		
331 iii	Citrato trisódico	Citrato de sodio	BPF
332	Citratos de potasio		

332 i	Citrato diácido potásico	Citrato monopotásico	BPF
332 ii	Citrato tripotásico		BPF
334	Ácido tartárico		BPF
335	Tartratos de sodio		
335 i	Tartrato monosódico		BPF
335 ii	Tartrato disódico		BPF
336	Tartratos de potasio		
336 i	Tartrato monopotásico		BPF
336 ii	Tartrato dipotásico		BPF
337	Tartrato de potasio y sodio	Tartrato doble de sodio y potasio	BPF
338	Acido ortofosfórico	Ácido fosfórico	BPF
339	Fosfatos de sodio	Ortofosfatos de sodio	
339 i	Ortofosfato monosódico	Sodio hidrógeno fosfato Fosfato monobásico de sodio	BPF
339 ii	Ortofosfato disódico	Disodio hidrógeno fosfato Disodio hidrógeno ortofosfato Fosfato dibásico de sodio	BPF
339 iii	Ortofosfato trisódico	Fosfato trisódico	BPF
340	Fosfatos de potasio	Ortofosfatos de potasio	
340 i	Ortofosfato monopotásico	Fosfato monopotásico Potasio dihidrógeno fosfato Fosfato monobásico de potasio	BPF
340 ii	Ortofosfato dipotásico	Fosfato dibásico de potasio Dipotasio hidrógeno fosfato Fosfato dipotásico	BPF
340 iii	Ortofosfato tripotásico	Fosfato tripotásico	BPF
341	Fosfatos de calcio	Ortofosfatos de calcio	
341 i	Ortofosfato monocálcico	Calcio dihidrógeno fosfato Fosfato monocálcico	BPF
341 ii	Ortofosfato dicálcico	Calcio hidrógeno fosfato Fosfato de calcio Fosfato dicálcico	BPF
341 iii	Ortofosfato tricálcico	Fosfato tricálcico	BPF
342	Fosfatos de amonio	Ortofosfatos de amonio	
342 i	Ortofosfato monoamónico	Amonio dihidrógeno fosfato Amonio dihidrógeno ortofosfato Fosfato monobásico de amonio Fosfato monoamónico	BPF
342 ii	Ortofosfato diamónico	Diamonio hidrógeno	BPF

		fosfato Diamonio hidrógeno ortofosfato Fosfato diamónico	
343	Fosfatos de magnesio	Ortofosfatos de magnesio	
343 i	Ortofosfato monomagnésico	Fosfato de monomagnesio	BPF
343 ii	Ortofosfato dimagnésico	Fosfato de dimagnesio	BPF
343 iii	Ortofosfato trimagnésico	Fosfato de trimagnesio	BPF
350	Malatos de sodio		
350 i	Hidrógenmalato de sodio	Malato ácido de sodio Malato monosódico	BPF
350 ii	Malato de sodio	Malato disódico	BPF
351	Malatos de potasio		
351 i	Hidrógenmalato de potasio	Malato ácido de potasio Malato monopotásico	BPF
351 ii	Malato de potasio	Malato dipotásico	BPF

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINÓNIMOS	LIMITE MAXIMO
355	Acido adipico		BPF
356	Adipato de sodio	Adipato sódico	BPF
357	Adipato de potasio	Adipato potásico	BPF
359	Adipato de amonio		BPF
363	Acido succínico		BPF
364	Succinatos de sodio		
364 i	Succinato monosódico		BPF
364 ii	Succinato disódico		BPF
365	Fumarato de sodio		BPF
366	Fumarato de potasio		BPF
367	Fumarato de calcio		BPF
368	Fumarato de amonio		BPF
380	Citrato de amonio	Citrato triamónico	BPF
500	Carbonatos de sodio		
500i	Carbonato de sodio		BPF
500 ii	Carbonato Hidrógeno de sodio	Carbonato ácido de sodio Bicarbonato de sodio	BPF
500 iii	Sesquicarbonato de sodio		BPF
501	Carbonatos de potasio		
501 i	Carbonato de potasio		BPF
501 ii	Carbonato Hidrógeno de potasio	Carbonato ácido de potasio Bicarbonato de potasio	BPF
503	Carbonatos de amonio		
503 i	Carbonato de amonio		BPF
503 ii	Carbonato Hidrógeno de amonio	Carbonato ácido de amonio Bicarbonato de amonio	BPF
507	Acido clorhídrico		BPF
509	Cloruro de calcio		BPF

511	Cloruro de magnesio		BPF
514	Sulfato de sodio		BPF
515	Sulfato de potasio		BPF
516	Sulfato de calcio		BPF
517	Sulfato de amonio		BPF
518	Sulfato de magnesio		BPF
521	Sulfato de aluminio y sodio		BPF
522	Sulfato de aluminio y potasio		BPF
523	Sulfato de aluminio y amonio		BPF
524	Hidróxido de sodio		BPF
525	Hidróxido de potasio		BPF
526	Hidróxido de calcio		BPF
527	Hidróxido de amonio		BPF
528	Hidróxido de magnesio		BPF
529	Oxido de calcio		BPF
541	Fosfatos de aluminio y sodio		
541 i	Fosfato de aluminio y sodio ácido		BPF
541 ii	Fosfato de aluminio y sodio básico		BPF
574	Acido glucónico		BPF
575	Glucono-delta-lactona	GDL	BPF
578	Gluconato de calcio		BPF
580	Gluconato de magnesio		BPF

SIN: Sistema Internacional de Numeración

SE PROPONE QUE DIGA

ARTÍCULO 140.- Se permite usar como reguladores de acidez, los aditivos que se indican en este artículo, de acuerdo con las Buenas Prácticas de Fabricación:

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINÓNIMOS	LIMITE MAXIMO
260	Ácido acético, glacial		BPF
261	Acetatos de potasio		
261i	Acetato de potasio		BPF
261ii	Diacetato de potasio		BPF
262	Acetatos de sodio		
262i	Acetato de sodio		BPF
262ii	Diacetato de sodio	Acetato ácido de sodio, diacetato hidrogeno de sodio	BPF
263	Acetato de calcio		BPF
264	Acetato de amonio		BPF
270	Ácido láctico	Ácido láctico, L-, D- y DL-	BPF
296	Ácido málico	Ácido málico, DL-	BPF
297	Ácido fumárico		BPF
325	Lactato de sodio		BPF
326	Lactato de potasio		BPF
327	Lactato de calcio		BPF
328	Lactato de amonio		BPF

329	Lactato de magnesio	Lactato de magnesio DL	BPF
330	Ácido cítrico		BPF
331	Citratos de sodio		BPF
331i	Citrato diácido sódico	Citrato monosódico, citrato de sodio monobásico, citrato dihidrogeno de sodio	BPF
331ii	Citrato monoácido disódico	Citrato disódico, citrato monohidrógeno disódico	BPF
331iii	Citrato trisódico	Citrato de sodio	BPF
332	Citratos de potasio		BPF
332i	Citrato diácido potásico	Citrato monopotásico	BPF
332ii	Citrato tripotásico		BPF
334	Ácido tartárico	Ácido tartárico, L(+)	BPF
335	Tartratos de sodio		BPF
335i	Tartrato monosódico		BPF
335ii	Tartrato disódico		BPF
336	Tartratos de potasio	Crémor tártaro, bitartrato de potasio	BPF
336i	Tartrato monopotásico		BPF
336ii	Tartrato dipotásico		BPF
337	Tartrato de sodio y potasio	Tartrato doble de sodio y potasio, tartrato de sodio y potasio L (+)	BPF
338	Ácido ortofosfórico	Ácido fosfórico	BPF
339	Fosfatos de sodio	Ortofosfatos de sodio	BPF
339i	Ortofosfato monosódico	Sodio hidrógeno fosfato, fosfato monobásico de sodio	BPF
339ii	Ortofosfato disódico	Disodio hidrógeno fosfato, disodio hidrógeno ortofosfato, Fosfato dibásico de sodio	BPF
339iii	Ortofosfato trisódico	Fosfato trisódico	BPF
340	Fosfatos de potasio	Ortofosfatos de potasio	BPF
340i	Ortofosfato monopotásico	Fosfato monopotásico, potasio hidrógeno fosfato, fosfato monobásico de potasio	BPF
340ii	Ortofosfato dipotásico	Fosfato dibásico de potasio, dipotasio hidrógeno fosfato, fosfato dipotásico	BPF
340iii	Ortofosfato tripotásico	Fosfato tripotásico	BPF
341	Fosfatos de calcio	Ortofosfatos de calcio	BPF
341i	Ortofosfato monocálcico	Calcio hidrógeno fosfato, fosfato monocálcico	BPF
341ii	Ortofosfatodicálcico	Calcio hidrógeno fosfato, Fosfato de calcio, fosfato dicálcico	BPF
341iii	Ortofosfato tricálcico	Fosfato tricálcico	BPF
342	Fosfatos de amonio	Ortofosfatos de amonio	BPF
342i	Ortofosfato monoamónico	Amonio dihidrógeno fosfato, amonio hidrógeno ortofosfato,	BPF

		fosfato monobásico de amonio, fosfato monoamónico	
342ii	Ortofosfato diamónico	Diamonio hidrógeno fosfato, diamonio hidrógeno ortofosfato, fosfato diamónico	BPF
343	Fosfatos de magnesio	Ortofosfatos de magnesio	BPF
343i	Ortofosfato monomagnésico	Fosfato de monomagnesio	BPF
343ii	Ortofosfato dimagnésico	Fosfato dimagnésico	BPF
343iii	Ortofosfato trimagnésico	Fosfato trimagnésico	BPF
350	Malatos de sodio		BPF
350i	Hidrogeno malato de sodio	Malato ácido de sodio, malato monosódico	BPF
350ii	DL Malato de sodio	Malato disódico, DL malato monosodico	BPF
351	Malatos de potasio		BPF
351i	Hidrogeno malato de potasio	Malato ácido de potasio, malato monopotásico	BPF
351ii	Malato de potasio	Malato dipotásico	BPF
352ii	DL-Malato de calcio	DL malato monocalcico	BPF
355	Ácido adípico		BPF
356	Adipato de sodio	Adipato sódico	BPF
357	Adipato de potasio	Adipato potásico	BPF
359	Adipato de amonio		BPF
363	Ácido succínico		BPF
364	Succinatos de sodio		BPF
364i	Succinato mono sódico		BPF
364ii	Succinatodisódico		BPF
365	Fumarato de sodio		BPF
366	Fumarato de potasio		BPF
367	Fumarato de calcio		BPF
368	Fumarato de amonio		BPF
380	Citrato de amonio	Citrato triamónico	BPF
500	Carbonatos de sodio		BPF
500i	Carbonato de sodio		BPF
500ii	Carbonato hidrógeno de sodio	Carbonato ácido de sodio, bicarbonato de sodio	BPF
500iii	Sesquicarbonato de sodio		BPF
501	Carbonatos de potasio		BPF
501i	Carbonato de potasio		BPF
501ii	Carbonato hidrógeno de potasio	Carbonato ácido de potasio, bicarbonato de potasio	BPF
503	Carbonatos de amonio		BPF
503i	Carbonato de amonio		BPF
503ii	Carbonato hidrógeno de amonio	Carbonato ácido de amonio, bicarbonato de amonio	BPF
504	Carbonatos de magnesio		BPF
504i	Carbonato de magnesio		BPF
504ii	Hidróxido carbonato de	Dihidroxido carbonato de	BPF

	magnesio	magnesio hidratado, subcarbonato de magnesio (liviano y pesado)	
507	Ácido clorhídrico		BPF
509	Cloruro de calcio		BPF
511	Cloruro de magnesio		BPF
514	Sulfatos de sodio		BPF
514i	Sulfato de sodio		BPF
514ii	Hidrogensulfato de sodio	Sulfato acido de sodio	BPF
515i	Sulfato de potasio		BPF
516	Sulfato de calcio		BPF
517	Sulfato de amonio		BPF
518	Sulfato de magnesio		BPF
524	Hidróxido de sodio		BPF
525	Hidróxido de potasio		BPF
526	Hidróxido de calcio		BPF
527	Hidróxido de amonio		BPF
528	Hidróxido de magnesio		BPF
529	Oxido de calcio		BPF
574	Ácido glucónico		BPF
575	Glucono-delta-lactona	GDL	BPF
576	Gluconato de sodio		BPF
577	Gluconato de potasio		BPF
578	Gluconato de calcio		BPF
580	Gluconato de magnesio		BPF

ARTÍCULO 141 - DICE ACTUALMENTE

ARTÍCULO 141.- Se permite usar como sustancias antiaglomerantes y antihumectantes sólo aquellas que se indican en este artículo y en concentraciones no mayores, en producto terminado listo para el consumo, que las que se señalan en forma específica para cada aditivo:

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINÓNIMOS	LIMITE MAXIMO
170	Carbonatos de calcio		
170i	Carbonato de calcio	Carbonato cálcico	BPF
170 ii	Bicarbonato de calcio	Carbonato ácido de calcio	BPF
341iii	Ortofosfato tricálcico	Fosfato tricálcico	BPF
343i	Ortofosfato monomagnésico	Fosfato de monomagnesio	BPF
343ii	Ortofosfato dimagnésico	Fosfato de dimagnesio	BPF
343iii	Ortofosfato trimagnésico	Fosfato de trimagnesio	BPF
381	Citrato de amonio y hierro		BPF
504	Carbonatos de magnesio		
504 i	Carbonato de magnesio		BPF
504 ii	Hidrogenocarbonato de magnesio	Carbonato ácido de magnesio Bicarbonato de magnesio	BPF
530	Oxido de magnesio		BPF
535	Ferrocianuro de sodio	Prusiato amarillo de soda	BPF
536	Ferrocianuro de potasio	Prusiato amarillo de potasio	BPF
538	Ferrocianuro de calcio	Prusiato amarillo de lima	BPF
550	Silicatos de sodio		
550 i	Silicato de sodio		BPF
550 ii	Metasilicato de sodio		BPF
551	Dióxido de silicio amorfo		BPF
552	Silicato de calcio		BPF
553	Silicatos de magnesio		
553 i	Silicato de magnesio		BPF
553 ii	Trisilicato de magnesio		BPF
553 iii	Talco	Metasilicato acido de magnesio	BPF
554	Silicato de aluminio y sodio	Silico aluminato de sodio	BPF
555	Silicato de aluminio y potasio		BPF
556	Silicato de aluminio y calcio		BPF
557	Silicato de Zinc		BPF
558	Bentonita		BPF
559	Silicato de aluminio	Caolín	BPF
560	Silicato de potasio		BPF

SE PROPONE QUE DIGA

ARTÍCULO 141.- Se permite usar como sustancias antiaglutinante, antiaglomerantes y antihumectantes los aditivos que se indican en este artículo, de acuerdo con las Buenas Prácticas de Fabricación:

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINÓNIMOS	LIMITE MAXIMO
170	Carbonatos de calcio		BPF
170i	Carbonato de calcio	Carbonato cálcico	BPF
341	Fosfatos de calcio	Ortofosfatos de calcio	BPF
341iii	Ortofosfato tricálcico	Fosfato tricálcico	BPF
343	Fosfatos de magnesio	Ortofosfatos de magnesio	BPF
343i	Ortofosfato monomagnésico	Fosfato de monomagnesio	BPF
343ii	Ortofosfato dimagnésico	Fosfato dimagnésico	BPF
343iii	Ortofosfato trimagnésico	Fosfato trimagnésico	BPF
381	Citrato de amonio y hierro	Citrato de amonio férrico	BPF
530	Oxido de magnesio		BPF
535	Ferrocianuro de sodio	Prusiato amarillo de soda	BPF
536	Ferrocianuro de potasio	Prusiato amarillo de potasio	BPF
538	Ferrocianuro de calcio	Prusiato amarillo de lima	BPF
550	Silicatos de sodio		BPF
550i	Silicato de sodio		BPF
550ii	Metasilicato de sodio		BPF
551	Dióxido de silicio amorfo		BPF
552	Silicato de calcio		BPF
553	Silicatos de magnesio		BPF
553i	Silicato de magnesio sintético		BPF
553ii	Trisilicato de magnesio		BPF
553iii	Talco		BPF

ARTÍCULO 142 - DICE ACTUALMENTE

ARTÍCULO 142.- Se permite usar como sustancias antiespumantes y espumantes sólo aquellas que se indican en este artículo y en concentraciones no mayores, en producto terminado listo para el consumo, que las que se señalan en forma específica para cada aditivo:

a) Antiespumantes

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
900	Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano	10 mg/kg
1521	Polietilenglicol	Macrogol, PEG	BPF

b) Espumantes

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
999	Extractos de quilaya	Bois de Panama, extracto de corteza de Panama	
999 i	Extracto de quilaya, tipo 1		200 mg/kg
999 ii	Extracto de quilaya, tipo 2		200 mg/kg

SE PROPONE QUE DIGA

ARTÍCULO 142.- Se permite usar como sustancias antiespumantes y espumantes los aditivos que se indican en este artículo y en concentraciones no mayores, en productos terminando listo para el consumo, que las que se señalan en forma específica para cada uno:

a) Antiespumantes

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINÓNIMOS	LIMITE MAXIMO
900a	Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, PDMS	10 mg/kg
1521	Polietilenglicol	PEG	BPF

b) Espumantes

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINÓNIMOS	LIMITE MAXIMO
999	Extractos de quilaya	Bois de Panamá, Extracto de corteza de Panamá, Extracto de quillay	50 mg/kg en base a saponina
999i	Extracto de quilaya, tipo 1		50 mg/kg en base a saponina
999ii	Extracto de quilaya, tipo 2		50 mg/kg en base a saponina

ARTÍCULO 143 - DICE ACTUALMENTE

ARTÍCULO 143.- Se permite usar como sustancias antioxidantes sólo aquellas que se indican en este artículo y en concentraciones no mayores a las que se señalan en forma específica para cada aditivo. Los límites de los antioxidantes señalados en la letra a) del presente artículo están expresados en base a materia grasa pura y en la letra b) se listan los antioxidantes para otros productos.

a) Antioxidantes para materias grasas

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
304 ¹⁰⁷	Palmitato de ascorbilo	Vitamina C palmitato	500 mg/kg.
305 ¹⁰⁸	Estearato de ascorbilo	Vitamina C estearato	500 mg/kg.
306	Concentrado de Tocoferoles mixtos		BPF
307	Tocoferoles, alfa	Tocoferol	BPF
308	Tocoferol sintético , gamma		BPF
309	Tocoferol sintético, delta		BPF
310	Propil galato	Galato de propilo	100mg/kg
311	Octil galato	Galato de octilo	100mg/kg
312	Galato de dodecilo	Lauril Galato	100mg/kg
313	Galato de etilo		100mg/kg
314	Resina de guayaco	Goma guayaco	1000mg/kg
319	Terbutil hidroquinona	TBHQ	200mg/kg
320	Butil hidroxianisol	BHA	200mg/kg
321	Butil hidroxitolueno	BHT	100mg/kg
387	Oxiestearina		1250 mg/kg

b) Antioxidantes para otros productos

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
300	Acido ascórbico		BPF
301	Ascorbato de sodio		BPF
302	Ascorbato de calcio		BPF
303	Ascorbato de potasio		BPF
304	Palmitato de ascorbilo		500mg/kg
	Estearato de ascorbilo		500mg/kg

305			
315	Acido isoascórbico	Acido eritórbico	BPF
316	Isoascorbato de sodio	Eritorbato de sodio	BPF
317	Isoascorbato de potasio	Eritorbato de potasio	BPF
318	Isoascorbato de calcio	Eritorbato de calcio	BPF

SE PROPONE QUE DIGA

ARTÍCULO 143.- Se permite usar como sustancias antioxidantes los aditivos que se indican en este artículo y en concentraciones no mayores, en productos terminando listo para el consumo, que las que se señalan en forma específica para cada uno:

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINÓNIMOS	LIMITE MAXIMO
300	Ácido ascórbico	Ácido ascórbico, L-	BPF
301	Ascorbato de sodio		BPF
302	Ascorbato de calcio		BPF
303	Ascorbato de potasio		BPF
304	Palmitato de ascorbilo		500 mg/kg
305	Estearato de ascorbilo		500 mg/kg
307	Tocoferoles		BPF
307a	Tocoferol, d-alfa	Alfa-tocoferol	BPF
307b	Tocoferol concentrado, mezcla	Concentrado de tocoferoles mixtos	BPF
307c	Tocoferol, dl-alfa		BPF
310	Propil galato	Galato de propilo	200 mg/kg (1)
311	Octil galato	Galato de octilo	100 mg/kg
312	Galato de dodecilo	Lauril galato	100 mg/kg
314	Resina de guayaco	Goma de guayaco	1000 mg/kg(1)
315	Ácido isoascórbico	Ácido eritórbico	BPF
316	Isoascorbato de sodio	Eritorbato de sodio	BPF
317	Isoascorbato de potasio	Eritorbato de potasio	BPF
318	Isoascorbato de calcio	Eritorbato de calcio	BPF
388	Ácido Tiodipropiónico		200 mg/kg (1)
320	Butilhidroxianisol	BHA	200 mg/kg(1)
321	Butilhidroxitolueno	BHT	100 mg/kg(1)
389	Tiodipropionato de dilaurilo		200 mg/kg (1)
392	Extracto de romero		200 mg/kg (1)

ARTÍCULO 144 - DICE ACTUALMENTE

ARTÍCULO 144.- Se permite usar como sustancias secuestrantes y sinergistas de antioxidantes sólo aquellas que se indican en este artículo y en concentraciones no mayores, a las que se señalan en forma específica para cada aditivo:

a) Sinergistas de antioxidantes

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
330	Acido cítrico		BPF
331	Citratos de sodio		
331i	Citrato diácido sódico	Dihidrógeno citrato de sodio Citrato monosódico	BPF
331ii	Citrato monoácido disódico	Citrato disódico	BPF
331iii	Citrato trisódico	Citrato de sodio	BPF
332	Citratos de potasio		
332 i	Citrato diácido potasico	Citrato monopotásico	BPF
332ii	Citrato tripotasico		BPF
333	Citrato de calcio		
333i	Citrato monocálcico		BPF
333ii	Citrato dicálcico		BPF
333iii	Citrato tricálcico		BPF
384	Citratos de isopropilo	Mezcla isopropil citrato	100mg/kg
385	Etilendiaminatetraacetato disodico cálcico	EDTA disódico cálcico	250mg/kg
512	Cloruro estanoso	Dicloruro de estaño	25 mg/kg

b) Secuestrantes

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
576	Gluconato de sodio		BPF
577	Gluconato de potasio		BPF

SE PROPONE QUE DIGA

ARTÍCULO 144.- Se permite usar como sustancias secuestrantes y sinergistas de antioxidantes los aditivos que se indican en este artículo y en concentraciones no mayores, en productos terminando listo para el consumo, que las que se señalan en forma específica para cada uno:

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINÓNIMOS	LIMITE MAXIMO
333	Citratos de calcio		BPF
333i	Citrato monocálcico		BPF
333ii	Citrato dicálcico		BPF
333iii	Citrato tricalcico		BPF
384	Citrato de isopropilo	Mezcla isopropil citrato	100 mg/kg
385	Etilendiaminatetraacetatodisodico cálcico	EDTA disodico cálcico	250 mg/kg
512	Cloruro estanoso	Dicloruro de estaño	25 mg/kg

ARTÍCULO 145 - DICE ACTUALMENTE

ARTÍCULO 145.- Se permite usar como sustancias colorantes sólo las que se señalan en el presente artículo.

Para los efectos de rotulación se deberá emplear el nombre, según el Códex Alimentarius, señalado en las siguientes listas:

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
100	Curcuminas		
100 i	Curcumina		BPF
100 ii	Curcuma		BPF
101	Riboflavinas	Lactoflavina	
101 i	Riboflavina		BPF
101 ii	Riboflavina 5' fosfato de sodio		BPF
102	Tartrazina (3)		BPF
104	Amarillo de quinoleina		BPF
110	Amarillo ocaso (3)	Amarillo crepúsculo	BPF
120	Carmines	Carmín de cochinilla Acido carmínico	BPF
122	Azorrubina	Carmoisina	BPF
124	Ponceau 4R	Rojo de cochinilla	BPF
127	Eritrosina (1)		BPF
129	Rojo allura AC	Rojo 40	BPF
131	Azul patente V		BPF
132	Indigotina	Indigo carmin Carmín de indigo	BPF
133	Azul brillante FCF		BPF
140	Clorofilas		BPF
141	Clorofilas de cobre		
141 i)	Complejo cúprico de clorofilina		BPF
141 ii)	Complejo cúprico de clorofilina, sales de sodio y potasio		BPF
142	Verde S		BPF
143	Verde sólido FCF	Verde FCF	BPF
150	Color caramelo		
150 a	Caramelo I - puro	Color caramelo natural, clase I	BPF

150 b	Caramelo II - proceso sulfito caústico	Color caramelo, clase II, proceso al sulfito caustico	BPF
150 c	Caramelo III - proceso al amoniaco	Color caramelo clase III, proceso al amoniaco	BPF
150 d	Caramelo IV - proceso al sulfito amónico	Color caramelo, clase IV, proceso al sulfito amónico	BPF
151	Negro brillante BN	Negro BN	BPF
155	Marrón HT	Café HT	BPF
160 a	Carotenos		
160 a i)	Betacaroteno (sintético)	Caroteno (sintético), Beta	BPF
160 a ii)	Extractos naturales	Carotenos, extractos naturales (vegetales)	BPF
160 b	Extractos de bija	Annato, bixina, norbixina	BPF
160 c	Oleorresinas de pimentón		BPF
160 d	Licopeno		BPF
160 e	Beta-apo-carotenal	Carotenal, beta-apo-8	BPF
161 a	Flavoxantina		BPF
161 b	Luteina		BPF
161 g	Cantaxantina		BPF
162	Rojo de remolacha	Betanina	BPF
163	Antocianinas		BPF
171	Dioxido de titanio		BPF
172	Oxidos de hierro		
172 i	Oxido de hierro, negro		50 mg/kg
172 ii	Oxido de hierro, rojo		50 mg/kg
172 iii	Oxido de hierro, amarillo		50 mg/kg
173	Aluminio (2)		BPF

- (1) Sólo en conservas de cerezas, macedonia de frutas y marrasquino
(2) Sólo para decoraciones
(3) Rotular en forma destacada de acuerdo al Art. 136

SE PROPONE QUE DIGA

ARTÍCULO 145.- Se permite usar como sustancias colorantes los aditivos que se indican en este artículo y en concentraciones no mayores, en productos terminando listo para el consumo, que las que se señalan en forma específica para cada uno:

A.- Colorantes Naturales e idénticos al natural

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINÓNIMOS	LIMITE MAXIMO
100	Curcuminas		BPF
100i	Curcumina		BPF
100ii	Curcuma		BPF
101	Riboflavininas		BPF
101i	Riboflavininasintetica		BPF
101ii	Riboflavina 5'fosfato de sodio		BPF
101iii	Riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i>		BPF
120	Carmines	Carmín de cochinilla, Ácido carmínico	BPF
140	Clorofilas		BPF
141	Clorofilas de cobre		BPF
141i	Complejo cúprico de clorofilina		BPF
141ii	Complejo cúprico de clorofilina, sales de sodio y potasio		BPF
150	Color caramelo		BPF
150a	Caramelo I- puro	Color caramelo natural, clase I	BPF
150b	Caramelo II- proceso al sulfito caustico	Color caramelo, clase II, proceso al sulfito caustico	BPF
150c	Caramelo III- proceso al amoniaco	Color caramelo natural, clase III, proceso al amoniaco	BPF
150d	Caramelo IV- proceso al sulfito amónico	Color caramelo natural, clase IV, proceso al sulfito amónico	BPF
153	Carbón vegetal	Negro vegetal	BPF
160a	Carotenos		BPF
160a i	Betacaroteno (sintético)	Caroteno (sintético), beta, caroteno (idéntico al natural)	BPF
160a ii	Extractos naturales	Carotenos, extractos naturales (vegetales)	BPF
160b	Extractos de bija	Annato, bixina, norbixina	BPF
160c	Oleorresinas del pimentón		BPF
160d	Licopeno		BPF
160e	Beta-apo-carotenal	Carotenal, beta-apo-8	BPF
161a	Flavoxantina		BPF
161b	Luteina		BPF
162	Rojo de remolacha	Betanina	BPF
163	Antocianinas		BPF
171	Dióxido de titanio		BPF

172	Óxidos de hierro		50 mg/kg
172i	Óxido de hierro, negro		50 mg/kg
172ii	Óxido de hierro, rojo		50 mg/kg
172iii	Óxido de hierro, amarillo		50 mg/kg

B.- Colorantes Artificiales (4)

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINÓNIMOS	LIMITE MAXIMO
102	Tartrazina (3)		100 mg/kg
104	Amarillo de quinoleina		100 mg/kg
110	Amarillo ocaso (3)	Amarillo crepúsculo	100 mg/kg
122	Azorrubina	Carmoisina	100 mg/kg
124	Ponceau 4R	Rojo de cochinilla	100 mg/kg
127	Eritrosina (1)		200 mg/kg
129	Rojo allura AC	Rojo 40	200 mg/kg
131	Azul patente V		100 mg/kg
132	Indigotina	Índigo carmín, Carmín de índigo	100 mg/kg
133	Azul brillante FCF		150 mg/kg
142	Verde S		100 mg/kg
143	Verde sólido FCF	Verde FCF	200 mg/kg
151	Negro brillante PN	Negro PN	50 mg/kg
155	Marrón HT	Café HT, Café chocolate HT	50 mg/kg
173	Aluminio (2)		BPF

- (1) Sólo en conservas de cerezas, macedonia de frutas y marrasquino
- (2) Sólo para cobertura de confitería para decorar
- (3) Rotular en forma destacada de acuerdo al Art. 136
- (4) Para uso de colorantes combinados aplicar Art. 138

ARTÍCULO 146 - DICE ACTUALMENTE

ARTÍCULO 146.-: Sólo se permite usar los edulcorantes no nutritivos en uno o más de los siguientes alimentos:

- Alimentos para regímenes de control de peso.
- Alimentos libres, bajos o reducidos en azúcar o azúcares (mono y disacáridos).
- Alimentos libres, bajos o reducidos en calorías.
- Alimentos libres, bajos o reducidos en grasas.

Los descriptores anteriormente señalados en las letras b), c) y d) se rigen por lo dispuesto en el artículo 120 del presente reglamento.

Los edulcorantes no nutritivos que se pueden utilizar en uno o más de los alimentos antes descritos, son los que se indican a continuación:

N° SIN	NOMBRE	SINONIMO	IDA mg/kg peso corporal
950	Acesulfamo potásico	Acesulfamo K Acesulfamo de potasio	0 – 15
951	Aspartamo		0 – 40
952	Acido ciclámico (y sales de sodio, potasio y calcio)	Ciclamatos de sodio, de potasio y de calcio Acido ciclohexilsulfámico	0 - 7
954	Sacarina (sales de sodio, potasio y calcio)		0 - 5
955	Sucralosa	Triclorogalactosaca- rosa	0 - 15
956	Alitamo		0 - 1
961	Neotamo		0 - 2
960	Glicosidos de esteviol	Estevia, Extractos de Estevia, Estevia Rebaudiana, Esteviosido, Rebaudiosido A Stevioside	0 – 4 (expresado como esteviol)

En la rotulación de los alimentos que contienen estos productos deberá indicarse en forma destacada su agregado como aditivo y la cantidad de edulcorante por porción de consumo habitual servida y por cada 100 g o 100 ml del producto listo para el consumo, señalando, además, para cada edulcorante utilizado los valores de ingesta diaria admisible (I.D.A.), en mg/kg de peso corporal, según recomendaciones de FAO/OMS.

Los edulcorantes de mesa, cualquiera sea su forma de presentación, deberán cumplir con la rotulación general y nutricional que establece este reglamento, indicando, además, la concentración por porción de consumo habitual y por cada 100 g o 100 ml y la I.D.A. correspondiente.

Adicionalmente, en caso de empleo de Aspartamo, se deberá indicar en forma destacada en la rotulación: “Fenilcetonúricos; contiene fenilalanina”.

Ninguna forma de bebidas o refrescos, tanto líquidos como en polvo para preparación, podrán contener más de 250 mg/litro de ácido ciclámico o de sus sales.

SE PROPONE QUE DIGA

ARTÍCULO 146.- Se permite usar como edulcorantes no nutritivos en uno o más de los siguientes alimentos (1) los aditivos que se indican en este artículo y en concentraciones no mayores, en productos terminando listo para el consumo, que las que se señalan en forma específica para cada uno:

- a) Alimentos para regímenes de control de peso.
- b) Alimentos libres o reducidos en azúcar o azúcares (mono y disacáridos).
- c) Alimentos libres, bajos o reducidos en calorías.
- d) Alimentos libres, bajos o reducidos en grasas.

Los descriptores anteriormente señalados en las letras b), c) y d) se rigen por lo dispuesto en el artículo 120 del presente reglamento.

Los edulcorantes no nutritivos que se pueden utilizar en uno o más de los alimentos antes descritos, son los que se indican a continuación:

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINÓNIMOS	IDA (mg/kg peso corporal/día)	LIMITE MAXIMO
950	Acesulfamo potásico	Acesulfamo K, acesulfamo de potasio	0 - 15	500 mg/kg
951	Aspartamo		0 - 40	1000 mg/kg
952	Ácido ciclámico (y sales de sodio, potasio y calcio)	Ciclamatos de sodio, de potasio y de calcio, ácido ciclohexilsulfámico	0 - 7	250 mg/litro en bebidas o refrescos, tanto líquidos como en polvo para preparación.
954	Sacarina (sales de sodio, potasio y calcio)		0 - 5	200 mg/kg
955	Sucralosa	Triclorogalactosacarosa	0 - 15	800 mg/kg sólo para productos del cacao y del chocolate 500 mg/kg para otros alimentos
956	Alitamo		0 - 1	100 mg/kg
960	Glicosidos de esteviol	Estevia, extracto de estevia, estevia Rebaudiana, esteviosido, rebaudiosido A, stevioside	0 - 4 (expresado como equivalente de esteviol)	200 mg/kg (expresado como equivalente de esteviol)
961	Neotamo		0 - 2	100 mg/kg
962	Sal de aspartamo y acesulfamo (2)	Aspartamo-Acesulfamo	Se debe respetar IDA	800 mg/kg sólo para productos

			establecidas previamente para cada edulcorante	del cacao y del chocolate 500 mg/kg para otros alimentos
969	Advantamo		0 - 5	10 mg/kg

- (1) Para uso de edulcorantes combinados aplicar Art. 138
(2) Mezcla 1:1

En la rotulación de los alimentos que contienen estos edulcorantes deberá indicarse en forma destacada su agregado como aditivo en la lista de ingredientes. Además, deberá declarar la cantidad de edulcorante por porción de consumo habitual servida y por cada 100 g o 100 ml del producto listo para el consumo, señalando, además, para cada edulcorante utilizado los valores de ingesta diaria admisible (I.D.A.), en mg/kg de peso corporal, según recomendaciones de FAO/OMS.

Los edulcorantes de mesa y goma de mascar, cualquiera sea su forma de presentación, deberán cumplir con la rotulación general y nutricional que establece este reglamento, indicando, además, la concentración por porción de consumo habitual y por cada 100 g o 100 ml y la I.D.A. correspondiente. Los límites máximos indicados en la tabla anterior no aplican en este caso, se permite su uso de acuerdo a BPF.

Adicionalmente, en caso de uso de Aspartamo (SIN 951) y su sal (SIN 962), se deberá indicar en forma destacada en la rotulación: "Fenilcetonúricos; contiene fenilalanina".

ARTÍCULO 147 - DICE ACTUALMENTE

ARTÍCULO 147.- Se permite usar como sustancias emulsionantes sólo aquellas que se indican en este artículo y en concentraciones no mayores, en producto terminado listo para el consumo, que las que se señalan en forma específica para cada aditivo:

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
322	Lecitinas	Fosfátidos Fosfolípidos	B.P.F.
430	Estearato de polioxietileno (8)	Estearato (8) de polioxilo	B.P.F.
431	Estearato de polioxietileno (40)	Estearato (40) de polioxilo Monoestearato (40) polioxietileno	B.P.F.
432	Monolaurato de polioxietilén (20) sorbitán	Polisorbato 20	5g/kg
433	Monooleato de polioxietilén (20) sorbitán	Polisorbato 80	5g/kg
434	Monopalmitato de polioxietilén (20) sorbitán	Polisorbato 40	5g/kg
435	Monoestearato de polioxietilén (20) sorbitán	Polisorbato 60	5g/kg
436	Triestearato de polioxietilén (20) sorbitán	Polisorbato 65	5g/kg
442 ¹²²	Sales de amonio del ácido fosfatídico	Fosfatídicos de amonio Emulsificante YN Sales mixtas de amonio con glicéridos fosforilados	10 g/Kg De producto terminado para mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao, productos de cacao y chocolate, y productos de imitación y sucedáneos del chocolate
444	Acetato Isobutirato de Sacarosa (SAIB)	Sucrosa de diacetato de hexaisobutirato	500 mg/kg
445	Ester de glicerina de Colofonia	Goma éster Ésteres de glicerol de madera o Goma Rosin Abietato de glicerilo	150 mg/kg
470	Sales de ácidos grasos (con base de Al, Ca, Na, Mg, K y NH ₄)		B.P.F.
470 i	Sales de ácidos mirístico, palmítico y estearico con Ca, Na, K y NH ₄	Sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio	B.P.F.

470 ii	Sales de ácido oléico con Ca, Na y K		B.P.F.
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Monoestearato de glicerilo Monopalmitato de glicerilo Monooleato de glicerilo Monoestearina Monopalmitina Monooleína	B.P.F.
472 ^a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos del glicerol	Ésteres de glicerol de ácidos grasos y ác.acético	B.P.F.
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol	Ésteres de glicerol de ácidos grasos y ác.láctico	B.P.F.
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol	Ésteres de glicerol de ácidos grasos y ác.citrico	B.P.F.
472d	Ésteres del ácido tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos	Ésteres de mono y diglicérido de ácidos grasos y ác. Tartárico	B.P.F.
472e	Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol	Ésteres de glicerol de ácidos grasos y ác.diacetiltartárico DATEM	B.P.F.
472f	Mezcla de Ésteres tartáricos, acéticos y de ácidos grasos del glicerol	Ésteres ácidos de mono y diglicéridos de ácidos grasos mezclados con ácidos tartárico y acético	B.P.F.
473	Ésteres de ácidos grasos y sacarosa	Ésteres de sacarosa con ácidos grasos comestibles, mono y diglicéridos. Sucroésteres de ácidos grasos	B.P.F.
474	Sucroglicéridos		B.P.F.
475	Esteres poliglicéridos de ácidos grasos	Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos Ésteres de glicerina de ácidos grasos	B.P.F.
476	Ésteres de poliglicerol interesterificados con ácido ricinoleico	Poliricinoleato de poliglicerol Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos policondensados con aceite de castor	B.P.F.
477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos		B.P.F.
478	Ésteres de ácidos grasos lactilados del glicerol y del propilenglicol		B.P.F.
480	Diocil-sulfosuccinato de sodio (DSS)	Docusato de sodio	B.P.F.
481	Lactilatos de sodio		
481i	Estearoil lactilato de sodio	Estearoil lactato de sodio	5g/kg
482	Lactilatos de calcio		

482i	Estearoil lactilato de calcio	Estearoil-2- lactilato de calcio	5g/kg
483	Tartrato de estearoil	Tartrato de estearoil palmitilo Tartrato de di- estearoil/palmitilo	3 g/kg
484	Citrato de estearoil		B.P.F.
491	Monoestearato de sorbitán		5g/kg
492	Triestearato de sorbitán		5g/kg
493	Monolaurato de sorbitán	Laurato de sorbitán	5g/kg
494	Monooleato de sorbitán		5g/kg
495	Monopalmitato de sorbitán		5g/kg

Los emulsionantes en base a las sales de fósforo señaladas precedentemente se podrán rotular como fosfatos, polifosfatos o mezcla de ambos, según sea el caso.

SE PROPONE QUE DIGA

ARTÍCULO 147.- Se permite usar como sustancias emulsionantes los aditivos que se indican en este artículo y en concentraciones no mayores, en productos terminando listo para el consumo, que las que se señalan en forma específica para cada uno:

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINÓNIMOS	LIMITE MAXIMO
322	Lecitinas		BPF
322i	Lecitina	Fosfatidos, fosfolipidos	BPF
322ii	Lecitina parcialmente hidrolizado	Fosfatidos, fosfolipidos	BPF
430	Estearato de polioxietileno(8)	Estearato (8) de polioxilo	BPF
431	Estearato de polioxietileno(40)	Estearato (40) de polioxilo, Monoestearato (40) pilioxietileno	BPF
432	Monolaurato de sorbitán polioxietileno (20)	Polisorbato 20	5 g/kg
433	Monooleato de sorbitán polioxietileno (20)	Polisorbato 80	5 g/kg
434	Monopalmitato de sorbitán polioxietileno (20)	Polisorbato 40	5 g/kg
435	Monoestearato de sorbitán polioxietileno (20)	Polisorbato 60	5 g/kg
436	Triestearato de sorbitán polioxietileno (20)	Polisorbato 65	5 g/kg
442	Sales amónicas del ácido fosfatídico	Fosfatidos de amonio, emulsificante YN, fosfatidato de amonio, mezcla de sales de amonio de glicéridos fosforilados.	5 g/kg
444	Acetato de Isobutirato de sacarosa (SAIB) (*)	Sucrosa de diacetato de hexaisobutirato	500 mg/kg
445	Glicerol ester de goma Rosin (*)	Goma éster, Esteres de glicerol de madera o Goma Rosin, Abietato de glicerilo	150 mg/kg
470	Sales de ácidos grasos		BPF
470i	Sales de ácidos mirístico, palmítico y esteárico con Ca, Na, K y NH ₄)	Sales mirística, palmítica y esteárica con amonio, calcio, potasio y sodio	BPF
470ii	Sales de ácido oleico con Ca, Na, y K		BPF
470iii	Estearato de magnesio	Decaoctanoato de magnesio	BPF
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Monoestearato de glicerilo, Monopalmitato de gliceriloMonooleato de gliceriloMonoestearinaMonopalmitina Monooleina	BPF
472a	Ésteres acéticos y de	ACETEM, ésteres de glicerol de	BPF

	ácidos grasos del glicerol	ácidos grasos y ácido acético	
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol	LACTEM, ésteres de glicerol de ácidos grasos y ácido láctico	BPF
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol	CITREM, ésteres de glicerol de ácidos grasos y ácido cítrico	BPF
472d	Ésteres del ácido tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos	Ésteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos y ácido tartárico	BPF
472e	Ésteres de diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol	DATEM, ésteres de glicerol de ácidos grasos y ácido diacetiltartárico	BPF
472f	Mezcla de Ésteres tartáricos, acéticos, y de ácidos grasos del glicerol	Ésteres ácidos de mono y diglicéridos de ácido graso mezclados con ácidos tartárico y acético	BPF
473	Ésteres de ácidos grasos y sacarosa	Sucroésteres, ésteres de sacarosa con ácidos grasos comestibles, mono y diglicéridos, sucroésteres de ácidos grasos	BPF
474	Sucroglicéridos	Glicéridos de azúcar	BPF
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos, ésteres de glicerina de ácidos grasos	BPF
476	Ésteres de poliglicerol con ácido ricinoléico interesterificados	Poliricinoleato de poliglicerol Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos policondensados con aceite de castor	BPF
477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos		BPF
480	Diocetil-sulfosuccinato de sodio (DSS)	Docusato de sodio	BPF
481	Lactilatos de sodio		5 g/kg
481i	Estearoil-2-lactilato de sodio	Estearoil lactato de sodio, SSL	5 g/kg
482	Lactilatos de calcio		5 g/kg
482i	Estearoil lactilato de calcio	Estearoil-2- lactilato de calcio, CSL	5 g/kg
483	Tartrato de estearoilo	Tartrato de estearoilopalmitilo Tartrato de di-estearoilo/palmitilo	3 g/kg
484	Citrato de estearoilo	Tartrato de estearoilopalmitilo Tartrato de di-estearoilo/palmitilo	BPF
491	Monoestearato de sorbitán		5 g/kg
492	Triestearato de sorbitán		5 g/kg
493	Monolaurato de sorbitán	Laurato de sorbitán	5 g/kg
494	Monooleato de sorbitán		5 g/kg
495	Monopalmitato de sorbitán		5 g/kg

(*) Estos aditivos, además, tienen función como enturbiantes.

ARTÍCULO 148 - DICE ACTUALMENTE

ARTÍCULO 148.- Sólo podrán usarse como sales emulsionantes aquellas que se indican en este artículo y sus concentraciones no podrán ser mayores, en producto terminado listo para el consumo, que las que se señalan en forma específica para cada aditivo en la siguiente tabla:

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
450	Difosfatos		
450 i	Difosfato disódico	Pirofosfato disódico Pirofosfato ácido de sodio, Profos	5 g/kg expresado como P ₂ O ₅
450 ii	Difosfato trisódico	Difosfato trisódico monohidrógeno	5 g/kg expresado como P ₂ O ₅
450 iii	Difosfato tetrasódico	Pirofosfato tetrasódico	5 g/kg expresado como P ₂ O ₅
450 iv	Difosfato dipotásico	Pirofosfato dipotásico	5 g/kg expresado como P ₂ O ₅
450 v	Difosfato tetrapotásico	Pirofosfato tetrapotásico	5 g/kg expresado como P ₂ O ₅
450 vi	Difosfato dicálcico	Pirofosfato dicálcico	5 g/kg expresado como P ₂ O ₅
450 vii	Difosfato dihidrógeno cálcico	Difosfato dihidrógeno monocálcico	5 g/kg expresado como P ₂ O ₅
451	Trifosfatos		
451 i	Trifosfato pentasódico	Tripolifosfato de sodio	5 g/kg expresado como P ₂ O ₅
	Trifosfato pentapotásico	Tripolifosfato de potasio	5 g/kg expresado
451 ii			como P ₂ O ₅
452	Polifosfatos		
452 i	Polifosfato de sodio	Hexametafosfato de sodio	5 g/kg expresado como P ₂ O ₅
452 ii	Polifosfato de potasio	Metafosfato de potasio	5 g/kg expresado como P ₂ O ₅
452 iii	Polifosfato de sodio y calcio		5 g/kg expresado como P ₂ O ₅
452 iv	Polifosfato de calcio		5 g/kg expresado como P ₂ O ₅
452 v	Polifosfato de amonio		5 g/kg expresado como P ₂ O ₅

Los emulsionantes fabricados en base a las sales de fósforo señaladas precedentemente se podrán rotular como fosfatos, polifosfatos o mezcla de ambos, según sea el caso.

El límite máximo de fósforo expresado como P₂O₅, corresponde sólo al agregado como aditivo, sin considerar el propio de las materias primas utilizadas en la elaboración del alimento. Para su cálculo se debe restar del fósforo total, el aportado por el alimento.

SE PROPONE QUE DIGA

ARTÍCULO 148.- Se permite usar como sales emulsionantes los aditivos que se indican en este artículo y en concentraciones no mayores, en productos terminando listo para el consumo, que las que se señalan en forma específica para cada uno:

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINÓNIMOS	LIMITE MAXIMO
450	Difosfatos		5g/kg expresado como P ₂ O ₅
450i	Difosfato disódico	Pirofosfato disódico, pirofosfato ácido de sodio, profos	5g/kg expresado como P ₂ O ₅
450ii	Difosfato trisódico	Difosfato trisódico monohidrógeno	5g/kg expresado como P ₂ O ₅
450iii	Difosfato tetrasódico	Pirofosfato tetrasódico	5g/kg expresado como P ₂ O ₅
450iv	Difosfato dipotásico	Pirofosfato dipotásico	5g/kg expresado como P ₂ O ₅
450v	Difosfato tetrapotásico	Pirofosfato tetrapotásico	5g/kg expresado como P ₂ O ₅
450vi	Difosfato dicálcico	Pirofosfato dicálcico	5g/kg expresado como P ₂ O ₅
450vii	Difosfato dihidrógeno cálcico	Difosfato dihidrógeno monocálcico	5g/kg expresado como P ₂ O ₅
451	Trifosfatos		5g/kg expresado como P ₂ O ₅
451i	Trifosfato pentasódico	Tripolifosfato de sodio	5g/kg expresado como P ₂ O ₅
451ii	Trifosfato pentapotásico	Tripolifosfato de potasio	5g/kg expresado como P ₂ O ₅
452	Polifosfatos		5g/kg expresado como P ₂ O ₅
452i	Polifosfato de sodio	Hexametafosfato de sodio	5g/kg expresado como P ₂ O ₅
452ii	Polifosfato de potasio	Metafosfato de potasio	5g/kg expresado como P ₂ O ₅

452iii	Polifosfato de sodio y calcio		5g/kg expresado como P ₂ O ₅
452iv	Polifosfato de calcio		5g/kg expresado como P ₂ O ₅
452v	Polifosfato de amonio		5g/kg expresado como P ₂ O ₅

Los emulsionantes fabricados en base a las sales de fósforo señaladas precedentemente se podrán rotular como fosfatos, polifosfatos o mezcla de ambos, según sea el caso.

El límite máximo de fósforo expresado como P₂O₅, corresponde sólo al agregado como aditivo, sin considerar el propio de las materias primas utilizadas en la elaboración del alimento. Para su cálculo se debe restar del fósforo total, el aportado por el alimento.

ARTÍCULOS 149 y 157 - DICEN ACTUALMENTE

ARTÍCULO 149.- Sólo podrán usarse como aditivos enturbiantes los que se indican en la presente tabla, en concentraciones no mayores a las señaladas:

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
444	Acetato Isobutirato de Sacarosa (SAIB)	Sucrosa de diacetato de hexaisobutirato	500 mg/kg
445	Ester de glicerina de Colofonia	Goma éster Ésteres de glicerol de madera de Rosin Abietato de glirerilo	150 mg/kg

ARTÍCULO 157.-Se permite usar como acentuantes del sabor sólo los que se indican en este artículo y en concentraciones no mayores, en producto terminado listo para el consumo, que las que se señalan en forma específica para cada aditivo:

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
508	Cloruro de potasio		BPF
620	Acido L glutámico		BPF
621	Glutamato monosódico	L-Glutamato monosódico Glutamato de sodio MSG	BPF
622	Glutamato monopotásico	L-Glutamato monopotásico Glutamato de potasio MPG	BPF
623	Glutamato cálcico	Di- L- glutamato cálcico Glutamato de Calcio	BPF
624	Glutamato monoamónico	L-Glutamato monoamónico Glutamato de amonio	BPF

625	Glutamato magnésico	Di- L-Glutamato magnésico Glutamato de Magnesio	BPF
626	Acido guanilico	Acido 5 guanilico GMP Guanosin-5-monofosfórico	BPF
627	Guanilato disódico	Guanilato 5 disódico Guanilato de sodio	BPF
628	Guanilato dipotásico	Guanilato 5 dipotásico Guanilato de potasio	BPF
629	Guanilato cálcico	Guanilato 5 cálcico Guanilato de calcio	BPF
630	Acido Inosínico	Acido 5 Inosínico IMP Inosinato 5 monofosfórico	BPF
631	Inosinato disódico	Inosinato 5 disódico Inosinato de sodio	BPF
632	Inosinato dipotásico	Inosinato 5 dipotásico Inosinato de potasio	BPF
633	Inosinato cálcico	Inosinato 5 cálcico Inosinato de calcio	BPF
634	Ribonucleótido cálcico (Mezcla de Inosinato y Guanilato de calcio)	5 Ribonucleótido cálcico	BPF
635	Ribonucleótido de sodio (Mezcla de Inosinato y Guanilato de sodio)	5 Ribonucleótido de sodio	BPF
636	Maltol		200 mg/Kg
637	Etilmaltol		200 mg/Kg
957	Taumatina		BPF

SE PROPONE QUE DIGA

Nota: los aditivos que actualmente tienen considerada una acción enturbiante en el artículo 149, están listados en el artículo 147 como sustancias emulsionantes, pero se agregó como nota al pie de esa tabla [ver () al pie de la tabla del artículo 147] que se les reconoce su acción enturbiante. Se traspa al artículo 149 lo dispuesto actualmente en el artículo 157.*

ARTÍCULO 149.- Se permite usar como aditivos acentuantes del sabor los aditivos que se indican en este artículo y en concentraciones no mayores, en productos terminando listo para el consumo, que las que se señalan en forma específica para cada uno:

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINÓNIMOS	LIMITE MAXIMO
508	Cloruro de potasio		BPF
620	Ácido L glutámico		BPF
621	Glutamato monosódico	L-Glutamato monosódico, glutamato de sodio, GMS	BPF
622	Glutamato monopotásico	L-Glutamato monopotásico, glutamato de potasio, GMP	BPF
623	Glutamato cálcico	Di-L-Glutamato cálcico, glutamato de calcio	BPF
624	Glutamato monoamónico	L-Glutamato monoamónico, glutamato de amonio	BPF
625	Glutamato magnésico	Di-L-Glutamato magnésico, glutamato de magnesio	BPF
626	Ácido guanilico	Ácido 5 guanilico, GMP, guanosin-5-monofosfórico	BPF
627	Guanilato disódico	Guanilato 5 disódico, guanilato de sodio	BPF
628	Guanilato dipotásico	Guanilato 5 dipotásico, guanilato de potasio	BPF
629	Guanilato cálcico	Guanilato 5 cálcico, guanilato de calcio	BPF
630	Ácido Inosinico	Ácido 5 Inisinio, IMP, inisinato-5-monofosfórico	BPF
631	Inosinato disódico	Inosinato 5 disódico, inosinato de sodio	BPF
632	Inosinato dipotásico	Inosinato 5 dipotásico, inosinato de potasio	BPF
633	Inosinato cálcico	Inosinato 5 cálcico, inosinato de calcio	BPF
634	5´Ribonucleótido cálcico	Ribonucleótido cálcico	BPF
635	5´Ribonucleótido de sodio	Ribonucleótido de sodio	BPF
636	Maltol		200 mg/kg
637	Etilmaltol		200 mg/kg
957	Taumatina		BPF
968	Eritritol		BPF



ARTÍCULO 150 - DICE ACTUALMENTE

ARTÍCULO 150.- Sólo se podrán usar como sustancias espesantes o estabilizadores, aquellas que se indican en este artículo, de acuerdo con Buenas Prácticas de Fabricación:

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
400	Acido alginico		BPF
401	Alginato de sodio	Sal de sodio del ácido alginico	BPF
402	Alginato de potasio	Sal de potasio del ácido alginico	BPF
403	Alginato de amonio	Sal de amonio del ácido alginico	BPF

404	Alginato de calcio	Sal de calcio del ácido algínico	BPF
405	Alginato de propilenglicol	Hidroxipropil alginato	BPF
406	Agar	Agar-Agar	BPF
407	Carragenina	Furcelano Agar danés	BPF
410	Goma de semilla de algarrobo	Goma garrofin Locust bean gum (LBG)	BPF
412	Goma guar		BPF
413	Goma tragacanto		BPF
414	Goma arabiga	Goma de acacia	BPF
415	Goma xantán	Goma xántica Goma Xanthan	BPF
416	Goma karaya	Goma esterculia	BPF
417	Goma tara		BPF
418	Goma gelán		BPF
419	Goma Ghatti	Goma india	BPF
440	Pectinas		BPF
457	Alfa-ciclodextrina	Ciclohexaamilosa	BPF
458	Gamma-ciclodextrina		BPF
459	Beta-ciclodextrina		BPF
460	Celulosa		
460 i	Celulosa microcristalina	Gel de celulosa	BPF
460 (ii)	Celulosa en polvo		BPF
461	Metilcelulosa		BPF
462	Etilcelulosa		BPF
463	Hidroxipropilcelulosa		BPF
464	Hidroxipropilmetilcelulosa		BPF
465	Metiletilcelulosa	Etilmetilcelulosa	BPF
466	Carboximetil celulosa sódica (CMC)	Goma de celulosa	BPF
	Carboximetil celulosa	Goma de celulosa	BPF

468	sódica reticulada	reticulada CMC reticulada Croscaramelosa	
1400	Dextrinas	Almidón tostado blanco y amarillo	BPF
1401	Almidones tratados con ácido	Almidón acidificado	BPF
1402	Almidones tratados con alcali	Almidón alcalinizado	BPF
1403	Almidón blanqueado		BPF
1404	Almidón oxidado		BPF
1405	Almidón tratados con enzimas		BPF
1410	Fosfato de monoalmidón		BPF
1411	Glicerolato de dialmidón		BPF
1412	Fosfato de dialmidón		BPF
1413	Fosfato de almidón fosfatado		BPF
1414	Fosfato de dialmidón acetilado		BPF
1420	Acetato de almidón	Almidón acetilado	BPF
1422	Adipato de dialmidón acetilado		BPF
1423	Glicerolato de dialmidón acetilado		BPF
1440	Almidón hidroxipropilado		BPF BPF
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado		
1443	Glicerolato de dialmidón hidroxipropilado		BPF
1450	Almidón octenil succinato sódico	Octilensulfosuccinato sódico de almidón	BPF
1451	Almidón acetilado oxidado		BPF
1452	Almidón octenil succinato de aluminio		BPF

Los almidones indicados en este artículo se podrán rotular en forma genérica como almidones modificados.

SE PROPONE QUE DIGA

ARTÍCULO 150.- Se permite usar como sustancias espesantes o estabilizadores, los aditivos que se indican en este artículo, de acuerdo con las Buenas Prácticas de Fabricación:

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINÓNIMOS	LIMITE MAXIMO
400	Ácido algínico		BPF
401	Alginato de sodio	Sal de sodio del ácido algínico	BPF
402	Alginato de potasio	Sal de potasio del ácido algínico	BPF
403	Alginato de amonio	Sal de amonio del ácido algínico	BPF
404	Alginato de calcio	Sal de calcio del ácido algínico	BPF
405	Alginato de propilenglicol	Hidroxipropilalginato	BPF
406	Agar	Agar-Agar	BPF
407	Carragenina	Furcelerano, agar danés	BPF
407a	Algas euchemas procesadas	Carragenina semirefinada	BPF
410	Goma de semilla de algarroba	Goma garrofin, Locust Bean Gum (LBG)	BPF
412	Goma guar	Harina guar, goma cyamopcis	BPF
413	Goma tragacanto		BPF
414	Goma arábica	Goma acacia	BPF
415	Goma xantán	Goma xántica, Goma Xanthan	BPF
416	Goma karaya	Goma esterculia	BPF
417	Goma tara	Algarrobo peruano	BPF
418	Goma gelán		BPF
425	Harina de Konjac (1)	Goma Konjac, manano de konjac, konjac, konnyaku	BPF
427	Goma casia		BPF
440	Pectinas		BPF
457	Alfa-ciclodextrina	Ciclohexaamilosa	BPF
458	Gamma-ciclodextrina		BPF
459	Beta-ciclodextrina		BPF
460	Celulosa		BPF
460i	Celulosa microcristalina	Gel de celulosa	BPF
460ii	Celulosa en polvo		BPF
461	Metilcelulosa	Eter metilico de celulosa	BPF
462	Etilcelulosa		BPF
463	Hidroxipropilcelulosa	Eter hidroxipropilico de celulosa	BPF
464	Hidroxipropilmetilcelulosa		BPF
465	Metiletilcelulosa	MEC, Etilmetilcelulosa	BPF
466	Carboximetil celulosa sódica	CMC, Goma de celulosa	BPF
467	Etilhidroxietil celulosa		BPF

468	Carboximetil celulosa sódica reticulada	Goma de celulosa reticulada CMC reticulada Croscarmelosa	BPF
469	Carboximetil celulosa hidrolizada enzimáticamente	CMC-ENZ	BPF
1400	Dextrinas (2)	Almidón tostado blanco y amarillo	BPF
1401	Almidones tratados con ácido (2)	Almidón acidificado	BPF
1402	Almidones tratados con álcali (2)	Almidón alcalinizado	BPF
1403	Almidón blanqueado (2)		BPF
1404	Almidón oxidado (2)		BPF
1405	Almidón tratado con enzimas (2)		BPF
1410	Fosfato de monoalmidón (2)		BPF
1412	Fosfato de dialmidón (2)		BPF
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado (2)		BPF
1414	Fosfato de dialmidónacetilado (2)		BPF
1420	Acetato de almidón (2)		BPF
1422	Adipato de dialmidónacetilado (2)		BPF
1440	Almidón hidroxipropilado (2)		BPF
1442	Fosfato de dialmidónhidroxipropilado (2)		BPF
1450	Almidón octenilsuccinato sódico (2)	Octilensulfosuccinato sódico de almidón	BPF
1451	Almidón acetilado oxidado (2)		BPF

(1) No debe utilizarse para producir alimentos deshidratados destinados a rehidratarse en la ingestión.

(2) Los almidones indicados en este artículo se podrán rotular en forma genérica como almidones modificados.

ARTÍCULO 151 - DICE ACTUALMENTE

ARTÍCULO 151.- Sólo podrán usarse como sustancias estabilizadoras de humedad, agentes de relleno y/o edulcorantes aquellas que se indican en este artículo, de acuerdo con las Buenas Prácticas de Fabricación:

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol	D-glucitol, jarabe de D-glucitol, sorbol, D-Sorbitol	BPF
421	Manitol	D-Manitol	BPF
422	Glicerol	Glicerina	BPF
953	Isomaltol	Isomaltitol, Isomaltulosa hidrogenada	BPF
965	Maltitol y jarabe de maltitol	D_Maltitol, maltosa hidrogenada, jarabe de glucosa hidrogenada	BPF
966	Lactitol	Lactositol, lactobiosit	BPF
967	Xilitol		BPF
1200	Polidextrosa A y N	Polidextrosas, Polidextrosas modificadas	BPF
1520	Propilenglicol		BPF
968	Eritritol		BPF

SE PROPONE QUE DIGA

ARTÍCULO 151.- Se permite usar como agentes humectantes, sustancias estabilizadoras de humedad, agentes de relleno y edulcorantes los aditivos que se indican en este artículo, de acuerdo con las Buenas Prácticas de Fabricación:

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINÓNIMOS	LIMITE MAXIMO
420	Sorbitoles (1)		BPF
420i	Sorbitol (1)	D-sorbitol, D-glucitol	BPF
420ii	Jarabe de sorbitol (1)	Jarabe D glucitol	BPF
421	Manitol (1)	D-Manitol	BPF
422	Glicerol (1)	Glicerina	BPF
953	Isomaltitol (1)	Isomaltulosa hidrogenada, isomalt	BPF
964	Jarabe de poliglicitol	Poliglucitol, almidones hidrogenados hidrolizados	BPF
965	Maltitoles (1)		BPF
965i	Maltitol (1)	D-maltitol, maltosa hidrogenada	BPF
965ii	Jarabe de maltitol (1)	Jarabe de glucosa hidrogenada	BPF
966	Lactitol (1)	Lactositol, lastobiosit, lactit	BPF
967	Xilitol (1)		BPF
968	Eritritol (1)		BPF
1200	Polidextrosa A y N	Polidextrosas, polidestroxas modificadas	BPF
1520	Propilenglicol(1)	Propaneldiol, metilglicol	BPF

ARTÍCULO 152 - DICE ACTUALMENTE

ARTÍCULO 152.- Sólo podrán usarse como aditivos impermeabilizantes o sustancias de recubrimiento aquellas que se indican en este artículo y en concentración no mayor que la señalada en forma específica:

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
901	Cera de abeja (blanca y amarilla)		B.P.F.
902	Cera candelilla		B.P.F.
903	Cera carnauba		B.P.F.
904	Goma laca	Laca decolorante Shellac	B.P.F.
905 (a, d, e, f, g)	Aceite mineral (alta, media y baja viscosidad)	Parafina líquida Aceite mineral grado alimenticio Aceite mineral blanco Petrolato líquido	3g/kg
905b	Vaselina	Gelatina de petróleo	3g/kg
905c	Cera de parafina	Cera de vaselina Cera de petróleo Cera microcristalina Parafina sólida	3g/kg
906	Goma de benzoina	Resina de Benjuí Resina benzoica Goma de Benjuí	B.P.F.

SE PROPONE QUE DIGA

ARTÍCULO 152.- Se permite usar como aditivos impermeabilizantes, sustancias de recubrimiento o agente de glaseado los aditivos que se indican en este artículo y en concentraciones no mayores, en productos terminando listo para el consumo, que las que se señalan en forma específica para cada uno:

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINÓNIMOS	LIMITE MAXIMO
901	Cera de abeja (blanca y amarilla)		BPF
902	Cera candelilla		BPF
903	Cera carnauba		BPF
904	Goma laca	Laca decolorante, Shellac	BPF
905a	Aceite mineral de alta viscosidad	Aceite mineral grado alimenticio, petrolato líquido, parafina líquida, aceite mineral blanco	3 g/kg
905b	Gelatina de petróleo	Petrolato, vaselina	3 g/kg
905c	Cera microcrislatina	Cera de petróleo	3 g/kg
905e	Aceite mineral de mediana viscosidad	Aceite mineral grado alimenticio, petrolato líquido, parafina líquida, aceite mineral blanco	3 g/kg

ARTÍCULO 153 - DICE ACTUALMENTE

ARTÍCULO 153.- Se permite usar como sustancias leudantes, blanqueadoras y mejoradoras de la panificación, sólo aquellas que se indican en este artículo y en concentraciones no mayores que las que se señalan en forma específica para cada aditivo:

a) leudantes

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
336	Tartrato ácido de potasio	Bitartrato de potasio Cremor tártaro Tártaro	B.P.F.
450 i	Difosfato disódico	Pirofosfato disódico Pirofosfato ácido de sodio, Profos	B.P.F.
500ii	Carbonato hidrógeno de sodio	Bicarbonato de sodio Carbonato ácido de sodio	B.P.F.
501ii	Carbonato hidrógeno de potasio	Bicarbonato de potasio Carbonato ácido de potasio	B.P.F.
503ii	Carbonato hidrógeno de amonio	Bicarbonato de amonio Carbonato ácido de amonio	B.P.F.
541 i	Fosfato de aluminio y sodio ácido		BPF

b) Blanqueadores o mejoradores de panificación

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
300	Ácido ascórbico		B.P.F.
927a	Azodicarbonamida (ADA)	Azobisformamida Diamida del ácido azodicarboxílico	45mg/kg
928	Peróxido de benzoilo	Superóxido de benzoilo Peróxido de dibenzoilo	60mg/kg

SE PROPONE QUE DIGA

ARTÍCULO 153.- Se permite usar como sustancias leudantes, blanqueadoras y mejoradoras de la panificación, los aditivos que se indican en este artículo y en concentraciones no mayores, en productos terminando listo para el consumo, que las que se señalan en forma específica para cada uno:

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINÓNIMOS	LIMITE MAXIMO
300	Ácido ascórbico		BPF
336	Tartrato ácido de potasio	Bitartrato de potasio, cremor tártaro, tártaro	BPF
450i	Difosfato disódico	Pirofosfato disódico, pirofosfato ácido de sodio, profos	BPF
500ii	Carbonato hidrogeno de sodio	Bicarbonato de sodio, carbonato acido de sodio	BPF
501ii	Carbonato hidrógeno de potasio	Carbonato ácido de potasio, bicarbonato de potasio	BPF
503ii	Carbonato hidrógeno de amonio	Carbonato ácido de amonio, bicarbonato de amonio	BPF
510	Cloruro de amonio		BPF
541i	Fosfato de aluminio y sodio ácido		BPF
927a	Azodicarbonamida (ADA)	Azobiscarbonamida Diamina del ácido azodicarboxílico	45 mg/kg
928	Peróxido de benzoilo	Superóxido de benzoilo, peróxido de dibenzoilo	60 mg/kg

ARTÍCULO 154 - DICE ACTUALMENTE

ARTÍCULO 154.- Se permite utilizar como preservantes químicos sólo los que se indican en este artículo y en concentraciones no mayores, en productos terminando, que las que se señalan en forma específica para cada aditivo:

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
200	Acido sórbico		2 g/kg
201	Sorbato de sodio		2 g/kg expresado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio		2 g/kg expresado como ácido sórbico
203	Sorbato de calcio		2 g/kg expresado como ácido sórbico
210	Acido benzoico		1 g/kg
211	Benzoato de sodio		1 g/kg expresado como ácido benzoico
212	Benzoato de potasio		1 g/kg expresado como ácido benzoico
213	Benzoato de calcio	Benzoato monocálcico	1 g/kg expresado como ácido benzoico
214	Etil p-hidroxibenzoato	Etilparabeno	1 g/kg
216	Propil p-hidroxibenzoato	Propilparabeno	1 g/kg
218	Metil p-hidroxibenzoato	Metilparabeno	1 g/kg
220	Dioxido de azufre	Anhídrido sulfuroso	1,5 g/kg alimentos deshidratados 100 mg/kg para otros alimentos
221	Sulfito de sodio	Sulfito disódico	100mg/kg expresado como dióxido de azufre
222	Sulfito ácido de sodio	Bisulfito de Na	100mg/kg expresado como dióxido de azufre
223	Metabisulfito de sodio		100mg/kg expresado como dióxido de azufre
224	Metabisulfito de potasio		100mg/kg expresado como dióxido de azufre

225	Sulfito de potasio		100mg/kg expresado como dióxido de azufre
226	Sulfito de calcio		100mg/kg expresado como dióxido de azufre
227	Sulfito ácido de calcio	Bisulfito de calcio	100mg/kg expresado como dióxido de azufre
228	Sulfito ácido de potasio	Bisulfito de potasio	100mg/kg expresado como dióxido de azufre
234 ¹³¹	Nisina		12,5mg/kg en quesos 10 mg/kg en crema natural o nata cuajada
235	Pimaricina	Natamicina	BPF. Aplicación externa en quesos duros
242	Dimetil dicarbonato	DMDC Dimetilpirocarbonato	250 mg/kg
243 ¹³²	Etil – laurionil arginato	Arginato Láurico Lauramida arginina, éster etílico LAE Etil-Nº-lauroil-L-arginato HCl	200 mg/Kg
249	Nitrito de potasio		125mg/kg en pescados y carnes
250	Nitrito de sodio		125mg/kg en pescados y carnes
251	Nitrato de sodio		500mg/kg
252	Nitrato de Potasio		500mg/kg
280	Acido propionico		1g/kg
281	Propionato de sodio		1g/kg expresado como ácido propiónico
282	Propionato de calcio		1g/kg expresado como ácido propiónico
283	Propionato de potasio		1g/kg expresado como ácido propiónico

SE PROPONE QUE DIGA

ARTÍCULO 154.- Se permite usar como sustancias conservadoras los aditivos que se indican en este artículo y en concentraciones no mayores, en productos terminando listo para el consumo, que las que se señalan en forma específica para cada uno:

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINÓNIMOS	LIMITE MAXIMO
200	Ácido sórbico		2 g/kg
201	Sorbato de sodio		2 g/kg expresado como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio		2 g/kg expresado como ácido sórbico
203	Sorbato de calcio		2 g/kg expresado como ácido sórbico
210	Ácido benzoico		1 g/kg
211	Benzoato de sodio		1 g/kg expresado como ácido benzoico
212	Benzoato de potasio		1g/kg expresado como ácido benzoico
213	Benzoato de calcio	Benzoato monocálcico	1 g/kg expresado como ácido benzoico
214	Etil p-hidroxibenzoato	Etilparabeno	1 g/kg expresado como ácido parahidroxibenzoico
216	Propil p-hidroxibenzoato	Propilparabeno	1 g/kg expresado como ácido parahidroxibenzoico
218	Metil p-hidroxibenzoato	Metilparabeno	1 g/kg expresado como ácido parahidroxibenzoico
220	Dióxido de azufre	Anhídrido sulfuroso	1,5 g/kg alimentos deshidratados 100 mg/kg para otros alimentos
221	Sulfito de sodio	Sulfito disódico	100 mg/kg expresado como dióxido de azufre
222	Sulfito ácido de sodio	Bisulfito de sodio	100 mg/kg expresado como dióxido de azufre
223	Metabisulfito de sodio		100 mg/kg expresado como dióxido de azufre
224	Metabisulfito de potasio		100 mg/kg expresado como dióxido de azufre
225	Sulfito de potasio		100 mg/kg expresado como dióxido de azufre
226	Sulfito de calcio		100 mg/kg expresado como dióxido de azufre
227	Sulfito ácido de calcio	Bisulfito de calcio	100 mg/kg expresado como dióxido de azufre
228	Sulfito ácido de potasio	Bisulfito de potasio	100 mg/kg expresado como dióxido de azufre

234	Nisina		12,5 mg/kg en quesos 10 mg/kg en crema natural o nata cuajada
235	Piramicina (1)	Natamicina	2 mg/dm ²
242	Dimetildicarbonato	DMDC, dimetilpirocarbonato	250 mg/kg
243	Etil-lauroilarginato	Ester de etillauroilarginato, LAE, etil-N-lauroyl, etilester de Lauramida arginina	200 mg/kg
249	Nitrito de potasio		125 mg/kg en pescado y carne
250	Nitrito de sodio		125 mg/kg en pescado y carne
251	Nitrato de sodio		500 mg/kg
252	Nitrato de potasio		500 mg/kg
280	Ácido propionico		1g/kg
281	Propionato de sodio		1g/kg expresado como ácido propionico
282	Propionato de calcio		1g/kg expresado como ácido propionico
283	Propionato de potasio		1g/kg expresado como ácido propionico

(1) se permite el uso solo para quesos madurados en tratamiento de superficie externa, ausente a una profundidad de 5 mm.



ARTÍCULO 155 - DICE ACTUALMENTE

ARTÍCULO 155.- 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 y artificial aceptados por FAO/OMS, Unión Europea, Food and Drug Administration y F.E.M.A. (Flavor and Extractive Manufacturing Assoc.).

Se entenderá por:

saborizante/aromatizante natural: al producto puro de estructura química definida o al preparado saborizante de estructura química no definida, concentrado o no, que tiene características saporíferas y son obtenidos por un proceso físico, microbiológico o enzimático a partir de productos de origen vegetal o animal;

saborizante/aromatizante idéntico a natural: es aquel producto obtenidos por procesos físicos, microbiológicos, enzimáticos, de síntesis química o de aislamiento por procesos químicos, cuya formulación incluye componentes idénticos a los existentes en la naturaleza;

saborizante/aromatizante artificial: es aquel producto que en su formulación incluye, en una proporción cualquiera, componentes que no se encuentran naturalmente en productos animales o vegetales y son obtenidos por síntesis química.

Nota: lo dispuesto actualmente en este artículo quedará expuesto en el artículo 156 de la propuesta.



SE PROPONE QUE DIGA

ARTÍCULO 155.- Se permite usar como agentes de retención de color los aditivos que se indican en este artículo y en concentraciones no mayores, en productos terminando listo para el consumo, que las que se señalan en forma específica para cada uno:

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINÓNIMOS	LIMITE MAXIMO
579	Gluconato ferroso	Di-D-gluconato de hierro dihidratado, gluconato de hierro	150 mg/kg expresado como hierro
585	Lactato ferroso	Lactato de hierro, lactato de hierro II	150 mg/kg expresado como hierro
1202	Polivinilpirrolidona insoluble	Crospovidona, polivinilpirrolidona, PVP insoluble, polividona entrecruzada.	BPF



ARTÍCULO 156 - DICE ACTUALMENTE

ARTÍCULO 156.- Podrán usarse disolventes portadores o diluyentes de sustancias saborizantes/aromatizantes y de antioxidantes, siempre que cumplan con las normas establecidas por el Codex Alimentarius FAO/OMS y su concentración esté de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.

Nota: lo dispuesto en este artículo está expresado, modificado, en el artículo 157 de la presente propuesta.

SE PROPONE QUE DIGA

ARTÍCULO 156.- Se permite usar como saborizantes/aromatizantes aquellas sustancias aromáticas o mezclas de ellas obtenidas por procesos físicos, microbiológicos, enzimáticos, químicos de aislamiento o síntesis, aceptados por al menos una de las siguientes entidades de referencia: JECFA FAO/OMS, Unión Europea, FDA (Food and Drug Administration) o F.E.M.A. (Flavor and Extractive Manufacturing Assoc.).

Se entenderá por:

Saborizante/aromatizante natural: al producto puro de estructura química definida o al preparado saborizante de estructura química no definida, concentrado o no, que tiene características saporíferas y son obtenidos por un proceso físico, microbiológico o enzimático a partir de productos de origen vegetal o animal.

Saborizante/aromatizante idéntico a natural: al producto que contiene componentes idénticos a los existentes en la naturaleza, obtenidos por procesos de síntesis química o de aislamiento por procesos químicos, a partir de materias primas de origen animal, vegetal o microbiano.

Saborizante/aromatizante artificial: al producto que en su formulación incluye componentes obtenidos por síntesis química que aún no han sido identificados en productos de origen animal, vegetal o microbiano.

Nota: ver lo dispuesto en el artículo 155 vigente actualmente.

ARTÍCULO 157 - DICE ACTUALMENTE

ARTÍCULO 157.-Se permite usar como acentuantes del sabor sólo los que se indican en este artículo y en concentraciones no mayores, en producto terminado listo para el consumo, que las que se señalan en forma específica para cada aditivo:

Nº SIN	NOMBRE CODEX	SINONIMOS	LIMITE MAXIMO
508	Cloruro de potasio		BPF
620	Acido L glutámico		BPF
621	Glutamato monosódico	L-Glutamato monosódico Glutamato de sodio MSG	BPF
622	Glutamato monopotásico	L-Glutamato monopotásico Glutamato de potasio MPG	BPF
623	Glutamato cálcico	Di- L- glutamato cálcico Glutamato de Calcio	BPF
624	Glutamato monoamónico	L-Glutamato monoamónico Glutamato de amonio	BPF
625	Glutamato magnésico	Di- L-Glutamato magnésico Glutamato de Magnesio	BPF
626	Acido guanilico	Acido 5 guanilico GMP Guanosin-5-monofosfórico	BPF
627	Guanilato disódico	Guanilato 5 disódico Guanilato de sodio	BPF
628	Guanilato dipotásico	Guanilato 5 dipotásico Guanilato de potasio	BPF
629	Guanilato cálcico	Guanilato 5 cálcico Guanilato de calcio	BPF
630	Acido Inosínico	Acido 5 Inosínico IMP Inosinato 5 monofosfórico	BPF
631	Inosinato disódico	Inosinato 5 disódico Inosinato de sodio	BPF
632	Inosinato dipotásico	Inosinato 5 dipotásico Inosinato de potasio	BPF
633	Inosinato cálcico	Inosinato 5 cálcico Inosinato de calcio	BPF
634	Ribonucleótido cálcico (Mezcla de Inosinato y Guanilato de calcio)	5 Ribonucleótido cálcico	BPF
635	Ribonucleótido de sodio (Mezcla de Inosinato y Guanilato de sodio)	5 Ribonucleótido de sodio	BPF
636	Maltol		200 mg/Kg
637	Etilmaltol		200 mg/Kg
957	Taumatina		BPF

Nota: ver artículo 149 de la presente propuesta.



SE PROPONE QUE DIGA

ARTÍCULO 157.- Se permite usar como sustancias inertes, portadores, disolventes o diluyentes de sustancias saborizantes/aromatizantes, colorantes y de antioxidantes, siempre que cumplan con las normas establecidas por el Codex Alimentarius FAO/OMS de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.

Se entiende por sustancias inertes los aditivos alimentarios que se utilizan para disolver, diluir, dispersar o modificar de otras maneras un aditivo alimentario o nutriente sin alterar su función (y sin generar por sí mismo efecto tecnológico alguno) con el fin de facilitar la manipulación, la aplicación o uso del aditivo alimentario o nutriente.

Nota: ver artículo 156 actualmente vigente.



ARTÍCULO 158 - DICE ACTUALMENTE

ARTÍCULO 158.- Se permite el uso de preparaciones enzimáticas y coadyuvantes de elaboración siempre que cumplan con las normas establecidas por el Codex Alimentarius FAO/OMS y su concentración estará de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.

SE PROPONE QUE DIGA

ARTÍCULO 158.- Se permite usar como preparaciones enzimáticas y coadyuvantes de elaboración siempre que cumplan con las normas establecidas por el Codex Alimentarius FAO/OMS de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.

ARTÍCULO 159 - DICE ACTUALMENTE

ARTÍCULO 159.- En el caso que antecedentes sanitarios y técnicos hagan conveniente introducir modificaciones a las listas establecidas en los artículos precedentes de este Título, el Ministerio de Salud propondrá el correspondiente decreto supremo modificadorio al Presidente de la República.

SE PROPONE QUE DIGA

ARTÍCULO 159.- Eliminado

Nota: no es necesario este artículo porque esta potestad ya la tiene el Ministerio de Salud.