**REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO**

**RTCA 67.04.54:18**
**ICS 67.050**
**1ra. Revisión**

---

# Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios.

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

**Reglamento Técnico Centroamericano, 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. AMBITO 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 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.

**3.4 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 IOFI:** La organización Internacional de la Industria de Saborizantes (por sus siglas en inglés)
**4.7 JECFA:** Comité de Expertos en Aditivos Alimentarios y Contaminantes de la FAO/OMS (por sus siglas en inglés).
**4.8 UE:** Unión Europea.
**4.9 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 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 organolétpticas, 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** En los casos en que se incorporen en un alimento dos o más aditivos con una misma función, a los cuales se les haya asignado un límite máximo, la suma de las concentraciones empleadas, no podrá ser superior al límite máximo autorizado para aquel aditivo al cual se le ha fijado la concentración más alta, respetando el límite máximo de cada uno de los aditivos empleados, excepto que existan métodos analíticos para determinación cuantitativa de cada uno de los aditivos o que sea comprobable que es requerido el uso de cada nivel máximo individual para la combinación de dos o más aditivos con el fin de obtener el efecto físico o tecnológico que los mismos están destinados a lograr.

**5.5.2** 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

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. 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.

NOTA 1. No aplican las Notas 122 y 161 contenidas en la Norma Codex STAN 192-1995.

### 6.2 Aditivos con referencias distintas a CODEX STAN 192-1995

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.

**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-tempore* 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 Comision del Codex Alimentarius (CAC). Cuando CODEX modifique la dosis máxima o excluya un aditivo, se tendrá un plazo de 6 meses para realizar los cambios correspondientes en la formulación y el etiquetado.

**8.2**. En el Anexo D 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 6 meses para realizar los cambios correspondientes en la formulación y el etiquetado.

**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. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

Corresponde la vigilancia y la verificación de este Reglamento Técnico a la autoridad competente de los Estados Parte de la región Centroamericana.

## 10. BIBLIOGRAFÍA

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

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

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

**10.4** Monografías toxicológicas e informes del JECFA.

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

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 01.1.3 | Suero de mantequilla líquido (natural/simple) | | | | |
| Denominación del aditivo | Número INS | Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM) | Legislación de referencia | Función | Observaciones |
| CLORURO 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, Pag. 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 líquidas aromatizadas | | | | |
| Denominación del aditivo | Número INS | Dosis máxima (mg/L/mg/kg o BPM) | Legislación de referencia | Función | Observaciones |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **CARAMELO I-CARAMELO PURO** | 150a | BPM | FDA 73.85 | Colorante. | |
| **CARAMELO III-CARAMELO AL AMONIACO** | 150c | 150 | FDA 73.85 | Colorante. | |
| **CURCUMINA OLEORESINA TUMÉRICA** | 100i 100ii | BPM | FDA 73.600 | Colorante. | |
| **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** | **Legislación de** | **Función** | **Observaciones** |

| | | (mg/Lo mg/kg o BPM) | referencia | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO** | 1400 | BPM | FDA 184.1277 | Sustancias inertes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **NITRÓGENO** | 941 | BPM | Directiva 95/2/CE Anexo 1 Pag. 12 | Espumantes, gases de envasado, propulsores. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **01.2.1** | **Leches fermentadas naturales/simple** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **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 (naturales / simples) sin tratamiento térmico después de la fermentación** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **ÓXIDO NITROSO** | 942 | BPM | Directiva 95/2/CE Anexo I, Pag. 12. | Antioxidantes, espumantes, gases de envasado, propulsores. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **01.2.1.2** | **Leches fermentadas (naturales / simples) tratadas térmicamente después de la fermentación** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CLORURO 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 / simple)** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo 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/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CARAMELO I-CARAMELO PURO** | 150c | BPM | FDA 73.85 | Colorante. | |
| **CARAMELO III CARAMELO AL AMONIACO** | 150c | BPM | FDA 73.85 | Colorante. | |
| **CURCUMINA** | 100iii | BPM | FDA 73.600 | Colorante. | |
| **ESTEAROIL-2-LACTILATOS** | 481i, 481ii | 3 000 | Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 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) pasterizada (natural / simple) | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo 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** | 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 DIALMIDON HIDROXIPROPILICO** | 1442 | BPM | FDA 172.892 | Antiaglutinantese mulsionantes, 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 / simples)** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo 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** | 333 | BPM | FDA 184.1195 | Reguladores de la acidez, sales | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **TRICALCICO)** | | | | 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** | 150a | 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/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CARAMELO III-CARAMELO AL AMONIACO** | 150c | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |
| **CARAMELO IV-CARAMELO AL SULFITOAMONIO** | 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/Lo mg/kg o** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | **BPM)** | | | |
| **CARAMELO III-CARAMELO AL AMONIACO** | 150c | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |

| **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/Lo 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 (naturales)** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CARAMELO III-CARAMELO AL AMONIACO** | 150c | 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/Lo mg/kg o** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | **BPM)** | | | |
| **ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)** | 163 | BPM | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorantes. | |
| **CLORURO CÄLCICO** | 509 | 2 000 | FDA 184.1193 | Agentes endurecedores, estabilizadores, espesantes. | |
| **CARAMELO III-CARAMELO AL AMONIACO** | 150c | BPM | FDA 73.85 | Colorante. | |
| **CARAMELO IV-CARAMELO AL SULFITOAMONICO** | 150d | 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/Lo 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 | 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 4 pag 40 | Antiaglutinantes | |
| **SORBATOS** | 200, 201, 202, 203 | BPM | FDA 182.3089, 182.3795, 182.90 | Antioxidantes, sustancias | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | 182.3225, 182.3640 | conservadoras, estabilizador. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **01.6.2** | **Queso madurado** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo 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 452i | BPM | FDA 182.6215 | Agente antiaglomerante, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, estabilzador, 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/Lo 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, Pag. 40. Otros aditivos permitidos. | Antiaglutinantes | |
| **SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO)** | 556 | 10 000 | 95/2/CE anexo 4 pag 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/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CURCUMINA OLEORESINA TUMERICA** | 100i 100ii | BPM | FDA 73.600 | Colorante. | |
| **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/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **CAROTENOIDES** | 160a(i), 160a(iii)160e, 160f | BPM | FDA 73.95<br>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 4 pag 40 | Antiaglutinantes. | |
| **SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO)** | 556 | 10 000 | Directiva 95/2/CE anexo 4 pag 40 | Antiaglutinantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **01.6.4** | **Queso elaborado, fundido** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CAROTENOIDES** | 160a(i), 160a(iii) 160e, 160f | BPM | FDA 73.95<br>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, Pag. 40. Otros Aditivos Permitidos. | Antiaglutinantes. | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO)** | 556 | 10 000 | Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 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/Lo 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** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **01.6.4.2** | **Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo 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/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CAROTENOIDES** | 160a(i), | BPM | FDA 73.95 | Colorantes. | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 160a(iii), 160e, 160f | | FDA 75.93 | | |
| **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, Pag. 40. Otros Aditivos Permitidos. | Antiaglutinantes. | |
| **SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO)** | 556 | 10 000 | Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 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/Lo 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/Lo** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | **mg/kg o BPM)** | | | |
| **ÁCIDO TANICO** | 181 | 400 | FDA 184. 1097 | Colorantes, emulsionantes, espesantes, estabilizadores. | |
| **CURCUMINA OLEORESINA TUMERICA** | 100i 100ii | BPM | FDA 73.600 | Colorantes. | |
| **EXTRACTO DE SPIRULINA** | 163ii | 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/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CARAMELO IV-CARAMELO AL SULFITOAMÓNICO** | 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/Lo 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 CALCICO** | 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/Lo 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/Lo 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; | 5 000 | FDA 184.1099 | Antiaglutinantes, reguladores de la | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 336i,ii; 337 | | | 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/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CITRATO TRISÓDICO** | 331iii | BPM | FDA 184.1751 | Emulsionantes, estabilizadores, reguladores de la acidez, sales emulsionantes, secuestrantes. | |
| **TOCOFEROLES** | 307a, 307b, 307c | 500 | FDA 184.1890 | Antioxidantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **02.1.2** | **Grasas y aceites vegetales** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | BPM | FDA73.30 | 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/Lo 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 | FDA73.30 | 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 2.1.2 y 2.1.3.** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA,** | 160b | BPM | FDA73.30 | Colorante natural. | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **NORBIXINA, ANNATO** | | | | | |

| **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/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **SUCROGLICÉRIDOS** | 474 | 10 000 | Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 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/Lo 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** | 150a | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |
| **DEXTRINAS, ALMIDÓN** | 1400 | BPM | FDA 184.1277 | Sustancias inertes, emulsionantes, | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **TOSTADO,** | | | | estabilizadores, espesantes. | |
| **OXIDO NITROSO** | 942 | BPM | Directiva 95/2/CE Anexo I, Pag. 12 | Propelente. | |
| **ROJO ALLURA AC** | 129 | 300 | FDA 74.340 | Colorantes. | |
| **SESQUICARBONATO DE SODIO** | 500iii | BPM | Directiva 95/2/CE Anexo I, Pag. 10. | Reguladores de la acidez, 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 grasas para untar** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CAROTENOIDES** | 160a(i),160a(ii) 160e,160f | BPM | FDA 73.95 | Colorantes. | |
| **CURCUMINA** | 100i | BPM | FDA 73.600 | Colorante. | |
| **EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | BPM | FDA73.30 | Colorante natural. | |
| **RIBOFLAVINAS** | 101i, 101ii | 300 | FDA 73.450 | Colorantes. | |
| **ROJO ALLURA AC** | 129 | 300 | FDA 74.340 | Colorantes. | |
| **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, | Emulsionantes | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | Pag. 36. Otros aditivos permitidos. | | |
| **TARTRACINA** | 102 | 300 | FDA 82.705 | Colorantes. | |
| **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 d ALFA TOCOFEROL y dL-alfa** | 307a, 307c | 500 | FDA 184.1890 | Antioxidantes. | |
| **SUCROGLICERIDOS** | 474 | 10 000 | Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 36. Otros aditivos permitidos. | Emulsionantes. | |

| **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/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CARAMELO III-CARAMELO AL AMONIACO** | 150c | 20 000 | FDA 73.85 | Colorantes. | |
| **EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNAT** | 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<br>FDA 182.3795<br>FDA 182.3640<br>FDA 182.3225 | Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador. | |
| **SUCROGLICÉRIDOS** | 474 | 10 000 | Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 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/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **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 Parte 2 | Colorantes. | |
| **PONCEAU 4R** | 124 | 50 | FDA 73.100 | Colorantes. | |
| **RIBOFLAVINAS** | 101i, 101ii | 300 | FDA 73.450 | Colorantes. | |
| **ROJO ALLURA** | 129 | 300 | FDA 74.340 | Colorantes. | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **AC** | | | | | |
| **SORBATOS** | 200i, 201, 202, 203 | 1 000 | FDA 182.3089<br>FDA 182.3795<br>FDA 182.3640<br>FDA 182.3225 | Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador. | |
| **SUCRALOSA** | 955 | 400 | FDA 172.831 | Edulcorantes. | |
| **SUCROGLICÉRIDOS** | 474 | 10 000 | Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 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** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **0.3** | **Hielos comestibles, incluidos los sorbetes** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **ACESULFAME POTÁSICO** | 950 | BPM | FDA 172.800 | Acentuadores del aroma, edulcorantes. | |
| **CURCUMINA** | 100i<br>100ii | BPM | FDA 73.600 | Colorante. | |
| **ERITROSINA** | 127 | BPM | FDA 74.303 | Colorante. | |
| **EXTRACTO DE SPIRULINA** | 163ii | 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, Pag. 42. Otros aditivos permitidos (solo como potenciador del | Acentuadores del sabor. | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | sabor). | | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 04.1.1 | Frutas frescas | | | | |
| Denominación del aditivo | Número INS | Dosis máxima (mg/Lo 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, Pag. 12. | Espumantes, gases de envasado, propulsores. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 04.1.1 | Frutas frescas | | | | |
| Denominación del aditivo | Número INS | Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM) | Legislación de referencia | Función | Observaciones |
| OXIDO NITROSO | 942 | BPM | Directiva 95/2/CE Anexo I, Pag. 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/Lo mg/kg o BPM) | Legislación de referencia | Función | Observaciones |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)** | 407a | BPM | Directiva 95/2/CE Anexo I, Pag. 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** | 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/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)** | 407a | BPM | Directiva 95/2/CE Anexo I, Pag. 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, Pag. 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/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CARAMELO III-CARAMELO AL AMONIÁCO** | 150c | 80 000 | FDA 73.85 | Colorantes. | |
| **CARAMELO IV-CARAMELO AL SULFITOAMONICO** | 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/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **SORBATOS (ÁCIDO ASCÓRBICO, ASCORBATO SÓDICO Y ASCORBATO CALCICO)** | 300<br>301<br>301 | BPM | Directiva 1129 2011 | Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **04.1.2.2** | **Frutas desecadas** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **ANTOCIANINAS,** | 163 | | | Colorantes | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)** | | BPM | Reglamento (UE) No 1129/2011 | | |
| **OLEORRESINA DE PAPRIKA** | 160c | BMP | Reglamento (UE) | Colorante. | |
| **SORBATOS** | 200i 201 202 203 | 1 000 | 95/2/CE Anexo 3 pag 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/Lo 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/Lo 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/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CURCUMINA OLEORESINA TUMERICA** | 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. | Solo para jaleas |
| **LUTEÍNA** | 161b | 100 | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorante. | |
| **PECTINAS (AMIDA Y NO AMIDA)** | 440 | BPM | Directiva 95/2/CE Anexo II, Pag. 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/Lo 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/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CLORURO DE CALCIO** | 509 | BPM | FDA 184.1193 | Agente endurecedor, estabilizador, espesante. | |
| **CURCUMINA OLEORESINA TUMERICA** | 100i, 100ii | BPM | FDA 73.600 | Colorante. | |
| **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/Lo** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | **mg/kg o BPM)** | | | |
| **BETA CAROTENO** | 160a(i), 160a(iii) | BPM | FDA 73.95 | Colorantes. | |
| **CAROTENOIDES VEGETALES** | 160a(ii) | BPM | FDA 73.96<br>FDA 184.1245 | Colorantes. | |
| **ERITROSINA** | 127 | BPM | FDA 74.303 | Colorantes. | |
| **EXTRACTOS BIJA, 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/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **ÁCIDO TANICO** | 181 | 50 | CRF 184. 1097 | Colorantes, emulsionantes, espesantes, estabilizadores. | |
| **CAROTENOS VEGETALES** | 160a(ii) | BPM | FDA 73.96<br>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** | 341i | BPM | FDA 182.1217 | Reguladores de la | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **(FOSFATO DE CALCIO)** | | | | acidez, antioxidantes, secuestrantes. | |
| **GLICOSIDOS 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, Pag. 42. | Acentuadores del sabor. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **04.1.2.11** | **Rellenos de fruta para panadería** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo 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/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CITRATO** | 331iii | 2 000 | FDA 184.1751 | Reguladores de la | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **TRISÓDICO** | | | | 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 la soja y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **OXIDO NITROSO** | 942 | BPM | Directiva 95/2/CE Anexo I, Pag. 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/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)** | 407a | BPM | Directiva 95/2/CE Anexo I, Pag. 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** | 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/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)** | 407a | BPM | Directiva 95/2/CE Anexo I, Pag. 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, Pag. 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 (incluida la soja) y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas elaboradas** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CARAMELO III-CARAMELO AL AMONIACO** | 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/Lo 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, Pag. 12. | Espumantes, gases de envasado, propulsores. | |
| **OXIDO NITROSO** | 942 | BPM | Directiva 95/2/CE Anexo I, Pag. 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/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CARAMELO III-CARAMELO AL AMONIACO** | 150c | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |
| **CARAMELO IV-CARAMELO AL SULFITOAMONICO** | 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/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILAS Y CLOROFILINA** | 141i<br>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 (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **TARTRATOS** | 334; 335i, 335ii; 336i, 336ii; 337 | BPM | Directiva 95/2/CE Anexo II, Pag. 16 y 17. | 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 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 04.2.2.7 | **Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)** | 407a | BPM | Directiva 95/2/CE Anexo I, Pag. 10. | Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **CITRATO TRISÓDICO** | 331iii | BPM | FDA 184.1751 | Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores. | |
| **CLORURO CÁLCICO** | 509 | 4 000 | FDA 184.1193 | Agentes endurecedores, estabilizadores, espesantes. | |
| **CLORURO DE AMONIO** | 510 | BPM | FDA 184.1138 | Agentes de tratamiento de las harinas. | |
| **CLORURO DE POTASIO** | 508 | BPM | FDA 184.1622 | Agentes endurecedores, acentuadores del sabor, estabilizadores, espesantes. | |
| **CARAMELO I-CARAMELO PURO** | 150a | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |
| **CARAMELO III-CARAMELO AL AMONIACO** | 150c | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |
| **CARAMELO IV-CARAMELO AL SULFITOAMONICO** | 150d | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |
| **DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO, BLANCO Y AMARILLO** | 1400 | BPM | FDA 184.1277 | Sustancias inertes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **ERITROSINA** | 127 | BPM | FDA 74.303 | Colorantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **04.2.2.8** | **Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas.** | | | | |
| **Denominación del** | **Número** | **Dosis** | **Legislación de** | **Función** | **Observaciones** |

| aditivo | INS | máxima (mg/Lo mg/kg o BPM) | referencia | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **CARAMELO III-CARAMELO AL AMONIACO** | 150c | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |
| **CARAMELO IV-CARAMELO AL SULFITOAMONICO** | 150d | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **05.1** | **Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)** | 440 | BPM | Directiva 95/2/CE Anexo II, Pag. 13. (como agentes de recubrimiento). | Emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **05.1.3** | **Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CARMINES (EXTRACTO DE COCHINILLA)** | 120 | BPM | FDA 73.100 | Colorantes. | |
| **ERITROSINA** | 127 | BPM | FDA 74.303 | Colorantes. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento |
|---|---|

| 05.1.4 | Productos de cacao y chocolate: | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CARAMELO III-CARAMELO AL AMONIACO** | 150c | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |
| **CARAMELO IV-CARAMELO AL SULFITOAMONICO** | 150d | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |
| **CARMINES (EXTRACTO DE COCHINILLA)** | 120 | BPM | FDA 73.100 | Colorantes. | |
| **CURCUMINA** | 100i, 100ii | BPM | FDA 73.600 | Colorantes. | |
| **EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | BPM | FDA 73.30 | Colorantes. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **05.1.5** | **Productos de imitación y sucedáneos del chocolate:** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CARAMELO III-CARAMELO AL AMONIACO** | 150c | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |
| **CARAMELO IV-CARAMELO AL SULFITOAMONICO** | 150d | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |
| **CURCUMINA** | 100i, 100ii | BPM | FDA 73.600 | Colorantes. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento |
|---|---|
| **05.2** | **Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc.:** |

| Denominación del aditivo | Número INS | Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM) | Legislación de referencia | Función | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| **ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)** | 163 | BPM | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorante. | |
| **ERITROSINA** | 127 | BPM | FDA 74.303 | Colorantes. | |
| **ESTEAROIL-2-LACTILATOS** | 481i, 481ii | 5 000 | Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 38. Otros aditivos permitidos. | Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores. | |
| **EXTRACTO DE SPIRULINA** | 163ii | BPM | FDA 73.530 | Colorantes. | |
| **LUTEÍNA** | 161b | 300 | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorante. | |
| **OLEORRESINA DE PAPRIKA** | 160c | BPM | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorante. | |
| **SALES MAGNESICAS DE ÁCIDOS GRASOS** | 470b | BPM | FDA 172.863 | Antiaglutinantes emulsificante, estabilizador. | |
| **TARTRATOS** (solo para ácido tartárico) | 334 | BPM | FDA 184.1099 | Reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **05.2.1** | **Caramelos duros** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **ÁCIDO TANICO** | 181 | 130 | FDA 184. 1097 | Colorantes, emulsionantes, espesantes, estabilizadores | |
| **AZUL PATENTE V** | 131 | 50 | Directiva 94/36/CE | Colorantes. | |
| **CURCUMINA** | 100i 100ii | BPM | FDA 73.600 | Colorantes. | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | BPM | FDA 73.30 | Colorantes. | |
| **EXTRACTO DE SPIRULINA** | 163ii | BPM | FDA 73.530 | Colorantes. | |
| **PIGMENTOS PERLESCENTES A BASE DE MICA** | N/A | 12 500 | FDA 73.350 | Colorantes. | |
| **LICOPENOS** | 160d(i), (ii), (iii) | BPM | FDA 73.585 | Colorantes. | |
| **NEHOESPERIDINA-DIHIDROCALCONA** | 959 | 150 | Directiva 94/35/CE | Edulcorante, potenciador del sabor. | |
| **ROJO DE AZORRUBINA (CARMOISINA)** | 122 | 50 | Directiva 94/36/CE | Colorantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **05.2.2** | **Caramelos blandos** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **AZUL PATENTE V** | 131 | 50 | Directiva 94/36/CE | Colorante. | |
| **CURCUMINA** | 100i 100ii | 300 | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorante. | |
| **DIACETATO DE SODIO** | 262ii | BPM | FDA 184.1754 | Regulador de la acidez, sustancia conservadora, secuestrante. | |
| **EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160bi | BPM | FDA 73.30 | Colorantes. | |
| **EXTRACTO DE SPIRULINA** | 163ii | BPM | FDA 73.530 | Colorante. | |
| **LICOPENOS** | 160d(i), | BPM | FDA 73.585 | Colorantes. | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | (ii), (iii) | | | | |
| **NEHOESPERIDINA-DIHIDROCALCONA** | 959 | 150 | Directiva 94/35/CE | Edulcorante, potenciador del sabor. | |
| **ROJO DE AZORRUBINA (CARMOISINA)** | 122 | 50 | Directiva 94/36/EC | Colorantes. | |
| **PIGMENTOS PERLESCENTES A BASE DE MICA** | N/A | 12 500 | FDA 73.350 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **05.2.3** | **Turrón y mazapán** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CURCUMINA** | 100i 100ii | BPM | FDA 73.600 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **05.3** | **Goma de mascar** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **ÁCIDO GLUCONICO** | 574 | BPM | Directiva 95/2/CE | Estabilizador, corrector de la acidez. | |
| **ÁCIDO SULFURICO** | 513 | BPM | Directiva 95/2/CE | Acidulante. | |
| **ÁCIDOS GRASOS** | 570 | BPM | Directiva 95/2/CE | Antiaglomerante, antiaglutinante. | |
| **ARGON** | 938 | BPM | Directiva 95/2/CE | Propulsor, estabilizador. | |
| **AZUL PATENTE** | 131 | 300 | Directiva | Colorantes. | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **V** | | | 94/36/CE | | |
| **CARBAMIDA (SOLO PARA GOMA DE MASCAR SIN AZUCAR AÑADIDO)** | 927b | 30 000 | Directiva 95/2/CE | Estabilizador. | |
| **CARBON VEGETAL** | 153 | BPM | Directiva 94/36/CE | Colorante. | |
| **CURCUMINA** | 100i 100ii | BPM | FDA 73.600 | Colorante. | |
| **DIACETATO DE SODIO** | 262ii | BPM | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Regulador de la acidez, sustancia conservadora, secuestrante. | |
| **ERITROSINA** | 127 | BPM | FDA 74.303 | Colorantes. | |
| **ESTEAROIL-2-LACTILATOS** | 481i, 481ii | 2 000 | Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 38. Otros aditivos permitidos. | Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores. | |
| **ESTERES DE SORBITAN DE ÁCIDOS GRASOS** | 491, 492, 493, 494, 495 | 5 000 | Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 38 y 39. Otros aditivos permitidos FDA 172.836, 172.838,172.840 172.840 172.842 | Emulsionantes, estabilizadores. | |
| **EXTRACTO DE PIEL DE UVA** | 163ii | 500 | Directiva 94/36/CE | Colorantes. | |
| **EXTRACTO DE SPIRULINA** | 163ii | BPM | FDA 73.530 | Colorante. | |
| **GLICINA Y SU SAL SODICA** | 640 | BPM | Directiva 95/2/CE | Potenciador del sabor. | |
| **HELIO** | 939 | BPM | Directiva 95/2/CE | Gas propulsor, estabilizador. | |
| **HIDROGENO** | 949 | BPM | Directiva 95/2/CE | Gas propulsor. | |
| **LICOPENOS** | 160d(i), (ii), (iii) | BPM | FDA 73.585 | Colorantes. | |
| **LUTEINA** | 161b | 300 | Directiva 94/36/CE | Colorantes. | |
| **NEOHESPERIDINA (CON AZÚCAR AÑADIDO)** | 959 | 150 | Directiva 94/35/CE | Edulcorante, potenciador del sabor. | |
| **NEOHESPERIDINA (SIN AZÚCAR** | 959 | 400 | Directiva 94/35/CE | Edulcorante, potenciador del | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **AÑADIDO)** | | | | sabor. | |
| **OLEORRESINA DE PAPRIKA** | 160c | BPM | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorante. | |
| **OXIGENO** | 948 | BPM | Directiva 95/2/CE | Gas propulsor. | |
| **PIGMENTOS PERLESCENTES A BASE DE MICA** | N/A | 12 500 | FDA 73.350 | Colorante. | |
| **ROJO DE AZORRUBINA (CARMOISINA)** | 122 | 50 | Directiva 94/36/CE | Colorantes. | |
| **SALES MAGNESICAS DE ÁCIDOS GRASOS** | 470b | BPM | Directiva 95/2/CE | Emulsionante, agente de recubrimiento. | |
| **SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO** | 554 | BPM | Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 40.Otros aditivos permitidos. | Antiaglutinantes. | |
| **SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO)** | 556 | BPM | Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 40.Otros aditivos permitidos | Antiaglutinantes. | |
| **TARTRATOS** | 334-335i, 335ii-336i, 336ii-337 | BPM | Directiva 95/2/CE Nota 45 | Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **VERDE S (VERDE BRILLANTE BS)** | 142 | 300 | Directiva 94/36/CE | Colorantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **05.4** | **Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces:** | | | | |
| **Denominación del** | **Número** | **Dosis** | **Legislación de** | **Función** | **Observaciones** |

| aditivo | INS | máxima (mg/Lo mg/kg o BPM) | referencia | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **CURCUMINA** | 100i 100ii | 300 | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorante. | |
| **DIACETATO DE SODIO** | 262ii | BPM | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Regulador de la acidez, sustancia conservadora, secuestrante. | |
| **ERITROSINA** | 127 | BPM | FDA 74.303 | Colorante. | |
| **EXTRACTO DE SPIRULINA** | 163ii | BPM | FDA 73.530 | Colorante. | |
| **LUTEINA** | 161b | 300 | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorante. | |
| **OLEORRESINA DE PAPRIKA** | 160c | BPM | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorante. | |
| **PIGMENTOS PERLESCENTES A BASE DE MICA** | N/A | 12 500 | FDA 73.350 | Colorante. | |
| **SALES MAGNÉSICAS DE ÁCIDOS GRASOS** | 470b | BPM | FDA 172.863 | Antiaglutinante, emulsificante, estabilizador. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **06.2.** | **Harinas y almidones** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/lo 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. | |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b (i) | BPM | FDA 73.30 | Colorantes naturales. | |
| **OLEORRESINA DE PAPRIKA** | 160c | BMP | FDA 73.345 | Colorante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 06.2.1 | Harinas | | | | |
| Denominación del aditivo | Número INS | Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM) | Legislación de referencia | Función | Observaciones |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b (i) | BPM | FDA 73.30 | Colorantes naturales. | |
| OLEORRESINA DE PAPRIKA | 160c | BPM | FDA 73.345 | Colorante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 06.3 | Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena | | | | |
| Denominación del aditivo | Número INS | Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM) | Legislación de referencia | Función | Observaciones |
| CURCUMINA | 100i | BPM | FDA 73.600 | Colorantes. | |
| DIACETATO DE SODIO | 262ii | BPM | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Regulador de la acidez, sustancia conservadora, secuestrante. | |
| ERITROSINA | 127 | BPM | FDA 74.303 | Colorante. | |
| ESTEAROIL LACTILATOS | 481i, 482i | 5 000 | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores. | |
| OLEORRESINA DE PAPRIKA | 160c | BPM | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorante. | |
| OLEORESINA TUMERICA | 100ii | BPM | FDA 73. 615 | Colorante. | |
| PIGMENTOS PERLESCENTES A BASE DE MICA | | 12 500 | FDA 73.350 | Colorante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 06.4.2 | Pastas y fideos deshidratados y productos similares | | | | |
| Denominación del aditivo | Número INS | Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM) | Legislación de referencia | Función | Observaciones |
| CLORURO DE POTASIO | 508 | BPM | FDA 184.1622 | Agentes endurecedores, acentuadores del sabor, estabilizadores, espesantes. | |
| CARAMELO I-CARAMELO PURO | 150a | BPM | FDA 73.85 | Colorante. | |
| CARAMELO III-CARAMELO AL AMONIACO | 150c | BPM | FDA 73.85 | Colorante. | |
| CARAMELO IV-CARAMELO AL SULFITOAMONICO | 150d | BPM | FDA 73.85 | Colorante. | |
| CURCUMINA OLEORESINA TUMERICA | 100i 100ii | BPM | FDA 73.600 | Colorante. | |
| OLEORRESINA DE PAPRIKA | 160c | BPM | FDA 73.345 | Colorante. | |
| OXIDO NITROSO | 942 | BPM | Directiva 95/2/CE Anexo I pag.12 | Antioxidantes, espumantes, gases de envasado, propulsores. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 06.4.3 | Pastas y fideos precocidos y productos similares | | | | |
| Denominación del aditivo | Número INS | Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM) | Legislación de referencia | Función | Observaciones |
| ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA) | 163 | BPM | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorantes. | |
| CARAMELO III-CARAMELO AL | 150c | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **AMONIACO** | | | | | |
| **CARAMELO IV-CARAMELO AL SULFITOAMONICO** | 150d | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |
| **CURCUMINA OLEORESINA TUMÉRICA** | 100i 100ii | BPM | FDA 73.600 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **06.5** | **Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CAROTENOIDES** | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | BPM | FDA 73.95 | Colorantes. | |
| **CAROTENOS VEGETALES** | 160a(ii) | BPM | FDA 73.96 | Colorante. | |
| **CURCUMINA OLEORESINA TUMERICA** | 100i 100ii | BPM | FDA 73.600 | Colorantes. | |
| **ERITROSINA** | 127 | BPM | FDA 74.303 | Colorantes. | |
| **ESTEAROIL-2-LACTILATOS** | 481i, 481ii | 5 000 | Directiva 95/2/CE pag 31, anexo VI, otros aditivos permitidos. | Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores. | |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | BPM | FDA 73.30 | Colorantes. | |
| **OLEORRESINA DE PAPRIKA** | 160c | BMP | FDA 73.345 | Colorantes. | |
| **TAUMATINA** | 957 | 5 | Directiva 95/2/CE anexo IV, pag 42 | Acentuadores del sabor. | |
| **TOCOFEROLES TOCOFEROL - ALFA** | 307a, 307b, 307c | BPM | FDA 182.3890 FDA 184.1890 | Antioxidantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** |
|---|---|

| 06.6 | Mezclas batidas para rebozar (P. ej. Para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)** | 163 | BPM | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorantes. | |
| **CARAMELO III-CARAMELO AL AMONIACO** | 150c | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |
| **CARAMELO IV-CARAMELO AL SULFITOAMONICO** | 150d | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |
| **CURCUMINA OLEORESINA TUMERICA** | 100i 100ii | BPM | FDA 73.600 | Colorante. | |
| **LUTEINA** | 161b | 500 | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorante. | |
| **OLEORRESINA DE PAPRIKA** | 160c | BMP | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **06.7** | **Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CARAMELO III-CARAMELO AL AMONIACO** | 150c | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |
| **CARAMELO IV-CARAMELO AL SULFITOAMONICO** | 150d | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **07.0** | **Productos de panadería** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/lo mg/kg o** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | **BPM)** | | | |
| **ÁCIDO TANICO** | 181 | 100 | FDA 184. 1097 | Colorantes, emulsionantes, espesantes, estabilizadores. | |
| **DIACETATO DE SODIO** | 262ii | 4 000 | FDA 184.1754 | Regulador de la acidez, sustancia conservadora, secuestrante. | |
| **ERITROSINA** | 127 | BPM | FDA 74.303 | Colorante. | |
| **FOSFATOS** | 341i | BPM | FDA 182.6215 | Agente antiaglomerante, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, estabilzador, espesante. leudante/agente leudante. | |
| **PIMARICINA (NATAMICINA)** | 235 | BPM | FDA 172.155 | Sustancias conservadoras. | |
| **SULFATO DE ALUMINIO Y SODIO** | 521 | BPM | FDA 182.1131 | Estabilizador, coagulante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **07.1** | **Pan y productos de panadería ordinaria** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **ESTEAROIL-2-LACTILATOS** | 481i, 481ii | 3 000 | Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 38. Otros aditivos permitidos. | Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 07.1.2 | Crackers", excluidos los "crackers" dulces | | | | |
| Denominación del aditivo | Número INS | Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM) | Legislación de referencia | Función | Observaciones |
| AMARILLO OCASO FCF | 110 | 300 | FDA 74.706 | Colorantes. | |
| CAROTENOIDES | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | BPM | FDA 73.95 | Colorantes. | |
| CAROTENOS, VEGETALES | 160aii | BPM | FDA 73.96<br>FDA 184.1245<br>GRAS | Colorantes. | |
| CARAMELO III-CARAMELO AL AMONIACO | 150c | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |
| CARAMELO IV-CARAMELO AL SULFITOAMONICO | 150d | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |
| CURCUMINA OLEORESINA TUMERICA | 100i, 100ii | BPM | FDA 73.600 | Colorante. | |
| EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO | 160b | BPM | FDA 73.30 | Colorantes. | |
| ROJO ALLURA AC | 129 | BPM | FDA 74.340 | Colorantes. | |
| SORBATOS | 200i, 201, 202, 203 | BPM | FDA 182.3225<br>FDA 182.3640<br>FDA 182.3795<br>FDA 182.3089 | Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 07.1.3 | Otros productos de panadería ordinaria (p. ej. bagels, pita, muffins ingleses, etc.) | | | | |
| Denominación del aditivow | Número INS | Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM) | Legislación de referencia | Función | Observaciones |
| ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA | 163 | BPM | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorantes. | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **(ENOCIANINA)** | | | | | |
| **CARAMELO III-CARAMELO AL AMONIACO** | 150c | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |
| **CARAMELO IV-CARAMELO AL SULFITOAMONICO** | 150d | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b (i) | 10 | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorantes naturales. | |
| **ROJO ALLURA AC** | 129 | 300 | FDA 74.340 | Colorantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **07.1.4** | **Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CARAMELO III-CARAMELO AL AMONIACO** | 150c | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |
| **CARAMELO IV-CARAMELO AL SUFITOAMONICO** | 150d | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **07.1.5** | **Panes y bollos dulces al vapor** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CARAMELO III-CARAMELO AL AMONIACO** | 150c | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |
| **CARAMELO IV-CARAMELO AL SULFITOAMONICO** | 150d | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** |
|---|---|

| 07.1.6 | Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CARAMELO IV-CARAMELO AL SULFITOAMONICO** | 150d | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **07.2** | **Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)** | 163 | BPM | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorantes. | |
| **CARAMELO IV-CARAMELO AL SULFITOAMONICO** | 150d | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |
| **CURCUMINA OLEORESINA TUMERICA** | 100i 100ii | BPM | FDA 73.600 | Colorante. | |
| **DIACETATO DE SODIO** | 262ii | BPM | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Regulador de la acidez, sustancia conservadora, secuestrante. | |
| **EXTRACTO DE ROMERO** | 392 | 200 | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Antioxidante, grasas para untar. | |
| **LUTEÍNA** | 161b | 200 | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorante. | |
| **OLEORRESINA DE PAPRIKA** | 160c | BPM | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorante. | |
| **SUCROGLICERIDOS** | 474 | 10 000 | Directiva 95/2/ CE Anexo IV pag. 36 | Emulsionantes. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **07.2.1** | **Tortas, galletas y pasteles (P. ej. Rellenos de fruta o crema)** | | | | |
| **Denominación del** | **Número** | **Dosis** | **Legislación de** | **Función** | **Observaciones** |

| aditivo | INS | máxima (mg/lo mg/kg o BPM) | referencia | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **AMARILLO OCASO FCF** | 110 | 300 | FDA 74.706 | Colorantes. | |
| **ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)** | 163 | BPM | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorantes. | |
| **CAROTENOIDES** | 160a(ii) | BPM | FDA 73.95 | Colorante. | |
| **CAROTENOS, BETA-, VEGETALES** | 160aii | BPM | FDA 73.96<br>FDA 184.1245 | Colorantes. | |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | BPM | FDA 73.30<br>Nota 9 | Colorantes. | |
| **SORBATOS** | 200i, 201, 202, 203 | BPM | FDA 182.3225<br>FDA 182.3640<br>FDA 182.3795<br>FDA 182.3089 | Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **07.2.2** | **Otros productos de panadería fina (P. ej. "donuts, panecillos dulces, scones (bollos ingleses) y muffins)** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)** | 163 | BPM | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorantes. | |
| **ESTEAROIL-2-LACTILATOS** | 481i, 481ii | 5 000 | Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 38.Otros aditivos permitidos. | Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores. | |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b (i) | 10 | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorantes naturales. | |

| Número de la categoría | categoría de alimento |
|---|---|

| 07.2.3 | Mezclas para panadería fina (P. ej. Tortas, tortitas o panqueques | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)** | 163 | BPM | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorantes. | |
| **ESTEAROIL LACTILATOS** | 481i | 5 000 | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores. | |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b (i) | 10 | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorantes naturales. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **08.0** | **Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)** | 163 | BPM | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorantes. | |
| **DIACETATO DE SODIO** | 262ii | 1 000 | FDA 184.1754 | Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes. | |
| **ESTEAROIL LACTILATOS** | 481i | 5 000 | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores. | |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b (i) | 10 | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorantes naturales. | |
| **OLEORRESINA DE PAPRIKA** | 160c | BPM | FDA 73.345 | Colorante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 08.1 | Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza | | | | |
| Denominación del aditivo | Número INS | Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM) | Legislación de referencia | Función | Observaciones |
| **BICARBONATO DE SODIO** | 500 | BPM | FDA 184.1736 | Leudante. | |
| **CLORURO DE AMONIO** | 510 | BPM | FDA 184.1138 | Agentes de tratamiento de las harinas. | |
| **OXIDO NITROSO** | 942 | BPM | Directiva 95/2/CE Anexo I, Pag. 12. Nota 32 | Antioxidantes, espumantes, gases de envasado, propulsores. | |

| Número de la categoría | categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 08.1.1 | Carne fresca, incluida las de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes | | | | |
| Denominación del aditivo | Número INS | Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM) | Legislación de referencia | Función | Observaciones |
| **CITRATO TRISÓDICO** | 331iii | 5 000 | FDA 184.1751 | Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores. | |
| **CLORURO DE MAGNESIO** | 511 | 2 260 | FDA 184.1426 | Agente de retención de color, agentes endurecedores, estabilizadores. | |
| **CLORURO DE POTASIO** | 508 | BPM | FDA 184.1622 | Agentes endurecedores, acentuadores del sabor, estabilizadores, espesantes. | |
| **CLORURO CÁLCICO** | 509 | 2 500 | FDA 184.1193 | Agentes endurecedores, estabilizadores, espesantes. | |
| **CARAMELO I-CARAMELO PURO** | 150a | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |
| **DIÓXIDO DE** | 171 | 10 000 | FDA 73.575 | Colorantes. | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **TITANIO** | | | | | |
| **FOSFATOS** | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | 3 000 | FDA 7120.1 Rev. 9 | Agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, estabilzador, espesante. leudante/agente leudante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **08.1.2** | **Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza.** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/lo 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 DE MAGNESIO** | 511 | BPM | FDA 184.1426 | Agente de retención de color, agentes endurecedores, estabilizadores. | |
| **CARAMELO I-CARAMELO PURO** | 150a | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |
| **DIÓXIDO DE TITANIO** | 171 | 10 000 | FDA 73.575 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **08.2** | **Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **ÁCIDO TANICO** | 181 | 10 | FDA 184. 1097 | Colorantes, emulsionantes, espesantes, estabilizadores. | |
| **CAROTENOIDES** | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | BPM | FDA 73.95 | Colorantes. | |
| **DIACETATO DE SODIO** | 262ii | BPM | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Regulador de la acidez, sustancia conservadora, secuestrante. | |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b (i) | BPM | FDA 73.30 | Colorantes naturales. | |
| **MONO Y DIGLICERIDOS** | 471 | BPM | FDA 184.1324 | Agente antiespumente, emulsificante, estabilizador, espesante, agente de carga. | |
| **OLEORRESINA DE PAPRIKA** | 160c | BPM | FDA 73.345 | Colorante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **08.2.2** | **Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **ESTEAROIL-2-LACTILATOS** | 481i, 481ii | 4 000 | Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 38. Otros aditivos permitidos. | Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores. | |
| **FOSFATOS** | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | 5 000 | FDA 7120.1 Rev. 9 | Antiaglomerante, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, estabilzador, espesante. leudante/agente leudante. | |
| **SUCROGLICERIDOS** | 474 | 5 000 | Directiva 95/2/CE Anexo IV pag 36 | Emulsionantes. | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | Nota 15 | | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **08.2.3** | **Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, congelados, en piezas enteras o en cortes** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **FOSFATOS** | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | 5 000 | FDA 7120.1 Rev. 9 | Agente antiaglomerante, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente 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 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **08.3** | **Productos cárnicos, de aves de corral y de caza picados, elaborados** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | **mg/kg o BPM)** | | | |
| **DIACETATO DE SODIO** | 262ii | 2 500 | FDA 184.1754 | Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes. | |
| **EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b (i) | BPM | FDA 73.30 | Colorantes naturales. | |
| **MONO Y DIGLICERIDOS** | 471 | BPM | FDA 184.1324 | Agente antiespumente, emulsificante, estabilizador, espesante, agente de carga | |
| **OLEORRESINA DE PAPRIKA** | 160c | BMP | FDA 73.345 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **08.3.1** | **Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados sin tratar térmicamente** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CURCUMINA** | 100i, 100ii | BPM | FDA 73.600 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **08.3.2** | **Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CAROTENOIDES** | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | BPM | FDA 73.95 | Colorante. | |
| **CAROTENOS VEGETALES** | 160a(ii) | BPM | FDA 73.96 | Colorante. | |
| **CURCUMINA** | 100i, 100ii | BPM | FDA 73.600 | Colorante. | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ESTEAROIL-2-LACTILATOS** | 481i, 481ii | 4 000 | Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 38. Otros aditivos permitidos. | Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores. | |
| **FOSFATOS** | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | 5 000 | FDA 7120.1 Rev. 9 | Antiaglomerant, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, estabilzador, espesante. leudante/agente leudante. | |
| **SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO** | 554 | BPM | Directiva 95/2/CE Anexo IV pag 40 | Antiaglutinantes | |
| **SORBATOS** | 200i, 201, 202, 203 | BPM | FDA 182.3089 FDA 182.3795 FDA 182.3640 FDA 182.3225 | Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador. | |
| **SUCROGLICERIDOS** | 474 | 5 000 | Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 36. Otros aditivos permitidos. | Emulsionantes. | |
| **TARTRACINA** | 102 | BPM | FDA 74.705 | Colorantes. | |

| Número de la | Categoría de alimento |
|---|---|

| categoría | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 08.4 | Tripas comestibles (P. ej. Para embutidos) | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **ERITROSINA** | 127 | BPM | FDA 74.303 | Colorante. | |
| **EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b (i) | 20 | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorantes naturales. | |
| **SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO)** | 556 | BPM | Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 40 Otros aditivos permitidos. | Antiaglutinantes | |
| **SILICATO DE MAGNESIO (SINTETICO)** | 553i | BPM | Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 40 Otros aditivos permitidos. | Antiaglutinantes | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 09.1 | Tripas comestibles (P. ej. Para embutidos) | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo 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 DE** | 511 | BPM | FDA 184.1426 | Agente de | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MAGNESIO** | | | | retención de color, agentes endurecedores, estabilizadores. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **09.2** | **Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo 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 | 10 000 | FDA 184.1193 | Agentes endurecedores, estabilizadores, espesantes. | |
| **CLORURO DE AMONIO** | 510 | BPM | FDA 184.1138 | Agentes de tratamiento de las harinas. | |
| **CURCUMINA** | 100ii | BPM | FDA 73.600 | Colorante. | |
| **OLEORRESINA DE PAPRIKA** | 160c | BPM | Reglamento (UE) N o 1129/2011 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **09.2.1** | **Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo 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** | 333 | BPM | FDA 184.1195 | Reguladores de | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **CALCIO** | | | | la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, secuestrantes, estabilizantes. | |
| **CLORURO DE MAGNESIO** | 511 | BPM | FDA 184.1426 | Agente de retención de color, agentes endurecedores, estabilizadores. | |
| **EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b (i) | BPM | FDA 73.30 | Colorantes naturales. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **09.2.2** | **Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebosados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo 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 | Agente de retención de color, agentes endurecedores, estabilizadores. | |
| **EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b (i) | BPM | FDA 73.30 | Colorantes naturales. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** |
|---|---|
| **09.2.3** | **Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos,** |

| | crustáceos y equinodermos | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo 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 | Agente de retención de color, agentes endurecedores, estabilizadores. | |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b (i) | BPM | FDA 73.30 | Colorantes naturales. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **09.2.4** | **Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y Equinodermos.** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo 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 DE MAGNESIO** | 511 | BPM | FDA 184.1426 | Agente de retención de color, agentes endurecedores, estabilizadores. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **09.2.4.1** | **Pescado y productos pesqueros cocidos** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b (i) | BPM | FDA 73.30 | Colorantes naturales. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **09.2.4.2** | **Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CURCUMINA** | 100i, 100ii | BPM | FDA 73.600 | Colorante. | |
| **EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b (i) | BPM | FDA 73.30 | Colorantes naturales. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **09.2.4.3** | **Pescado y productos pesqueros fritos incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA,** | 160b (i) | BPM | FDA 73.30 | Colorantes naturales. | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **NORBIXINA, ANNATO** | | | | | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **09.2.5** | **Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CLORURO DE MAGNESIO** | 511 | BPM | FDA 184.1426 | Agentes de retención de color, agentes endurecedores, estabilizadores. | |
| **CURCUMINA** | 100i, 100ii | BPM | FDA 73.600 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **09.3.3** | **Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CURCUMINA** | 100i, 100ii | BPM | FDA 73.600 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **09.3.4** | **Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CURCUMINA** | 100i, 100ii | BPM | FDA 73.600 | Colorante. | |

| **Número de la** | **Categoría de alimento** |
|---|---|

| categoría | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 10.1. | Huevos frescos | | | | |
| Denominación del aditivo | Número INS | Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM) | Legislación de referencia | Función | Observaciones |
| CARAMELO I-CARAMELO PURO | 150a | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |
| DIÓXIDO DE TITANIO | 171 | 10 000 | FDA 73.575 | Colorante. | |
| ERITROSINA | 127 | BPM | FDA 74.303 | Colorante. | |
| NITROGENO | 941 | BPM | 95/2/CE Anexo I pag 12. | Espumantes, gases de envasado, propulsores. | |
| OXIDO NITROSO | 942 | BPM | 95/2/CE Anexo I pag 12. | Antioxidantes, espumantes, gases de envasado, propulsores. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 10.2.1. | Productos líquidos a base de huevo | | | | |
| Denominación del aditivo | Número INS | Dosis máxima (mg/Lo 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. | |
| NITROGENO | 941 | BPM | Directiva 95/2/CE Anexo I, Pag. 12 | Espumantes, gases de envasado, propulsores. | |
| ÓXIDO NITROSO | 942 | BPM | Directiva 95/2/CE Anexo I Pag 12 | Antioxidantes, espumantes, gases de envasado, | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | propulsores. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 10.2.2 | Productos congelados a base de huevo | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo 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. | |
| **NITROGENO** | 941 | BPM | Directiva 95/2/CE Anexo I Pag 12 | Espumantes, gases de envasado, propulsores. | |
| **OXIDO NITROSO** | 942 | BPM | Directiva 95/2/CE Anexo I Pag 12 | Antioxidantes, espumantes, gases de envasado, propulsores. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 10.2.3 | Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO)** | 551 | 20 000 | FDA 172.480 | Antiaglutinante, Antiespumantes, sustancias inertes. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento |
|---|---|
| 10.4 | Postres a base de huevo (p. ej., flan) |

| Denominación del aditivo | Número INS | Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM) | Legislación de referencia | Función | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| **CURCUMINA** | 100ii | BPM | FDA 73.600 | Colorante. | |
| **ERITROSINA** | 127 | BPM | FDA 74.303 | Colorante. | |
| **TAUMATINA** | 957 | 5 | Directiva 95/2/CE Anexo IV Pag 42 | Acentuadores del sabor. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **11.4** | **Otros azúcares y jarabes (por ej. Xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CLORURO DE MAGNESIO** | 511 | BPM | FDA 184.1426 | Agente de retención de color, agentes endurecedores, estabilizadores. | |
| **DIACETATO DE SODIO** | 262ii | BPM | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Regulador de la acidez, sustancia conservadora, secuestrante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **12.0** | **Sales, especias, sopas, salsas, ensaladas, productos proteínicos, etc.** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **L-CISTEINA** | 910 | BPM | FDA 184.1271 | Estabilizador, agente de tratamiento de harinas, edulcorante. | |
| **OLEORRESINA DE PAPRIKA** | 160c | BPM | FDA 73.345 | Colorantes. | |
| **TARTRACINA** | 102 | BPM | FDA 74.705 | Colorantes. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 12.1 | Sal y sucedáneos de la sal | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **TALCO** | 553iii | 10 000 | Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 40. Otros aditivos permitidos. | Antiaglutinante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 12.1.1 | Sal | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CITRATO DE AMONIO FÉRRICO** | 381 | 25 | FDA 172.430 | Antiaglutinantes | |
| **CLORURO DE POTASIO** | 508 | 350 | FDA 184.1622 | Agentes endurecedores, acentuadores del sabor, estabilizadores, espesantes. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 12.1.2 | Sucedáneos de la sal | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo 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 de color, agentes endurecedores, estabilizadores. | |
| **CLORURO DE POTASIO** | 508 | BPM | FDA 184.1622 | Agentes endurecedores, acentuadores del sabor, estabilizadores, espesantes. | |
| **CLORURO DE AMONIO** | 510 | BPM | FDA 184.1138 | Agentes de tratamiento de las harinas. | |
| **DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO)** | 551 | 10 000 | FDA 172.480 | Antiaglutinante, antiespumantes, sustancias inertes. | |
| **HARINA DE KONJAC** | 425 | 10 000 | Directiva 95/2/CE Anexo IV | Espesante, gelificante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **12.2** | **Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CARAMELO III-CARAMELO AL AMONIACO** | 150c | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |
| **CARAMELO IV-CARAMELO AL SULFITOAMONICO** | 150d | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |
| **ERITROSINA** | 127 | BPM | FDA 74.303 | Colorantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **12.2.1** | **Hierbas aromáticas y especias.** | | | | |
| **Denominación del** | **Número** | **Dosis** | **Legislación de** | **Función** | **Observaciones** |

| aditivo | INS | máxima (mg/Lo mg/kg o BPM) | referencia | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **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 DE MAGNESIO** | 511 | BPM | FDA 184.1426 | Agentes de retención de color, agentes endurecedores, estabilizadores. | |
| **CLORURO DE POTASIO** | 508 | BPM | FDA 184.1622 | Agentes endurecedores, acentuadores del sabor, estabilizadores, espesantes. | |
| **CLORURO CÁLCICO** | 509 | 4 000 | FDA 184.1193 | Agentes endurecedores, estabilizadores, espesantes. | |
| **CARAMELO I-CARAMELO PURO** | 150a | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |
| **TARTRACINA** | 102 | BPM | FDA 74.705 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **12.2.2** | **aderezos y condimentos** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **CARAMELO II-CARAMELO AL SULFITO** | 150b | BPM | FDA 182.1235 | Colorantes. | |
| **CURCUMINA, OLEORESINA TUMERICA** | 100i; 100ii | BPM | FDA 73.600 | Colorante . | |
| **DIACETATO DE SODIO** | 262ii | BPM | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Regulador de la acidez, sustancia conservadora, secuestrante. | |
| **EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b (i) | BPM | FDA 73.30 | Colorantes naturales. | |
| **EXTRACTO DE ROMERO** | 392 | 200 | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Antioxidante, grasas para untar. | |
| **FOSFATOS** | 339i, 339ii, 341i, | BPM | FDA 182.1778 FDA 182.1217 | Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **LUTEINA** | 161b | 500 | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorante. | |
| **OLEORRESINA DE PAPRIKA** | 160c | BPM | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorante. | |
| **TALCO** | 553iii | 30 000 | Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 40. Otros aditivos permitidos. | Antiaglutinante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **12.4** | **Mostazas** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CURCUMINA OLEORESINA TUMÉRICA** | 100i 100ii | BPM | FDA 73.600 | Colorante. | |
| **LUTEÍNA** | 161b | 300 | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorante. | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **OLEORRESINA DE PAPRIKA** | 160c | BPM | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorante. | |
| **SORBATOS** | 200i, 201, 202, 203 | BPM | FDA 182.3225<br>FDA 182.3640<br>FDA 182.3795 | Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **12.5** | **Sopas y caldos** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CARAMELO IV-CARAMELO AL SULFITOAMONICO** | 150d | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |
| **CURCUMINA OLEORESINA TUMERICA** | 100i<br>100ii | BPM | FDA 73.600 | Colorante. | |
| **DIACETATO DE SODIO** | 262ii | 500 | FDA 184.1754 | Regulador de la acidez, sustancia conservadora, secuestrante. | |
| **EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b (i) | BPM | FDA 73.30 | Colorante natural. | |
| **EXTRACTO DE ROMERO** | 392 | 50 | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Antioxidante, grasas para untar. | |
| **L-CISTEINA** | 910 | BPM | FDA 184.1271 | Estabilizador, agente de tratamiento de harinas, edulcorante. | |
| **LUTEÍNA** | 161b | 50 | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorante. | |
| **ROJO DE AZORRUBINA (CARMOISINA)** | 122 | 50 | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorante. | |
| **SUCROGLICÉRIDOS** | 474 | 2 000 | Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 36 Otros aditivos permitidos. | Emulsionantes. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 12.5.1 | Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b (i) | BPM | FDA 73.30 | Colorante natural. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 12.5.2 | Mezclas para sopas y caldos | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b (i) | BPM | FDA 73.30 | Colorante natural. | |
| **OLEORRESINA DE PAPRIKA** | 160c | BPM | FDA 73.345 | Colorante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 12.6 | Salsas y productos análogos | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)** | 163 | BPM | Reglamento (UE) N o 1129/2011 | Colorantes. | |
| **CAROTENOIDES** | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | BPM | FDA 73.95 | Colorante. | |
| **CAROTENOS VEGETALES** | 160a(ii) | BPM | FDA 73.96 | Colorante . | |
| **CURCUMINA OLEORESINA** | 100i 100ii | BPM | FDA 73.600 | Colorantes. | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **TUMERICA** | | | | | |
| **DIACETATO DE SODIO** | 262ii | 2 500 | FDA 184.1754 | Regulador de la acidez, sustancia conservadora, secuestrante. | |
| **EXTRACTO DE ROMERO** | 392 | 100 | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Antioxidante, grasas para untar. | |
| **L-CISTEINA** | 910 | BPM | FDA 184.1271 | Estabilizador, agente de tratamiento de harinas, edulcorante. | |
| **LUTEINA** | 161b | 500 | Reglamento (UE) no 1129/2011 | Colorante. | |
| **OLEORRESINA DE PAPRIKA** | 160c | BPM | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorante. | |
| **SUCROGLICERIDOS** | 474 | 10 000 | Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 36 Otros aditivos permitidos. | Emulsionantes. | |
| **TARTRATOS** | 334, 335i, 335ii, 336i, 336ii, 337 | BPM | 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. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **12.6.1** | **Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas y salsa para mojar de cebollas):** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ESTERES DE SORBITAN DE ÁCIDOS GRASOS** | 491, 492, 493, 494, 495 | 5 000 | Reglamento UE 1129/2011 | Emulsionantes, estabilizadores. | |
| **EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b(i) | BPM | FDA 73.30 | Colorantes naturales. | |
| **PROPILENGLICOL** | 1520 | 2000 | FDA 184.1666 | Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes. | |
| **ROJO ALLURA AC** | 129 | BPM | FDA 74.340 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **12.6.2** | **Salsas no emulsionadas (p. ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **ACESULFAME POTASICO** | 950 | BPM | FDA 172.800 | Acentuadores del aroma, edulcorantes. | |
| **ERITROSINA** | 127 | BPM | FDA 74.303 | Colorantes. | |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | BPM | FDA 73.30 | Colorantes. | |
| **PROPILENGLICOL** | 1520 | 2 000 | FDA 184.1666 | Emulsionante, agentes de glaseado, humectantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **12.6.3** | **Mezclas para salsas y "gravies"** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | BPM | FDA 73.30 | Colorantes naturales. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 12.6.4 | Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado) | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b(i) | BPM | FDA 73.30 | Colorantes naturales. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 12.7 | Emulsiones para ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3 | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **OLEORRESINA DE PAPRIKA** | 160c | BMP | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 12.8 | Levadura y productos similares | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **SULFATO DE ALUMINIO Y SODIO** | 521 | BPM | FDA 182.1131 | Estabilizador, coagulante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 12.9 | Aderezos y condimentos a base de soja: | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/lo 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 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **12.9.1** | **Productos de proteína de soja** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CARAMELO III CARAMELO AL AMONIACO** | 150c | BPM | FDA 73.85 | Colorante. | |
| **CARAMELO IV CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO** | 150d | BPM | FDA 73.85 | Colorante. | |
| **CURCUMINA OLEORESINA TUMÉRICA** | 100i 100ii | BPM | FDA 73.600 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **12.9.1.1** | **Bebidas de soja** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)** | 163 | BPM | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorantes. | |
| **CARAMELO III-CARAMELO AL AMONIACO** | 150c | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |
| **CARAMELO IV-CARAMELO AL SULFITOAMONICO** | 150d | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b(i) | BPM | FDA 73.30 | Colorantes naturales. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 12.9.3 | | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)** | 163 | BPM | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorante. | |
| **CARAMELO III-CARAMELO AL AMONIACO** | 150c | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |
| **CARAMELO IV-CARAMELO AL SULFITOAMONICO** | 150d | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b (i) | BPM | FDA 73.30 | Colorantes naturales. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 12.9.5 | Otros productos proteínicos | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CARAMELO III CARAMELO AL AMONIACO** | 150c | BPM | FDA 73.85 | Colorante. | |
| **CARAMELO IV CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO** | 150c | BPM | FDA 73.85 | Colorante. | |
| **CURCUMINA OLEORESINA TUMÉRICA** | 100i 100ii | BPM | FDA 73.600 | Colorante. | |
| **ERITROSINA** | 127 | BPM | FDA 74.303 | Colorante. | |
| **LUTEÍNA** | 161b | 100 | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento |
|---|---|

| 13.1 | Preparados para lactantes, preparados de continuación y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CITRATO DE AMONIO FERRICO** | 381 | BPM | FDA 184.1296 | Antiaglutinantes. | |
| **CITRATO TRISÓDICO** | 331iii | 2 000 | FDA 184.1751 | Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 13.1.1 | Preparados para lactantes | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/lo 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 DE MAGNESIO** | 511 | BPM | FDA 184.1426 | Agentes de retención de color, agentes endurecedores, estabilizadores. | |
| **CLORURO DE POTASIO** | 508 | BPM | FDA 184.1622 | Agentes endurecedores, acentuadores del sabor, estabilizadores, | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | espesantes. | |
| **DEXTIRNAS, ALMIDON TOSTADO BLANCO Y AMARILLO** | 1400 | BPM | FDA 184.1277 | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO)** | 551 | 20 000 | FDA 172.480 | Antiaglutinantes, antiespumantes, sustancias inertes. | |
| **MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS** | 471 | 4 000 | Directiva 95/2/CE Anexo VI, Pag. 47 Parte 1 | Emulsionantes, antioxidantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **13.1.2** | **Preparados de continuación** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/lo 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. | |
| **DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO** | 1400 | BPM | FDA 184.1277 | Sustancias inertes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO)** | 551 | 20 000 | FDA 172.480 | Antiaglutinantes, antiespumantes, sustancias inertes. | |
| **MONO Y DIGLICÉRIDOS DE LOS ÁCIDOS GRASOS** | 471 | 4 000 | Directiva 95/2/CE Anexo VI, Pag. 49 Parte 2. | Emulsionantes, antioxidantes. | |
| **PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)** | 440 | 5 000 | Directiva 95/2/CE Anexo VI, Pag. 49 Parte 2. | Emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** |
|---|---|
| **13.1.3** | **Preparados usos medicinales especiales destinados a los lactantes** |

| Denominación del aditivo | Número INS | Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM) | Legislación de referencia | Función | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| **CITRATOS DE CALCIO** | 333 | BPM | FDA 184.1195 | Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, secuestrantes, estabilizantes. | |
| **DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO)** | 551 | 20 000 | FDA 172.480 | Antiaglutinantes, antiespumantes, sustancias inertes. | |
| **MONO Y DIGLICÉRIDOS DE LOS ÁCIDOS GRASOS** | 471 | 5 000 | Directiva 95/2/CE Anexo VI, Pag. 53. Cuarta Parte. | Emulsionantes, antioxidantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **13.2** | **Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CITRATO TRISÓDICO** | 331iii | 5 000 | 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. | |
| **DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO)** | 551 | 20 000 | FDA 172.480 | Antiaglutinantes, antiespumantes, sustancias inertes. | |
| **ESTERES ACETICOS DE LOS MONO Y** | 472a | 5 000 | Directiva 95/2/CE Anexo VI, Pag. 52. Parte 3. | Emulsionantes, antioxidantes. | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **DIGLICÉRIDOS DE LOS ÁCIDOS GRASOS** | | | | | |
| **MONO Y DIGLICÉRIDOS DE LOS ÁCIDOS GRASOS** | 471 | 5 000 | Directiva 95/2/CE Anexo VI, Pag. 52. Parte 3. | Emulsionantes, antioxidantes. | |
| **PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)** | 440 | 10 000 | Directiva 95/2/CE Anexo VI, Pag. 52. Parte 3. | Emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes. | |
| **SESQUICARBONATO** | 500iii | BPM | Directiva 95/2/CE Anexo VI, Pag. 51. Parte 3. | Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, leudantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 13.3 | **Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CURCUMINA CURCUMINA OLEORESINA TUMERICA** | 100i 100ii | BPM | FDA 73.600 | Colorantes. | |
| **ESTEAROIL-2-LACTILATOS** | 481i, 481ii | 2 000 | Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 38. Otros aditivos permitidos. | Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores. | |
| **ÉSTERES DE SORBITAN DE ÁCIDOS GRASOS** | 491, 492, 493, 494, 495 | 5 000 | Reglamento UE 1129/2011 | Emulsionantes, estabilizadores. | |
| **ERITROSINA** | 127 | BPM | FDA 74.303 | Colorante. | |
| **LUTEINA** | 161b | 50 | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorante | |
| **OLEORRESINA** | 160c | BMP | Reglamento (UE) | Colorante | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **DE PAPRIKA** | | | No 1129/2011 | | |
| **PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)** | 440 | 10 000 | Directiva 95/2/CE Anexo VI, Pag. 53. Parte 4. | Emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes. | |
| **PONCEAU 4R** | 124 | 50 | FDA 73.100 | Colorante. | |
| **RIBOFLAVINAS** | 101i, 101ii | 300 | FDA 73.450 | Colorantes. | |
| **ROJO ALLURA AC** | 129 | 50 | FDA 73.340 | Colorante. | |
| **ROJO DE AZORRUBINA (CARMOISINA)** | 122 | 50 | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorante. | |
| **SORBATOS** | 200i 201 202 203 | 1500 | FDA 182.3089, 182.3795, 182.364, 182.3225 En combinación con benzoatos y para hidroxibenzoato. | Antioxidante, sustancia conservadora, estabilizador. | |
| **SUCRALOSA** | 955 | 400 | FDA 172.831 | Edulcorante. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 50 | FDA 82.705 | Colorante. | |
| **TOCOFEROLES** | 307a, 307b, 307c | BPM | FDA 184.1890 | Antioxidantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 13.4 | **Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CURCUMINA OLEORESINA TUMÉRICA** | 100i 100ii | BPM | FDA 73.600 | Colorante. | |
| **LUTEÍNA** | 161b | 50 | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorante. | |
| **OLEORRESINA DE PAPRIKA** | 160c | BPM | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorante. | |
| **PONCEAU 4R** | 124 | 50 | FDA 73.100 | Colorante. | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **RIBOFLAVINAS** | 101i, 101ii | 300 | FDA 73.450 | Colorantes. | |
| **ROJO ALLURA AC** | 129 | 50 | FDA 73.340 | Colorante. | |
| **ROJO DE AZORRUBINA (CARMOISINA)** | 122 | 50 | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorante. | |
| **SUCRALOSA** | 955 | 320 | FDA 172.831 | Edulcorantes. | |
| **TOCOFEROLES** | 307a, 307b, 307c | BPM | FDA 184.1890 | Antioxidantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **13.5** | **Alimentos dietéticos (p. ej. los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CURCUMINA OLEORESINA TUMÉRICA** | 100i 100ii | BPM | FDA 73.600 | Colorante. | |
| **ERITROSINA** | 127 | BPM | FDA 74.303 | Colorante. | |
| **PONCEAU 4R** | 124 | 300 | FDA 73.100 | Colorante. | |
| **RIBOFLAVINAS** | 101i, 101ii | 300 | FDA 73.450 | Colorantes. | |
| **ROJO ALLURA AC** | 129 | 300 | FDA 73.340 | Colorante. | |
| **SUCRALOSA** | 955 | 400 | FDA 172.831 | Edulcorante. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 300 | FDA 82.705 | Colorantes. | |
| **TOCOFEROLES** | 307a 307b, 307c | BPM | FDA 184.1890 | Antioxidantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 13.6 | **Complementos alimenticios** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ERITROSINA** | 127 | BPM | FDA 74.303 | Colorante. | |
| **ÉSTERES DE SORBITAN DE ÁCIDOS GRASOS** | 491, 492, 493, 494, 495 | BPM | Reglamento UE 1129/2011 | Emulsionantes, estabilizadores. | |
| **PIGMENTOS PERLESCENTES A BASE DE MICA** | | 12 500 | FDA 73.350 | Colorantes. | |
| **PONCEAU 4R** | 124 | 300 | FDA 73.100 | Colorantes. | |
| **PROPILENGLICOL** | 1520 | 2 000 | FDA 184.1666 | Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes. | |
| **RIBOFLAVINAS** | 101i, 101ii | 300 | FDA 73.450 | Colorantes. | |
| **SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO** | 554 | BPM | Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 40. Otros aditivos permitidos. | Antiaglutinantes. | |
| **SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO)** | 556 | BPM | Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 40. Otros aditivos permitidos. | Antiaglutinantes. | |
| **SORBATOS** | 200i, 201, 202, 203 | 2 000 | FDA 182.3089<br>FDA 182.3795<br>FDA 182.3640<br>FDA 182.3225 | Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador. | |
| **SUCRALOSA** | 955 | 2 400 | FDA 172.831 | Edulcorante. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 300 | FDA 82.705 | Edulcorante. | |
| **TOCOFEROLES** | 307a, 307b, 307c | 150 | FDA 184.1890 | Antioxidante. | |
| **VERDE SOLIDO FCF** | 143 | BPM | FDA 74.203 | Colorantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **14.1** | **Bebidas no alcohólicas** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **ÁCIDO TANICO** | 181 | 50 | FDA 184. 1097 | Colorantes, emulsionantes, espesantes, | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | estabilizadores. | |
| **SUCRALOSA** | 955 | BPM | FDA 172.831 | Edulcorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **14.1.1.2** | **Aguas de mesa y gaseosas** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **SORBATOS** | 200i, 201, 202, 203 | 200 | FDA 182.3795 | Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **14.1.2** | **Zumos (jugos) de frutas y hortalizas** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CLORURO CALCICO** | 509 | 4 000 | FDA 184.1193 | Agentes endurecedores, estabilizadores, espesantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **14.1.2.1** | **Zumos (jugos) de frutas** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **ANHIDRIDO CARBÓNICO (DIOXIDO DE CARBONO)** | 290 | BPM | FDA 184.1240 | Gasificantes, espumantes, gases de envasado, sustancias | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | conservadoras, propulsores. | |
| **GOMA DE TRAGACANTO** | 413 | 2 000 | FDA 184.1351 | Emulsionantes, estabilizadores, espesantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **14.1.2.2** | **Zumos (jugos) de hortalizas** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **ÁCIDO CÍTRICO** | 330 | 3000 | FDA 184.1033 | Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de retención de color, secuestrantes. | |
| **CAROTENOS, BETA-, VEGETALES** | 160aii | BPM | FDA 73.95 | Colorante. | |
| **CARAMELO I-CARAMELO PURO** | 150a | BPM | FDA 182.1235/73.85 | Colorante. | |
| **CARAMELO II-CARAMELO AL SULFITO** | 150b | BPM | FDA 182.1235/73.85 | Colorante. | |
| **CARAMELO III-CARAMELO AL AMONIACO** | 150c | BPM | FDA 182.1235/73.85 | Colorante. | |
| **CARAMELO IV-CARAMELO AL SULFITO AMONICO** | 150d | BPM | FDA 182.1235/73.85 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **14.1.2.3** | **Concentrados para zumos (jugos) de frutas** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | **BPM)** | | | |
| **ÁCIDO ASCÓRBICO** | 300 | BPM | FDA 182.3013 | Antioxidante, agente de retención de color, regulador de la acidez. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **14.1.2.4** | **Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **ÁCIDO CÍTRICO** | 330 | 3000 | FDA 184.1033 | Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de retención de color, secuestrantes. | |
| **ÁCIDO MÁLICO (DL-)** | 296 | 3 000 | FDA 180.37 | Reguladores de la acidez. | |
| **CAROTENOS, BETA-, VEGETALES** | 160aii | BPM | FDA 73.95 | Colorante. | |
| **CARAMELO I-CARAMELO PURO** | 150a | BPM | FDA 182.1235/73.85 | Colorante. | |
| **CARAMELO II-CARAMELO AL SULFITO** | 150b | BPM | FDA 182.1235/73.85 | Colorante. | |
| **CARAMELO III-CARAMELO AL AMONIACO** | 150c | BPM | FDA 182.1235/73.85 | Colorante. | |
| **CARAMELO IV-CARAMELO AL SULFITOAMONICO** | 150d | BPM | FDA 182.1235/73.85 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** |
|---|---|
| **14.1.3.1.** | **Néctares de frutas** |

| Denominación del aditivo | NúmeroINS | Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM) | Legislación de referencia | Función | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| **ÁCIDO ASCÓRBICO** | 300 | BPM | FDA 182.3013 | Antioxidante, agente de retención de color, regulador de la acidez. | |
| **ALGINATO DE SODIO** | 401 | 20 000 | FDA 184.1724 | Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **ALGINATO DE CALCIO** | 404 | 3 000 | FDA 184.1187 | Antiespumantes, incrementadores del volumen, sustancias inertes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **ALGINATO DE POTASIO** | 402 | 2 500 | FDA 184.1610 | Emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ASCORBATO CALCICO** | 302 | BPM | FDA 182.3189 | Antioxidantes | |
| **CANTAXANTINA** | 161g | 60 | FDA 73.75 | Colorantes | |
| **CARBOXIMETIL CELULOSA SODICA** | 466 | BPM | FDA 182.1745 | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | espesante, incrementador del volumen, agente endurecedor, agente gelificante, agente de glaseado, humectante. | |
| **CARMINES (EXTRACTO DE COCHINILLA)** | 120 | BPM | FDA 73.100 | Colorante. | |
| **CAROTENOS, BETA-, VEGETALES** | 160aii | 200 | FDA 73.95 | Colorantes. | |
| **CAROTENOIDES** | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 100 | FDA 73.95 | Colorantes. | |
| **CLOROFILAS** | 140 | 300 | FDA 73.125 | Colorantes. | |
| **CARAMELO I-CARAMELO PURO** | 150a | BPM | FDA 182.1235/73.85 | Colorante. | |
| **CARAMELO II-CARAMELO AL SULFITO** | 150b | BPM | FDA 182.1235/73.85 | Colorante. | |
| **CARAMELO III-CARAMELO AL AMONIACO** | 150c | BPM | FDA 182.1235/73.85 | Colorante. | |
| **CARAMELO IV-CARAMELO AL SULFITOAMONICO** | 150d | BPM | FDA 182.1235/73.85 | Colorante. | |
| **CURCUMINA** | 100i | 100 | FDA 73.600 | Colorantes. | |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | 50 | FDA 73.30 | Colorantes. | |
| **GOMA ARÁBIGA** | 414 | 10 000 | FDA 184.1330 | Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes. | |
| **GOMA DE KARAYA** | 416 | 20 | FDA 184.1349 | Emulsionantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **GOMA DE** | 413 | 2 000 | FDA 184.1351 | Emulsionantes, | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **TRAGACANTO** | | | | estabilizadores, espesantes. | – – – |
| **GOMA XANTANA** | 415 | BPM | FDA 172.695 | Emulsionantes, espumantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **GLICOSIDOS DE ESTEVIOL** | 960 | BPM | FDA GRAS NOTICE GRN 000365, GRN 278 | Edulcorante. | |
| **GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO** | 410 | BPM | FDA 184.1343 | Emulsionantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **GOMA GUAR** | 412 | BPM | FDA 184.1339 | Espessante, gelificante. | |
| **NEOTAMO** | 961 | BPM | FDA 172.829 | Acentuador del aroma, edulcorante, resaltador del sabor. | |
| **RIBOFLAVINAS** | 101i 101ii | BPM | FDA 184.1695/73.450 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **14.1.3.2** | **Néctares de hortalizas** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **ACESULFAME POTASICO** | 950 | 350 | FDA 172.800 | Edulcorante. | |
| **ALGINATO DE CALCIO** | 404 | 3 000 | FDA 184.1187 | Antiespumantes, incrementadores del volumen, sustancias inertes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes. | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ALGINATO DE POTASIO** | 402 | 100 | FDA 184.1610 | Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, Secuestrantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **ALGINATO DE SODIO** | 401 | 10 000 | FDA 184.1724 | Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **ASCORBATO CÁLCICO** | 302 | BPM | FDA 182.3189 | Antioxidantes. | |
| **ASCORBATO SÓDICO** | 301 | BPM | FDA 182.3731 | Antioxidantes. | |
| **CANTAXANTINA** | 161g | 60 | FDA 75.75 | Colorantes. | |
| **CARMINES (EXTRACTO DE COCHINILLA)** | 120 | BPM | FDA 73.100 | Colorante. | |
| **CAROTENOS, BETA-, VEGETALES** | 160aii | BPM | FDA 73.95 | Colorantes. | |
| **CARAMELO I-CARAMELO PURO** | 150a | BPM | FDA 182.1235/73.85 | Colorantes. | |
| **CARAMELO II-CARAMELO AL SULFITO** | 150b | BPM | FDA 182.1235/73.85 | Colorante | |
| **CARAMELO III-CARAMELO AL** | 150c | BPM | FDA 182.1235/73.85 | Colorante | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **AMONIACO** | | | | | |
| **CARAMELO IV-CARAMELO AL SULFITOAMONICO** | 150d | BPM | FDA 182.1235/73.85 | Colorante | |
| **EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | BPM | FDA 73.30 | Colorantes | |
| **CURCUMINA** | 100i | 100 | FDA 73.600 | Colorantes | |
| **GOMA DE CAROBA (ALGARROBO)** | 410 | 5 000 | FDA 184.1343 | Emulsionantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **GOMA GUAR** | 412 | 20 000 | FDA 184.1339 FDA 184.1343 | Espesante, gelificante. | |
| **GOMA XANTANA** | 415 | BPM | FDA 172.695 | Emulsionantes, espumantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **GOMA ARABIGA** | 414 | 10 000 | FDA 184.1330 | Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes. | |
| **GOMA DE KARAYA** | 416 | 20 | FDA 184.1349 | Emulsionantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **GOMA DE TRAGACANTO** | 413 | 1 000 | FDA 184.1351 | Emulsionantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **ROJO REMOLACHA** | 162 | BPM | FDA 73.40 | Colorante. | |
| **TARTRATOS** | 334, 335i, 335ii, 336i, 336ii, 337 | 1 600 | FDA 182.8250 | Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **HIDROXI PROPIL METILCELULOSA (HIDROXIPROPIL CELULOSA, METILCELULOSA, METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA)** | 464, 463, 461, 465 | BPM | FDA 182.1480<br>FDA 172.870<br>FDA 172.874<br>FDA 172.872 | Incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **14.1.3.3** | **Concentrados para néctares de frutas** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160bi | BPM | FDA 73.30 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **14.1.3.4** | **Concentrados para néctares de hortalizas** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CAROTENOS, BETA-, VEGETALES** | 160aii | BPM | FDA 73.95 | Colorante. | |
| **CARAMELO I-CARAMELO PURO** | 150a | BPM | FDA 182.1235/73.85 | Colorante. | |
| **CARAMELO II-CARAMELO AL SULFITO** | 150b | BPM | FDA 182.1235/73.85 | Colorante. | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **CARAMELO III-CARAMELO AL AMONIACO** | 150c | BPM | FDA 182.1235/73.85 | Colorante. | |
| **CARAMELO IV-CARAMELO AL SULFITOAMONICO** | 150d | BPM | FDA 182.1235/73.85 | Colorante. | |
| **DIMETILPOLISILOXANO** | 900ª | 10 | FDA 173.340 | Antiaglutinantes, antiespumantes, emulsionantes. | |
| **EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160bi | BPM | FDA 73.30 | Colorante. | |
| **GOMA GUAR** | 412 | 20 000 | FDA 184.339 | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **14.1.4** | **Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas.** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **ACESULFAME POTÁSICO** | 950 | BPM | FDA 172.800 | Edulcorante. | |
| **ASPARTAME** | 951 | BPM | FDA 172.804 | Edulcorante. | |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 3 000 | FDA 172.858 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **AMARILLO DE QUINOLEÍNA** | 104 | 10 | Reglamento (UE) No 232/2012 | Colorante. | |
| **AMARILLO OCASO FCF** | 110 | BPM | FDA 74.706 | Colorante. | |
| **AZUL BRILLANTE FCF** | 133 | BPM | FDA 74.101 | Colorante. | |
| **CAROTENOS, BETA-, VEGETALES** | 160(aii) | BPM | FDA 73.95 | Colorante | |
| **CITRATOS DE CALCIO** | 333 | BPM | FDA 184.1195 | Reguladores de la acidez, | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | antioxidantes, emulsificantes, agente endurecedor, secuestrante. | |
| **CARAMELO I-CARAMELO PURO** | 150a | BPM | FDA 182.1235/73.85 | Colorante | |
| **CARAMELO II-CARAMELO AL SULFITO** | 150b | BPM | FDA 182.1235/73.85 | Colorante | |
| **CARAMELO III-CARAMELO AL AMONIACO** | 150c | BPM | FDA 182.1235/73.85 | Colorante. | |
| **CARAMELO IV-CARAMELO AL SULFITOAMONICO** | 150d | BPM | FDA 182.1235/73.85 | Colorante. | |
| **CURCUMINA** | 100i | BPM | FDA 73.600 | Colorante. | |
| **ESTEAROIL LACTOLATOS** | 481i | 2 000 | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores. | |
| **ESTERES DE GLICEROL DE COLOFONIA DE MADERA** | 455i | 100 | FDA 172.735 | Colorante. | |
| **EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b(i) | BPM | FDA 73.30 | Colorantes naturales. | |
| **EXTRACTO DE QUILAYA** | 999 | 200 | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Agente antiespumante. | |
| **EXTRACTO DE SPIRULINA** | 14.1.4 | BPM | FDA 73.530 | Colorantes naturales. | |
| **ERITROSINA** | 127 | BPM | FDA 74.303 | | |
| **ETILMALTOL** | 637 | BPM | FDA 172.515 | Acentuador de aroma, estabilizador. | |
| **FOSFATOS** | 338, 340iii, | BPM | FDA 184.1141 | Reguladores de la acidez, | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 454i, 339i, 341i, 339ii, 341ii | | | emulsionantes, sales emulsionantes, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **GLICOSIDOS DE ESTEVIOL** | 960 | BPM | FDA GRAS NOTICE GRN 278 | Edulcorante. | |
| **GLUTAMATO MONOSODICO** | 621 | BPM | FDA 182.1 | Acentuadores del sabor. | |
| **LUTEINA** | 161b | 100 | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorante. | |
| **MALTOL** | 636 | BPM | FDA 172.515 | Acentuador del aroma, estabilizador. | |
| **OLEORRESINA DE PAPRIKA** | 160c | BPM | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorante. | |
| **PONCEAU 4R** | 124 | 50 | FDA 73.100 | Colorante. | |
| **ROJO ALLURA AC** | 129 | BPM | FDA 74.340 | Colorante. | |
| **RIBOFLAVINAS** | 101i, 101ii | 50 | FDA 73.450 | Colorantes. | |
| **SALES DE COLINE** | 1001 | BPM | FDA 182.8252/182.8250 | Emulsionante. | |
| **SALES MAGNESICAS DE ÁCIDOS GRASOS** | 470b | BPM | FDA 172.863 | Antiaglutinante, emulsificante, estabilizador. | |
| **SUCRALOSA** | 955 | BPM | FDA 172.831 | Edulcorante. | |
| **TARTRACINA** | 102 | BPM | FDA 74.705 | Colorante. | |
| **TARTRATOS** | 334, 336i, 335i, 336ii, 335ii, 337 | BPM | FDA 184.1099, 184.1801, 184.1804 | 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 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 14.1.4.1 | Bebidas a base de agua aromatizadas con gas | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **ÁCIDO ADÍPICO** | 355 | 50 | FDA184.1009 | Acidulante. | |
| **PROPILENGLICOL** | 1520 | 20 000 | FDA184.1666 | Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante. | |
| **ROJO ALLURA AC** | 129 | BPM | FDA 74.340 | Colorante. | |
| **ROJO DE AZORRUBINA (CARMOISINA)** | 122 | 50 | Directiva 94/36/CE de 30 de junio de 1994 sobre colorantes de alimentos. | Colorante. | |
| **SORBATOS** | 200i, 202, 201, 203 | BPM | FDA 182.3089 | Antioxidante, sustancia conservadora, estabilizador. | |
| **SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO** | 523 | BPM | FDA 182.1127 | Agente endurecedor, gasificante, estabilizador. | |
| **TARTRACINA** | 102 | BPM | FDA 74.705 | Colorante | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento |
|---|---|
| 14.1.4.2 | **Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas incluidos los ponches de frutas y las limonadas y bebidas similares.** |

| Denominación del aditivo | Número INS | Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM) | Legislación de referencia | Función | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| **ÁCIDO ADIPICO** | 355 | 50 | FDA 184.1009 | Acidulante. | |
| **EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | BPM | FDA 73.30 | Colorante. | |
| **PROPILENGLICOL** | 1520 | 20 000 | FDA 184.1666 | Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante. | |
| **ROJO ALLURA AC** | 129 | BPM | FDA 74.340 | Colorante. | |
| **SORBATOS** | 200i, 202, 201, 203 | BPM | FDA 182.3795<br>FDA 182.3089<br>FDA 182.3640<br>FDA 182.3225 | Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador. | |
| **TARTRACINA** | 102 | BPM | FDA 74.705 | Colorante. | |
| **TARTRATOS** | 334, 336i, 335i, 336ii, 335ii, 337 | BPM | FDA 184.1099, 184.1801, 184.1894 | 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 |
|---|---|

| 14.1.4.3 | Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **ÁCIDO ADÍPICO** | 355 | 50 | FDA 184.1009 | Acidulante | |
| **FOSFATO DE ALUMNIO** | 541i | BPM | FDA 182.1781 | Regulador de la acidez, emulsificante, gasificante, estabilizador, espesante. | |
| **PROPILENGLICOL** | 1520 | 20 000 | FDA 184.1666 | Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante. | |
| **ROJO ALLURA AC** | 129 | BPM | FDA 74.340 | Colorante | |
| **SORBATOS** | 200i, 202, 201, 203 | BPM | FDA 182.3795<br>FDA 182.3089<br>FDA 182.3640<br>FDA 182.3225 | Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador. | |
| **SULFOSUCCIONATO DE DIOCTIL SODICO** | 480 | 10 | FDA 172.I810 | Adyuvante, emulsificante, humectante, estabilizador, espesante. | |
| **TARTRACINA** | 102 | BPM | FDA 74.705 | Colorante | |
| **TARTRATOS** | 334, 336i, 335i, 336ii, 335ii, 337 | BPM | FDA 184.1099, 184.1801, 184.1894 | 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** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **14.1.5** | **Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **ESTEAROIL LACTILATOS** | 481i | 2 000 | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores. | |
| **CLORURO DE AMONIO** | 510 | BPM | FDA 184.1138 | Agentes de tratamiento de las harinas. | |
| **CLORURO CÁLCICO** | 509 | 3 200 | FDA 184.1193 | Agentes endurecedores, estabilizadores, espesantes. | |
| **CARAMELO III-CARAMELO AL AMONIACO** | 150c | BPM | FDA 73.85 | Colorante | |
| **CARAMELO IV CARAMELO AL SULFITO AMONICO** | 150d | BPM | FDA 73.85 (Aplica solamente en bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao) | Colorante | |
| **CLORURO DE MAGNESIO** | 511 | BPM | FDA 184.1426 | Agentes de retención de color, agentes endurecedores, estabilizadores. | |
| **SACARINA** | 954 | 200 | FDA 180.37 | Edulcorante | |
| **SORBATOS** | 200i, 201, | 1000 | | Antioxidantes, | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 202, 203 | | FDA 182.3089 | sustancias conservadoras, estabilizador. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **14.2** | **Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas análogas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **ÁCIDO TANICO** | 181 | 150 | FDA 184.1097 | Colorantes, emulsionantes, espesantes, estabilizadores. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **14.2.1** | **Cerveza y bebidas a base de malta** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CARMINES (EXTRACTO DE COCHINILLA)** | 120 | BPM | FDA 73.100 | Colorante. | |
| **CAROTENOS, BETA-SINTÉTICO** | 160a, | BPM | FDA 73.95 | Colorante. | |
| **CAROTENAL, BETA-APO-8'** | 160e | 15 mg/pinta (473 ml de alimentos líquidos) | FDA 73.90 | Colorante. | |
| **CARAMELO I-CARAMELO PURO** | 150a | BPM | FDA 182.1235/73.85 | Colorante. | |
| **CARAMELO II-CARAMELO AL** | 150b | BPM | FDA 182.1235/73.85 | Colorante. | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **SULFITO** | | | | | |
| **CARAMELO III-CARAMELO AL AMONIACO** | 150c | BPM | FDA 182.1235/73.85 | Colorante. | |
| **EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160bi | BPM | FDA 73.30 | Colorante. | |
| **INDIGOTINA** | 132 | BPM | FDA 74.102 | Colorante. | |
| **RIBOFLAVINAS** | 101i, 101ii | BPM | FDA 184.1695, 73.450 | Colorante. | |
| **ROJO ALLURA AC** | 129 | BPM | FDA 74.340 | Colorante. | |
| **SULFITOS** | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 50 | FDA 182.3862<br>FDA 182.3798<br>FDA 182.3739<br>FDA 182.3766<br>FDA 182.3637<br>FDA 182.3616 | Antioxidantes, colorantes, agentes de tratamiento de las harinas, sustancias conservadoras, secuestrantes. | |
| **TARTRACINA** | 102 | BPM | FDA 74.705 | Colorante. | |

| | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Número de la categoría 14.2.2** | **Sidra y sidra de pera** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **LUTEINA** | 161b | 200 | Reglamento (UE) 1129/2011 | Colorante. | |
| **MARRON HT** | 155 | 200 | Directiva 94/36/CE Anexo V N° L 237/29 Parte 2 | Colorante. | |
| **NEGRO BRILLANTE PN** | 151 | 200 | Directiva 94/36/CE Anexo V N° L 237/29 Parte 2 | Colorante. | |
| **SORBATOS** | 200i, 201, 202, 203 | 2 000 | Directiva 95/2/CE Anexo II pag 13 | Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador. | |
| **SULFITOS** | 220, 221, | 200 | FDA 182.3862<br>FDA 182.3798 | Antioxidantes, colorantes, | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | | FDA 182.3739 FDA 182.3766 FDA 182.3637 FDA 182.3616 | agentes de tratamiento de las harinas, sustancias conservadoras, secuestrantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **14.2.3** | **Vinos de uva** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **ALFA AMILASA (CARBOHYDRAS) (BACILLUS LICHENIFORMIS)** | 1100 | BPM | FDA 184.1027 FDA 184.1148 | Agentes de tratamiento de las harinas. | |
| **CARAMELO I-CARAMELO PURO** | 150a | BPM | FDA 73.85 | Colorante. | |
| **DIÓXIDO DE CARBONO** | 290 | BPM | FDA 184.1240 | Gasificantes, espumantes, gases de envasado, sustancias conservadoras, propulsores. | |
| **DIÓXIDO DE SILICIO AMORFO** | 551 | 2 000 | FDA 172.480 | Antiaglutinantes, antiespumantes, sustancias inertes. | |
| **NITROGENO** | 941 | BPM | FDA 184.1540 | Espumantes, gases de envasado, propulsores. | |
| **OXIDASA DE GLUCOSA** | 1102 | BPM | FDA 184.1034 | Antioxidantes | |
| **SORBATOS** | 200i, 201, 202, 203 | 2 000 | Directiva 95/2/CE Anexo II pag 13 | Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador. | |
| **SULFATO CALCICO** | 516 | 70 | FDA 184.1230 | Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes, estabilizadores. | |
| **SULFITOS** | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 350 | FDA 182.3862<br>FDA 182.3798<br>FDA 182.3739<br>FDA 182.3766<br>FDA 182.3637<br>FDA 182.3616 | Antioxidantes, colorantes, agentes de tratamiento de las harinas, sustancias conservadoras, secuestrantes. | |
| **TARTRATO MONOPOTÁSICO** | 336i | BPM | FDA 184.1077 | Acidulante, antioxidante, corrector de la acidez | |
| **TARTRATOS** | 334, 335i, 335ii, 336i, 336ii, 337 | BPM | 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. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **14.2.3.3** | **Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **SULFATO** | 516 | 2 000 | FDA 184.1230 | Reguladores de la | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **CÁLCICO** | | | | acidez, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes, estabilizadores. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **14.2.4** | **Vinos (distintos de los de uva)** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CURCUMINA** | 100i | 200 | Directiva 94/36/CE Anexo V N° L 237/29 Parte 2 | Colorantes. | |
| **LUTEINA** | 161b | 200 | Reglamento (UE) 1129/2011 | Colorante. | |
| **MARRON HT** | 155 | 200 | Directiva 94/36/CE Anexo V N° L 237/29 Parte 2 | Colorantes. | |
| **NEGRO BRILLANTE PN** | 151 | 200 | Directiva 94/36/CE Anexo V N° L 237/29 Parte 2 | Colorantes. | |
| **OLEORRESINA DE PAPRIKA** | 160c | BPM | Reglamento (UE) 1129/2011 | Colorante. | |
| **SORBATOS** | 200i, 201, 202, 203 | 2 000 | Directiva 95/2/CE Anexo II pag 13 | Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador. | |
| **SULFITOS** | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 200 | Nota 44<br>FDA 182.3862<br>FDA 182.3798<br>FDA 182.3739<br>FDA 182.3766<br>FDA 182.3637<br>FDA 182.3616 | Antioxidantes,colorantes, agentes de tratamiento de las harinas, sustancias conservadoras, secuestrantes. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 14.2.5 | Aguamiel | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)** | 163 | BPM | Reglamento (UE) 1129/2011 | Colorante. | |
| **CARAMELO III-CARAMELO AL AMONIACO** | 150c | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |
| **CARAMELO IV-CARAMELO AL SULFITO AMONICO** | 150d | BPM | FDA 73.85 | Colorantes. | |
| **OLEORRESINA DE PAPRIKA** | 160c | BPM | Reglamento (UE) 1129/2011 | Colorante. | |
| **SORBATOS** | 200i, 201, 202, 203 | 200 | Directiva 95/2/Ce Anexo II pag 13 | Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador. | |
| **SULFITOS** | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 200 | FDA 182.3862<br>FDA 182.3798<br>FDA 182.3739<br>FDA 182.3766<br>FDA 182.3637<br>FDA 182.3616 | Antioxidantes, decolorantes, agentes de tratamiento de las harinas, sustancias conservadoras, secuestrantes. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 14.2.6 | Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | **BPM)** | | | |
| **CURCUMINA** | 100i | 200 | Directiva 94/36/CE Anexo V N° L 237/29 Parte 2 | Colorante. | |
| **ERITROSINA** | 127 | BPM | FDA 74.303 | Colorante. | |
| **MARRON HT** | 155 | 200 | Directiva 94/36/CE Anexo V N° L 237/29 Parte 2 | Colorante. | |
| **SORBATOS** | 200i, 201, 202, 203 | 600 | Directiva 95/2/CE Anexo III, Pag. 21 Otros aditivos permitidos | Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador. | |
| **SUCROGLICÉRIDOS** | 474 | 5 000 | Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 36 Otros aditivos permitidos. | Emulsionantes. | |
| **SULFITOS** | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539 | 200 | FDA 182.3862<br>FDA 182.3798<br>FDA 182.3739<br>FDA 182.3766<br>FDA 182.3637<br>FDA 182.3616 | Antioxidantes, decolorantes, agentes de tratamiento de las harinas, sustancias conservadoras, secuestrantes. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 300 | FDA 74.705 | Colorantes | |
| **VERDE SOLIDO FCF** | 143 | 100 | FDA 74.203 | Colorantes | |
| **XILITOL** | 967 | BPM | Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 35 Otros aditivos permitidos | Emulsionantes, humectantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **14.2.7** | **Bebidas alcohólicas aromatizadas (p.ej. cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CARMINES (EXTRACTO DE** | 120 | BPM | FDA 73.100 | Colorante. | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **COCHINILLA)** | | | | | |
| **CARAMELO I-CARAMELO PURO** | 150a | BPM | FDA 182.1235/73.85 | Colorante. | |
| **CARAMELO II-CARAMELO AL SULFITO** | 150b | BPM | FDA 182.1235/73.85 | Colorante. | |
| **CARAMELO III-CARAMELO AL AMONIACO** | 150c | BPM | FDA 182.1235/73.85 | Colorante. | |
| **CLOROFILAS** | 140 | BPM | FDA 73.125 | Colorante. | |
| **CURCUMINA** | 100i | 200 | Directiva 94/36/CE Anexo V N° L 237/29 Parte 2 | Colorante. | |
| **ERITROSINA** | 127 | BPM | FDA 74.303 | Colorante. | |
| **EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b(i) | BPM | FDA 73.30 | Colorante. | |
| **FOSFATOS** | 340i, 339i 339ii | BPM | FDA 182.1778 FDA 182.1217 FDA 182.6285 FDA 182.6085 FDA 182.6215 FDA 182.6290 FDA 182.6778 FDA 184.1434 | Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **MARRON HT** | 155 | 200 | Directiva 94/36/CE Anexo V N° L 237/29 Parte 2 | Colorante. | |
| **NEGRO BRILLANTE PN** | 151 | 200 | Directiva 94/36/CE Anexo V N° L 237/29 Parte 2 | Colorante. | |
| **SUCRALOSA** | 955 | 700 | FDA 172.831 | Edulcorante. | |
| **SUCROGLICERIDOS** | 474 | 5 000 | Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 36 Otros aditivos permitidos. | Emulsionantes. | |
| **SULFITOS** | 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, | 350 | FDA 182.3862 FDA 182.3798 FDA 182.3739 FDA 182.3766 | Antioxidantes,colorantes, agentes de tratamiento de las harinas, | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 539 | | FDA 182.3637<br>FDA 182.3616 | sustancias conservadoras, secuestrantes. | |
| **TARTRACINA** | 102 | BPM | FDA 74.705 | Colorante. | |
| **VERDE SOLIDO FCF** | 143 | 100 | FDA 74.203 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **15.0** | **Aperitivos listos para el consumo** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | BPM | FDA 73.30 | Colorante. | |
| **OLEORRESINA DE PAPRIKA** | 160c | BPM | FDA 73.345 | Colorante. | |
| **SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO** | 554 | 30 000 | Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 40. Otros aditivos permitidos | Antiaglutinantes. | |
| **SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO)** | 556 | 30 000 | Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 40. Otros aditivos permitidos | Antiaglutinantes. | |
| **SILICATO DE MAGNESIO (SINTETICO)** | 553i | 30 000 | Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 40. Otros aditivos permitidos | Antiaglutinantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **15.1** | **Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas):** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **ALGINATO DE** | 405 | 3 000 | FDA 184.1668 | Incrementadores | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **PROPILENGLICOL** | | | | del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **BICARBONATO DE SODIO** | 500ii | BPM | FDA 184.1736 | Regulador de la acidez. | |
| **CURCUMINA** | 100i 100ii | BPM | FDA 73.600 | Colorante. | |
| **DIACETATO DE SODIO** | 262ii | 500 | FDA 184.1754 | Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes. | |
| **ERITROSINA** | 127 | BPM | FDA 74.303 | Colorante. | |
| **ESTEAROIL-2-LACTILATOS** | 481i, 481ii | 5 000 | Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 38 Otros aditivos permitidos | Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores. | |
| **EXTRACTO DE ROMERO** | 392 | 50 | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Antioxidante, grasas para untar. | |
| **LUTEINA** | 161b | 100 | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorante. | |
| **OLEORRESINA DE PAPRIKA** | 160c | BMP | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **15.2** | **Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y mezclas de nueces (p. ej. con frutas secas)** | | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)** | **Legislación de referencia** | **Función** | **Observaciones** |
| **CURCUMINA** | 100i 100ii | BPM | FDA 73.600 | Colorante. | |
| **EXTRACTO DE ROMERO** | 392 | 200 | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Antioxidante, grasas para untar | |
| **LUTEINA** | 161b | 100 | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorante. | |
| **OLEORRESINA DE PAPRIKA** | 160c | BPM | Reglamento (UE) No 1129/2011 | Colorante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 16.0 | Alimentos preparados | | | | |
| Denominación del aditivo | Número INS | Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM) | Legislación de referencia | Función | Observaciones |
| ERITROSINA | 127 | BPM | FDA 74.303 | Colorante. | |
| OLEORRESINA DE PAPRIKA | 160c | BPM | FDA 73.345 | Colorante. | |

# ANEXO B
# LISTA DE ADITIVOS DEL RTCA 67.04.54:10 QUE NO ESTÁN ADOPTADOS POR LA NORMA CODEX STAN 192-1995

| 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) | Función | Observaciones |
| AGAR | 406 | 2 500 | Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancia inerte, agente de glaseado, humectante. | |
| ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA) | 407a | BPM | Estabilizadores, espesantes. | |
| ALGINATO DE CALCIO | 404 | 3 000 | Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| ALGINATO DE POTASIO | 402 | 200 | Emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| ALGINATO DE PROPILENGLICOL | 405 | 3 000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| ALGINATODE SODIO | 401 | 10 000 | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| ALMIDÓN HIDROXIPROPILICO | 1440 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| ALMIDÓN OXIDADO | 1404 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| ÉSTERES ACÉTICOS DE LOS MONO Y DIGLICÉRIDOS DE LOS ÁCIDOS GRASOS | 472a | BPM | Emulsificante, estabilizador, secuestrante. | |
| FOSTATO DE DIALMIDÓN ACETILADO | 1414 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **01.1.4** | **Bebidas lácteas líquidas aromatizadas** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ETILMALTOL** | 637 | BPM | Acentuador del sabor. | |
| **MALTOL** | 636 | 200 | Acentuador del aroma, estabilizador. | |
| **SALES AMÓNICAS DEL ÁCIDO FOSTATÍDICO** | 442 | 700 | Emulsificante, estabilizador. | |
| **SULFOSUCCIONATO DE DIOCTILSODICO** | 480 | 25 | Adyuvante, emulsificante, humectante, 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)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ACESULFAME POTÁSICO** | 950 | 500 | Acentuador del aroma, edulcorante. | |
| **ACETATO DE ALMIDÓN** | 1420, 1421 | BPM | Agente de carga, emulsificantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO** | 1422 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **AGAR** | 406 | 2 500 | Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancia inerte, agente de glaseado, humectante. | |
| **ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARREGENINA SEMI REFINADA)** | 407a | 5 000 | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 3 000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALGINATO DE SODIO** | 401 | 10 000 | Agente de carga, | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALMIDÓN BLANQUEADO** | 1403 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALMIDÓN HIDROXIPROPILICO** | 1440 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALMIDÓN OCTENIL SUCCINATO SÓDICO** | 1450 | BPM | Emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALMIDÓN OXIDADO** | 1404 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabiilizador, espesante. | |
| **ALMIDONES TRATADOS CON BASES** | 1402 | BPM | Agente de carga, estabilizadores, espesantes. | |
| **ALMIDONES TRATADOS CON ÁCIDO** | 1401 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS** | 1405 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **BICARBONATO DE MAGNESIO** | 504ii | BPM | Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente endurecedor. | |
| **CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA** | 466 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, agentes endurecedor, agentes gelificante, agente de glaseado, humectante. | |
| **CARRAGENINA Y SUS SALES** | 407 | 5 000 | Incrementador del volumen, sustancias inertes, emulsificantes, relleno, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE IV** | 150d | BPM | Colorante. | |
| **ERITRITHOL** | 968 | 40 000 | Edulcorante. | |
| **FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO** | 1414 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **FOSFATO DE DIALMIDÓN HIDROXIPROPILICO** | 1442 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **FOSFATO DE DIALMIDÓN** | 1413 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **FOSFATADO** | | | espesante. | |
| **FOSFATO MONOALMIDÓN** | 1410 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **LACTITOL** | 966 | 30 000 | Edulcorante. | |
| **NEOTAMO** | 961 | 65 | Acentuador del aroma, edulcorante, resaltador del sabor. | |
| **TOCOFEROLES** | 307a, 307b, 307c | 200 | Antioxidantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **01.2.1** | **Leches fermentadas (naturales / simples)** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL** | 260 | BPM | Regulador de la acidez, preservante. | |
| **ÁCIDO CÍTRICO** | 330 | BPM | Regulador de la acidez, antioxidante, secuestrante. | |
| **ÁCIDO CLORHIDRICO** | 507 | BPM | Regulador de la acidez. | |
| **ACIDO FUMÁRICO** | 297 | BPM | Regulador de la acidez, estabilizador. | |
| **ACIDO LÁCTICO (L-, D- y DL-)** | 270 | BPM | Regulador de la acidez. | |
| **ACIDO MÁLICO (DL-)** | 296 | BPM | Regulador de la acidez, secuestrante. | |
| **ADIPATOS** | 355, 356, 357, 359 | 1 500 | Regulador de la acidez, agente endurecedor, gasificantes. | |
| **GLUCONO DELTA LACTONA** | 575 | BPM | Regulador de acidez, gasificante. | |
| **SORBATOS** | 200i, 201, 202, 203 | 1 000 | Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **01.2.1.2** | **Leches fermentadas (naturales /simples) tratadas térmicamente después de la fermentación** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **BICARBONATO DE MAGNESIO** | 504ii | BPM | Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | endurecedor. | |
| **CARMINES** | 120 | 150 | Colorantes. | |
| **ÉSTERES ACÉTICOS DE LOS MONO Y DIGLICÉRIDOS DE LOS ÁCIDOS GRASOS** | 472a | BPM | Emulsificante, estabilizador, secuestrante. | |
| **FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO** | 1414 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **GLICEROL** | 422 | BPM | Emulsificante, humectante, estabilizador, espesante. | |
| **ISOMALTOSA** | 953 | BPM | Edulcorante. | |
| **LACTATO DE POTASIO** | 326 | BPM | Regulador de acidez, antioxidante. | |
| **LACTATO DE SODIO** | 325 | BPM | Regulador de acidez, antioxidante, agente de carga, emulsificante, humectante, estabilizador, espesante. | |
| **LECITINA** | 322 | BPM | Antioxidante, emulsificante, estabilizador. | |
| **MANITOL** | 421 | BPM | Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, edulcorante, espesante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **01.3** | **Leche condensada y productos análogos (naturales / simples)** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **TOCOFEROLES** | 307a, 307b, 307c | 200 | Antioxidantes. | |

| **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)** | **Función** | **Observaciones** |
| **EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)** | 163ii | 1 500 | Colorantes. | |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA,** | 160b | 50 | Colorantes. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **ANNATO** | | | | |
| **TARTRACINA** | 102 | 300 | Colorantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **01.4** | **Nata (crema) (natural / simple) y productos análogos** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **CAROTENOIDES** | 160a(i) 160a (iii), 160e, 160f | 1 000 | Colorantes. | |
| **CAROTENOS VEGETALES** | 160a(ii) | 1 000 | Colorantes. | |
| **SUCROGLICÉRIDOS** | 474 | 5 000 | Emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **TOCOFEROLES** | 307a, 307b, 307c | 200 | Antioxidantes. | |

| **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)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ALMIDÓN OCTENIL SUCCINATO SÓDICO** | 1450 | BPM | Emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ERITRITHOL** | 968 | 600 000 | Edulcorante. | |
| **ERITROSINA** | 127 | 600 000 | Colorante. | |
| **NITRÓGENO** | 941 | BPM | Propelente. | |
| **ÓXIDO NITROSO** | 942 | BPM | Propelente. | |

| **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 / simples)** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ALMIDÓN OCTENIL SUCCINATO SÓDICO** | 1450 | BPM | Emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ERITRITHOL** | 968 | 600 000 | Edulcorante. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **LACTITOL** | 966 | 30 000 | Edulcorante. | |

| **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)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ALITAME** | 956 | 100 | Edulcorante. | |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | 100 | Colorantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **01.5.1** | **Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **TOCOFEROLES** | 307a, 307b, 307c | 5 000 | Antioxidantes. | |

| **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)** | **Función** | **Observaciones** |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | 100 | Colorantes. | |
| **TOCOFEROLES** | 307a, 307b, 307c | 200 | Antioxidantes. | |

| **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)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ÁCIDO SULFÚRICO** | 513 | 3 | Regulador de pH. | |
| **COLOR CARAMELO,** | 150b | 50 000 | Colorante. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **CLASE II** | | | | |
| **TOCOFEROLES** | 307a, 307b, 307c | 200 | Antioxidantes. | |

| **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)** | **Función** | **Observaciones** |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | BPM | Colorante. | |
| **AZUL BRILLANTE FCF** | 133 | 100 | Colorante. | |
| **CARMINES** | 120 | BPM | Colorante. | |
| **FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO** | 541i, 541ii | 670 | Regulador de la acidez, emulsificante, gasificante, estabilizador, espesante. | |
| **MARRON HT** | 155 | BPM | Colorante. | |
| **SILICATO DE MAGNESIO (SINTETICO)** | 553i | 10 000 | Antiaglutinante. | |

| **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)** | **Función** | **Observaciones** |
| **FOSFATOS** | 338, 339ii, 340i, 340ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343 iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, | 30 000 | Agente antiaglomerante, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, estabilzador, espesante. leudante/agente leudante. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 451ii, 452ii,452iii, 452iv, 452v, 542 | | | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **01.6.2.1** | **Quesos madurados, incluida la corteza** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 9 000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **SILICATO DE MAGNESIO (SINTETICO)** | 553i | 10 000 | Antiaglutinante. | |

| 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)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 9 000 | Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | BPM | Colorante. | |
| **CARMINES** | 120 | BPM | Colorante. | |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | 1 000 | Colorantes. | |
| **MARRON HT** | 155 | BPM | Colorante. | |
| **NEGRO BRILLANTE PN** | 151 | BPM | Colorante. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 100 | Colorante. | |

| 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** | **Función** | **Observciones** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | **BPM)** | | |
| **SILICATO DE MAGNESIO (SINTÉTICO)** | 553i | 10 000 | Antiaglutinantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **01.6.3** | **Queso de suero** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 9 000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | BPM | Colorante. | |
| **AMARILLO OCASO FCF** | 110 | BPM | Colorante. | |
| **AZUL BRILLANTE FCF** | 133 | 200 | Colorante. | |
| **CARMINES** | 120 | BPM | Colorante. | |
| **CAROTENOIDES** | 160a(i) 160a (iii), 160e, 160f | 1 000 | Colorantes. | |
| **CAROTENOS VEGETALES** | 160a(ii) | 1 000 | Colorantes. | |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | 50 | Colorantes. | |
| **INDIGOTINA** | 132 | 200 | Colorante. | |
| **MARRON HT** | 155 | BPM | Colorante. | |
| **NISINA** | 234 | 12,5 | Sustancia conservadora. | |

| **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)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ADIPATOS** | 355, 356,357, | 4 500 | Reguladores de la acidez. agentes endurecedores, | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 359 | | gasificantes. | |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 9 000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 200 | Colorante. | |
| **AZUL BRILLANTE FCF** | 133 | 200 | Colorante. | |
| **FOSFATOS** | 338, 339ii, 340i, 340ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343 iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452ii,452iii, 452iv, 452v, 542 | 30 000 | Agente antiaglomerante, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, estabilzador, espesante. leudante/agente leudante. | |
| **INDIGOTINA** | 132 | 200 | Colorante. | |
| **MARRON HT** | 155 | 200 | Colorante. | |
| **NEGRO BRILLANTE PN** | 151 | 100 | Colorante. | |
| **NISINA** | 234 | 250 | Sustancias conservadoras. | |
| **SILICATO DE MAGNESIO SINTÉTICO** | 553i | 10 000 | Antiglutinante. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 200 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **01.6.4.2** | **Queso elaborado aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA,** | 160b | 60 | Colorantes. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **NORBIXINA, ANNATO** | | | | |
| **ROJO ALLURA AC** | 129 | 100 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **01.6.5** | **Productos similares al queso** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ADIPATOS** | 355, 356, 357, 359 | 4 500 | Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes. | |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | BPM | Colorante. | |
| **MARRON HT** | 155 | BPM | Colorante. | |
| **SILICATO DE MAGNESIO SINTÉTICO** | 553i | 10 000 | Antiaglutinante. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 300 | Colorante. | |

| **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)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 9 000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **CAROTENOIDES** | 160a(i) 160a (iii), 160e, 160f | 1 000 | Colorantes. | |
| **CAROTENOS VEGETALES** | 160a(ii) | 1 000 | Colorantes. | |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | 50 | Colorantes. | |

| **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** | **Función** | **Observaciones** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | **BPM)** | | |
| **ADIPATOS** | 355, 356, 357, 359 | 4 500 | Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes. | |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 150 | Colorante. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE II** | 150b | 50 000 | Colorante. | |
| **ERITROSINA** | 127 | 300 | Colorante. | |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | 500 | Colorantes. | |
| **FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO** | 541i, 541ii | 2 000 | Reguladores de la acidez, emulsificantes, gasificantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **MARRON HT** | 155 | 150 | Colorante. | |
| **MONO Y DIGLICÉRIDOS ETOXILADOS** | 488 | 2 000 | Emulsificante, antioxidante. | |
| **NEGRO BRILLANTE PN** | 151 | 150 | Colorante. | |
| **PROPILENGLICOL** | 1520 | 25 000 | Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante. | |
| **TAUMATINA** | 957 | 5 | Edulcorante. | |

| **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)** | **Función** | **Observaciones** |
| **COLOR CARAMELO, CLASE II** | 150b | 50 000 | Colorante. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE III** | 150c | 50 000 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **01.8.1** | **Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o** | **Función** | **Observaciones** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | **BPM)** | | |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | 20 | 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)** | **Función** | **Observaciones** |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | 20 | Colorantes. | |
| **SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN SINTÉTICO)** | 556 | 10 000 | Antiaglutinante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **02** | **Grasas y aceites y emulsiones grasas** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **COMPLEJOS CÚPRICOS DE CLOROFILAS Y CLOROFILINAS** | 141i, 141ii | BPM | Colorantes. | |
| **FOSFATOS** | 338, 339i, 339iii, 340i, 340ii, 340iii,341 i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v,450 vi, | 200 | Agente antiaglomerante, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, estabilzador, espesante. leudante/agente leudante. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 450vii,451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii,452iv, 452v, 452 | | | |

| 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)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ASCORBATO DE SODIO** | 301 | BPM | Antioxidante, agente de retención del color. | |

| 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)** | **Función** | **Observaciones** |
| **CARBONATO ÁCIDO DE SODIO** | 500ii | BPM | Regulador de la acidez, antiglutinante, gasificante, estabilizador, leudante. | |
| **CITRATO DE ISOPROPILO** | 384 | 100 | Antioxidantes, sustancias conservadoras, secuestrantes. | |
| **MONO Y DIGLICÉRIDOS** | 471 | 20 000 | Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante, agente de carga. | |

| 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)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ACIDO MÁLICO (DL-)** | 296 | 100 | Regulador de la acidez, secuestrante. | |
| **CANTAXANTINA** | 161g | 15 | Colorante. | |
| **ERITROSINA** | 127 | 300 | Colorante. | |
| **ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y** | 473 | 10 000 | Adyuvante, emulsificante, estabilizador, espesantes. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **SACAROSA** | | | | |
| **ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL** | 472b | BPM | Emulsionante, secuestrantes y estabilizantes. | |
| **FOSFATOS** | 338,339i, 339iii, 340i, 340ii, 340iii,341 i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v,450 vi, 450vii,45 1i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii,452 iv, 452v, 452 | 220 | Agente antiaglomerante, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, estabilzador, espesante. leudante/agente leudante. | |
| **MONO Y DIGLICÉRIDOS** | 471 | 20 000 | Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante, agente de carga. | |
| **RIBOFLAVINAS** | 101i, 101ii | 300 | Colorantes. | |
| **VERDE SOLIDO FCF** | 143 | BPM | Colorante. | |

| **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)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ÁCIDO MÁLICO (DL-)** | 296 | 100 | Regulador de la acidez, secuestrante. | |
| **CARBONATO ÁCIDO DE SODIO** | 500ii | BPM | Regulador de la acidez, antiglutinante, gasificante, estabilizador, leudante. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **CANTAXANTINA** | 161g | 15 | Colorante. | |
| **CARMINES** | 120 | BPM | Colorantes. | |
| **ERITROSINA** | 127 | 300 | Colorante. | |
| **ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL** | 472b | 80 000 | Emulsionante, secuestrantes y estabilizantes. | |
| **ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA** | 473 | 10 000 | Adyuvante, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **FOSFATOS** | 338, 339i, 339iii, 340i, 340ii, 340iii,341 i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v,450 vi, 450vii,45 1i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii,452 iv, 452v, 452 | 220 | Agente antiaglomerante, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, estabilzador, espesante. leudante/agente leudante. | |
| **HIDROXIDO DE SODIO** | 524 | BPM | Regulador de la acidez. | |
| **MONO Y DIGLICÉRIDOS** | 471 | BPM | Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante, agente de carga. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 300 | Colorante. | |

| **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 2.1.2 y 2.1.3** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o** | **Función** | **Observaciones** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | **BPM)** | | |
| **ÁCIDO CÍTRICO** | 330 | BPM | Regulador de la acidez, antioxidante, secuestrante. | |
| **ÁCIDO MALICO (DL-)** | 296 | 100 | Regulador de la acidez, secuestrante. | |
| **AMARILLO OCASO FCF** | 110 | BPM | Colorante. | |
| **AZUL BRILLANTE FCF** | 133 | 200 | Colorante. | |
| **CARBONATO ÁCIDO DE SODIO** | 500ii | BPM | Regulador de la acidez, antiaglutinante, gasificante, leudante, estabilizador. | |
| **CARMINES** | 120 | 500 | Colorantes. | |
| **CITRATO DE ISOPROPILO** | 384 | 200 | Antioxidantes, sustancias conservadoras, secuestrantes. | |
| **ERITROSINA** | 127 | 300 | Colorante. | |
| **ESTEAROIL-2-LACTILATOS** | 481i, 481ii | 2 000 | Emulsificante, , estabilizador, espesante. | |
| **ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA** | 473 | 10 000 | Emulsificante, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores, adyuvante, espesante. | |
| **ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL** | 472b | 80 000 | Emulsionantes, secuestrantes, estabilizantes. | |
| **FOSFATOS** | 338,339i, 339iii, 340i, 340ii, 340iii,341 i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v,450 vi, 450vii,45 1i, 451ii, 452i, 452ii, | 220 | Agente antiaglomerante, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, estabilzador, espesante. leudante/agente leudante. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 452iii,452 iv, 452v, 452 | | | |
| **HIDROXIDO DE SODIO** | 524 | BPM | Reguladores de la acidez. | |
| **INDIGOTINA** | 132 | 200 | Colorante. | |
| **MONO Y DIGLICÉRIDOS** | 471 | BPM | Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante, agente de carga. | . |
| **POLISORBATOS** | 432, 433, 434, 435, 436 | 5 000 | Agente antiespumante, agente espumante, agente de tratamiento de las harinas, adyuvante, emulsificante, estabilizador. | |
| **RIBOFLAVINAS** | 101i, 101ii | 300 | Colorantes. | |
| **ROJO ALLURA AC** | 129 | 500 | Colorante. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 300 | Colorante. | |
| **TOCOFEROLES** | 307a, 307b, 307c | BPM | Antioxidantes. | |
| **VERDE SOLIDO FCF** | 143 | BPM | Colorante. | |

| **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)** | **Función** | **Observaciones** |
| **DIACETATO DE SODIO** | 262ii | BPM | Regulador de la acidez, sustancia conservadora, secuestrante. | |
| **ESTEAROIL-2-LACTILATOS** | 481i, 481ii | 10 000 | Emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA** | 473 | 10 000 | Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores. | |
| **ÉSTERES DE ASCORBILO** | 304, 305 | 500 | Antioxidantes. | |
| **ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS** | 477 | 20 000 | Emulsificante, estabilizador. | |
| **ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS** | 491, 492, 493, 494, 495 | 20 000 | Emulsificante, estabilizadores. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **ÉSTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL** | 472e | 10 000 | Emulsificante, secuestrantes, estabilizadores. | |
| **ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DEL ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO** | 476 | 10 000 | Emulsificante, estabilizador. | |
| **POLISORBATOS** | 432, 433, 434, 435, 436 | 1 000 | Agente antiespumante, agente espumante, agente de tratamiento de las harinas, adyuvante, emulsificante, estabilizador. | |

| **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)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ALMIDÓN BLANQUEADO** | 1403 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ACETATO DE POTASIO** | 261 | BPM | Regulador de la acidez. | |
| **ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL** | 260 | BPM | Regulador de la acidez, preservante. | |
| **ÁCIDO ASCÓRBICO** | 300 | BPM | Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color. | |
| **ÁCIDO CÍTRICO** | 330 | BPM | Regulador de la acidez, antioxidante, secuestrante. | |
| **ÁCIDO ERITÓRBICO** | 315 | 100 | Antioxidante, agente de retención del color. | |
| **ÁCIDO LACTICO (L-, D- y DL-)** | 270 | BPM | Reguladores de la acidez. | |
| **ADIPATO DE DIALMIDON ACETILADO** | 1422 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **AGAR** | 406 | 2 500 | Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancia inerte, agente de glaseado, humectante. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)** | 407a | BPM | Estabilizador, espesante. | |
| **ALGINATO DE AMONIO** | 403 | 1 000 | Emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALGINATO DE CALCIO** | 404 | 3 000 | Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALGINATO DE POTASIO** | 402 | 200 | Emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALGINATO DE SODIO** | 401 | 10 000 | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALMIDÓN HIDROXIPROPILICO** | 1440 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALMIDÓN OCTENIL SUCCINATO SODICO** | 1450 | BPM | Emulsionantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **ALMIDÓN OXIDADO** | 1404 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALMIDONES TRATADOS CON ÁCIDO** | 1401 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALMIDONES TRATADOS CON BASES** | 1402 | BPM | Agente de carga, estabilizadores, espesantes. | |
| **ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS** | 1405 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **AMARILLO OCASO FCF** | 110 | 300 | Colorante. | |
| **ASCORBATO CALCICO** | 302 | BPM | Antioxidante. | |
| **ASCORBATO DE SODIO** | 301 | BPM | Antioxidante, agente de retención del color. | |
| **BHT BUTILHIDROXITOLUENO** | 321 | 200 | Antioxidante, adyuvante. | |
| **CARBOXIMETILCELULOSA SODICA** | 466 | 2 000 | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, agente endurecedor, agente gelificante, agente de glaseado, humectante. | |
| **CARRAGENINA Y** | 407 | BPM | Incrementador del volumen, | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **SUS SALES** | | | sustancias inertes, emulsificantes, relleno, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **CELULOSA MICROCRISTALINA** | 460i | 20 000 | Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. | |
| **CLOROFILAS** | 140 | BPM | Colorantes. | |
| **ÉSTERES ACÉTICOS DE LOS MONO Y DIGLICERIDOS DE LOS ÁCIDOS GRASOS** | 472a | 10 000 | Emulsificante, estabilizador, secuestrante. | |
| **FOSFATO DE DIALMIDÓN** | 1412 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO** | 1414 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO** | 1413 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **GLUCONO DELTA LACTONA** | 575 | BPM | Regulador de acidez, gasificante. | |
| **GOMA GELAN** | 418 | BPM | Estabilizadores, espesantes. | |
| **GOMA GUAR** | 412 | 20 000 | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **GOMA XANTANA** | 415 | 5 000 | Estabilizador, espesante, emulsionante y espumante. | |
| **HIDROXI PROPIL METIL CELULOSA, HIDROXIPROPILCELULOSA, METILCELULOSA, ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA)** | 461, 463, 464, 465 | BPM | Agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. | |
| **HIDROXIDO CALCICO** | 526 | BPM | Regulador de acidez, agente endurecedor. | |
| **ISOASCORBATO DE SODIO (ERITORBATO DE SODIO)** | 316 | 100 | Antioxidante, agente de retención del color. | |
| **LACTATO CALCICO** | 327 | BPM | Regulador de acidez, antioxidante, emulsificante, agente endurecedor, estabilizador, espesante. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **LACTATO DE POTASIO** | 326 | BPM | Regulador de acidez, antioxidante. | |
| **LACTATO DE SODIO** | 325 | BPM | Regulador de acidez, antioxidante, agente de carga, emulsificante, humectante, estabilizador, espesante. | |
| **LECITINA** | 322 | 20 000 | Antioxidante, emulsificante, estabilizador. | |
| **NITRÓGENO** | 941 | BPM | Propelente. | |
| **MANITOL** | 421 | BPM | Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, edulcorante, espesante. | |
| **MONO Y DIGLICÉRIDOS** | 471 | 20 000 | Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante, agente de carga. | |
| **PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)** | 440 | BPM | Emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **POLIDEXTROSA** | 1200 | BPM | Agente de carga, humectante, estabilizador, espesante. | |
| **ROJO REMOLACHA** | 162 | BPM | Colorante. | |
| **RESINA DE GUAYACO** | 314 | 1 000 | Antioxidante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **02.2.2** | **Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ACEITE DE CASTOR** | 1503 | 5 000 | Antiaglutinantes, vehículo para solventes, agente de glaseado, agente de liberación. | |
| **ADIPATOS** | 355, 356, 357, 359 | BPM | Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes. | |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 10 000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **AMARILLO OCASO FCF** | 110 | BPM | Colorante. | |
| **AZUL BRILLANTE FCF** | 133 | 200 | Colorante. | |
| **BHA BUTILHIDROXIANISO** | 320 | 200 | Antioxidante. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **L** | | | | |
| **CITRATO DE ISOPROPILO** | 384 | 200 | Antioxidante, sustancia conservadora, secuestrante. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE II** | 150b | 20 000 | Colorante. | |
| **INDIGOTINA** | 132 | 200 | Colorante. | |
| **RESINA DE GUAYACO** | 314 | 1 000 | Antioxidantes. | |
| **TOSOM (ACEITE DE SOJA OXIDADO CON PROCEDIMIENTO TÉRMICO INTERACCIONADO CON MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS)** | 479 | 5 000 | Emulsificante. | |

| **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)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ADIPATOS** | 355, 356, 357, 359 | 5 500 | Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes. | |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 10 000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 150 | Colorante. | |
| **FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO** | 541i, 541ii | 2 000 | Regulador de la acidez, emulsificante, gasificante, estabilizador, espesante. | |

| **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)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ADIPATOS** | 355, 356, 357, 359 | 2 000 | Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes. | |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 150 | Colorante. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **COLOR CARAMELO, CLASE II** | 150b | 30 000 | Colorante. | |
| **EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | 200 | Colorante. | |
| **MARRON HT** | 155 | 150 | Colorante. | |
| **NEGRO BRILLANTE PN** | 151 | 150 | Colorante. | |
| **PROPILENGLICOL** | 1520 | 20 000 | Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante. | |
| **SALES AMÓNICAS DEL ÁCIDO FOSFATÍDICO** | 442 | 700 | Emulsificante, estabilizador. | |
| **SORBATOS** | 200i, 201, 202, 203 | 1 000 | Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 300 | Colorante. | |

| **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)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ÁCIDO ASCÓRBICO** | 300 | 500 | Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color. | |
| **ÁCIDO ERITÓRBICO** | 315 | BPM | Antioxidante, agente de retención del color. | |
| **ASCORBATO DE SODIO** | 301 | BPM | Antioxidante, agente de retención del color. | |
| **ASCORBATO CALCICO** | 302 | BPM | Antioxidantes. | |
| **LACTATO CÁLCICO** | 327 | BPM | Regulador de la acidez, antioxidante, emulsificante, agente endurecedor, estabilizador, espesante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **04.1.1.1** | **Frutas frescas no tratadas** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o** | **Función** | **Observaciones** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | **BPM)** | | |
| **ACEITE MINERAL (ALTA VISCOSIDAD)** | 905d | BPM | Agente de glaseado, antiadherente. | |

| **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)** | **Función** | **Observaciones** |
| **AGAR** | 406 | 2 500 | Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancia inerte, agente de glaseado, humectante. | |
| **ALGINATO DE AMONIO** | 403 | 1 000 | Emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALGINATO DE CALCIO** | 404 | 1 000 | Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALGINATO DE POTASIO** | 402 | 2 500 | Emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 5 000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALGINATO DE SODIO** | 401 | 20 000 | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO** | 1440 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALMIDÓN OXIDADO** | 1404 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 500 | Colorante. | |
| **AZUL BRILLANTE FCF** | 133 | 500 | Colorante. | |
| **BICARBONATO DE MAGNESIO** | 504ii | BPM | Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente endurecedor. | |
| **CARBONATO CÁLCICO** | 170i | BPM | Antiglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador. | |
| **CARBONATO DE MAGNESIO** | 504i | BPM | Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | retención del color. | |
| **CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA** | 466 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, agente endurecedor, agente gelificante, agente de glaseado, humectante. | |
| **CAROTENOIDES** | 160a(i)<br>160a(iii)<br>160e<br>160f | 500 | Colorantes. | |
| **CAROTENOS VEGETALES** | 160a(ii) | BPM | Colorantes. | |
| **CELULOSA EN POLVO** | 460ii | BPM | Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **CELULOSA MICROCRISTALINA** | 460i | BPM | Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. | |
| **CLOROFILAS** | 140 | BPM | Colorantes. | |
| **ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA** | 473 | BPM | Adyuvante, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ÉSTERES DE GLICEROL DE LA RESINA DE MADERA** | 445 | 110 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS** | 491<br>492<br>493<br>494<br>495 | 5 000 | Emulsificante, estabilizador. | |
| **ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO** | 476 | 1 000 | Emulsificante, estabilizador. | |
| **FOSFATO DE ALMIDÓN ACETILADOS** | 1414 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **GLICEROL** | 422 | BPM | Emulsificante, humectante, estabilizador, espesante. | |
| **GOMA ARÁBIGA** | 414 | BPM | Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancias inerte, agente de glaseado. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **GOMA DE KARAYA** | 416 | 200 | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **GOMA GELAN** | 418 | BPM | Estabilizadores, espesantes. | |
| **GOMA XANTANA** | 415 | BPM | Emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **GOMA TRAGACANTO** | 413 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **HIDROXIBENZOATOS, P-** | 214<br>218 | BPM | Sustancia conservadora. | |
| **MANITOL** | 421 | BPM | Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, edulcorante, espesante. | |
| **MARRON HT** | 155 | 500 | Colorante. | |
| **ROJO ALLURA AC** | 129 | 500 | Colorante. | |
| **ROJO DE REMOLACHA** | 162 | BPM | Colorante. | |

| **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)** | **Función** | **Observaciones** |
| **AGAR** | 406 | 2 500 | Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancia inerte, agente de glaseado, humectante. | |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 5 000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALGINATO DE SODIO** | 401 | 20 000 | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **CELULOSA MICROCRISTALINA** | 460i | BPM | Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. | |
| **GOMA DE KARAYA** | 416 | 200 | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **GOMA GELAN** | 418 | BPM | Estabilizadores, espesantes. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **GOMA XANTANA** | 415 | BPM | Estabilizador, espesante, emulsionante y espumante. | |

| **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)** | **Función** | **Observaciones** |
| **COLOR CARAMELO, CLASE II** | 150c | 80 000 | Colorante. | |

| **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)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 5 000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |

| **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)** | **Función** | **Observaciones** |
| **EDTAs** | 385, 386 | 265 | Antioxidante, sustancia conservadora, secuestrante, agente de retención de color, agente de regulador del sabor. | |
| **PROPILENGLICOL** | 1520 | 20 000 | Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante. | |
| **TOCOFEROLES** | 307 a, 307b, 307c, | 200 | Antioxidante. | |

| **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)** | **Función** | **Observaciones** |
| **EDTAs** | 385, 386 | 250 | Antioxidante, sustancia conservadora, secuestrante, agente de retención de color, agente de regulador del sabor. | |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | 20 | Colorantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **04.1.2.4** | **Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 200 | Colorante. | |
| **INDIGOTINA** | 132 | 200 | Colorante. | |
| **MARRON HT** | 155 | 200 | Colorante. | |
| **NEGRO BRILLANTE** | 151 | 200 | Colorante. | |
| **ROJO ALLURA AC** | 129 | 200 | Colorante. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 200 | Colorante. | |

| **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)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ADIPATOS** | 355, 356, 357, 359 | 2 000 | Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes. | |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 5 000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 500 | Colorante. | |
| **ÉSTERES DE SORBITAN DE ÁCIDOS GRASOS** | 491, 492, 493, 494, 495 | 5 000 | Emulsificante, estabilizador. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **EDTAs** | 385, 386 | 130 | Antioxidante, sustancia conservadora, secuestrante, agente de retención de color, agente de regulador del sabor. | |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | 20 | Colorantes. | |
| **MARRON HT** | 155 | 500 | Colorante. | |
| **SALES DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO** | 962 | 1 000 | Edulcorante. | |
| **SULFITOS** | 227, 228 | 100 | Reguladores de acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de blanqueo (no para harina), agentes de tratamiento de las harinas, agentes endurecedores, sustancias conservadoras, secuestrantes, estabilizadores. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 500 | Colorante. | |

| **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)** | **Función** | **Observaciones** |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 500 | Colorante. | |
| **EDTAs** | 385, 386 | 100 | Antioxidante, sustancia conservadora, secuestrante, agente de retención de color, agente de regulador del sabor. | |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | 20 | Colorantes. | |
| **MARRON HT** | 155 | 500 | Colorante. | |
| **ROJO ALLURA AC** | 129 | 500 | Colorante. | |
| **SULFITOS** | 220, 221, 222, 223, 224, | 500 | Reguladores de acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de blanqueo (no para harina), agentes de tratamiento de las harinas, | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 225, 227, 228, 539 | | agentes endurecedores, sustancias conservadoras, secuestrantes, estabilizadores. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 500 | 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)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ÁCIDO CÍTRICO** | 330 | BPM | Regulador de la acidez, antioxidante, secuestrante. | |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 200 | Colorante. | |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | 20 | Colorantes. | |
| **MARRON HT** | 155 | 200 | Colorante. | |
| **NEGRO BRILLANTE PN** | 151 | 200 | Colorante. | |
| **PROPILENGLICOL** | 1520 | 20 000 | Antiglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante. | |
| **SACARINA** | 954 | 5 000 | Acentuador de aroma, edulcorante. | |
| **SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO** | 523 | 200 | Agente endurecedor, gasificante, estabilizador. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 300 | 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)** | **Función** | **Observaciones** |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 500 | Colorante. | |
| **MARRON HT** | 155 | 500 | Colorante. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 500 | Colorante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **04.1.2.9** | **Postre a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de frutas** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ADIPATOS** | 355, 356, 357, 359 | 5 500 | Regulador de acidez, agentes endurecedores, gasificantes. | |
| **AMARILLO DE QUINOLEÍNA** | 104 | 150 | Colorante. | |
| **BHA BUTILHIDROXIANISOL** | 320 | 2 | Antioxidante. | |
| **FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO** | 541i, 541ii | 2 000 | Regulador de la acidez, emulsificante, gasificante, estabilizador, espesante. | |
| **MARRON HT** | 155 | 150 | Colorante. | |
| **NEGRO BRILLANTE PN** | 151 | 150 | Colorante. | |
| **SULFOSUCCIONATO DE DIOCTILSODICO** | 480 | 15 | Adyuvante, emulsificante, humectante, estabilizador, espesante. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 300 | Colorante. | |
| **TBHQ** | 319 | 200 | Antioxidantes. | |

| 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)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ADIPATOS** | 355, 356, 357, 359 | 5 500 | Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes. | |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | 50 | Colorantes. | |
| **PROPILENGLICOL** | 1520 | 20 000 | Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 300 | Colorante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| 04.1.2.12 | Frutas cocidas o fritas | | | |
| Denominación del aditivo | Número INS | Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM) | Función | Observaciones |
| BHA BUTILHIDROXIANISOL | 320 | 100 | Antioxidante. | |
| BHT BUTILHIDROXITOLUENO | 321 | 100 | Antioxidante, adyuvante. | |

| 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) | Función | Observaciones |
| ACETATO DE SODIO | 262i | BPM | Regulador de la acidez, preservante, secuestrante. | |
| ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL | 260 | BPM | Regulador de la acidez, preservante. | |
| ÁCIDO ASCÓRBICO | 300 | 500 | Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color. | |
| ÁCIDO CÍTRICO | 330 | BPM | Regulador de la acidez, antioxidante, secuestrante. | |
| ÁCIDO MÁLICO (DL-) | 296 | BPM | Regulador de la acidez, secuestrante. | |
| ÁCIDO LÁCTICO (L, D Y DI) | 270 | BPM | Regulador de la acidez. | |
| GOMA ARÁBIGA | 414 | 83 000 | Agente de carga, incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsificante, agentes de glaseado, relleno, estabilizador, espesante. | |
| LACTATO CÁLCICO | 327 | BPM | Regulador de la acidez, antioxidante, emulsificante, agente endurecedor, estabilizadro, espesante | |
| PROPILENGLICOL | 1520 | 50 000 | Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | estabilizador, espesante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **04.2.1.1** | **Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas incluida la soja y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ACEITE MINERAL (ALTA VISCOSIDAD)** | 905d | BPM | Agente de glaseado, antiadherente. | |

| 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)** | **Función** | **Observaciones** |
| **AGAR** | 406 | 2 500 | Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancia inerte, agente de glaseado, humectante. | |
| **ALGINATO DE AMONIO** | 403 | 1 000 | Emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALGINATO DE CALCIO** | 404 | 3 000 | Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALGINATO DE POTASIO** | 402 | 2 500 | Emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 3 000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALGINATO DE SODIO** | 401 | 10 000 | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALMIDÓN HIDROXIPROPILICO** | 1440 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALMIDÓN OXIDADO** | 1404 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **AMARILLO DE** | 104 | 500 | Colorante. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **QUINOLEINA** | | | | |
| **AZUL BRILLANTE FCF** | 133 | 500 | Colorante. | |
| **BICARBONATO DE MAGNESIO** | 504ii | BPM | Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente endurecedor. | |
| **CARBONATO DE MAGNESIO** | 504i | BPM | Regulador de la acidez, antiglutinante, agente endurecedor. | |
| **CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA** | 466 | BPM | Agente de carga, incrementador de volumen, agente endurecedor, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **CAROTENOS VEGETALES** | 160aii | BPM | Colorante. | |
| **CELULOSA EN POLVO** | 460ii | BPM | Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **CELULOSA MICROCRISTALINA** | 460i | BPM | Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. | |
| **CERA DE CARNAUBA** | 903 | 400 | Agente antiaglomerante, adyuvante, agente de carga, vehículo para solventes, agente de glaseado, agente de liberación. | |
| **CLOROFILAS** | 140 | BPM | Colorantes. | |
| **ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA** | 473 | 1000 | Adyuvante, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)** | 163ii | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO** | 1414 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **GLICEROL** | 422 | BPM | Emulsificante, humectante, estabilizador, espesante. | |
| **GOMA DE KARAYA** | 416 | 200 | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **GOMA GELAN** | 418 | BPM | Estabilizadores, espesantes. | |
| **GOMA GUAR** | 412 | 20 000 | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **GOMA XANTANA** | 415 | BPM | Estabilizador, espesante, emulsionante, espumante | |
| **HIDROXIDO CALCICO** | 526 | 800 | Regulador de acidez, agente endurecedor. | |
| **HIDRÓXIDO DE MAGNESIO** | 528 | BPM | Regulador de acidez, agente de retención del color, estabilizador. | |
| **MANITOL** | 421 | BPM | Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, edulcorante, espesante. | |
| **MARRON HT** | 155 | 500 | Colorante. | |
| **ROJO ALLURA AC** | 129 | 500 | Colorante. | |
| **ROJO DE REMOLACHA** | 162 | BPM | Colorante. | |

| **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)** | **Función** | **Observaciones** |
| **AGAR** | 406 | 2 500 | Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancia inerte, agente de glaseado, humectante. | |
| **ÁCIDO ERITÓRBICO** | 315 | BPM | Antioxidante, agente de retención del color. | |
| **CELULOSA MICROCRISTALINA** | 460i | BPM | Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. | |
| **GOMA GELAN** | 418 | BPM | Estabilizadores, espesantes. | |
| **GOMA GUAR** | 412 | 20 000 | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **GOMA DE KARAYA** | 416 | 200 | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **HIDRÓXIDO CÁLCICO** | 526 | 800 | Regulador de acidez, agente endurecedor. | |

| **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)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)** | 407a | BPM | Estabilizador, espesante. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE II** | 150b | 80 000 | Colorante. | |
| **PROPILENGLICOL** | 1520 | 50 000 | Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante. | |

| 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)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ÁCIDO ERITÓRBICO** | 315 | BPM | Antioxidante, agente de retención del color. | |
| **AGAR** | 406 | 2 500 | Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancia inerte, agente de glaseado, humectante. | |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 3 000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALGINATO DE SODIO** | 401 | 10 000 | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ASCORBATO DE SODIO** | 301 | BPM | Antioxidante, agente de retención del color. | |
| **ASCORBATO CÁLCICO** | 302 | BPM | Antioxidante. | |
| **CELULOSA MICROCRISTALINA** | 460i | BPM | Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO** | 1414 | 10 000 | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **GOMA ARÁBIGA** | 414 | 83 000 | Agente de carga, incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsificante, agentes de glaseado, relleno, estabilizador, espesante. | |
| **GOMA DE KARAYA** | 416 | 200 | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **GOMA GELAN** | 418 | BPM | Estabilizadores, espesantes. | |
| **GOMA GUAR** | 412 | 20 000 | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **HIDROXIDO CÁLCICO** | 526 | 1 000 | Regulador de acidez, agente endurecedor. | |
| **PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)** | 440 | 20 000 | Emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **SALES DE ÁCIDOS MIRÍSTICO, PALMITICO Y ESTEÁRICO (CON BASE DE NH4, Ca, K, Na)** | 470i | BPM | Antiaglutinante, emulsificante, estabilizador. | |

| **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)** | **Función** | **Observaciones** |
| **AMARILLO OCASO FCF** | 110 | 300 | Colorante. | |

| **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)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ADIPATOS** | 355, 356, 357, 359 | 200 | Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 500 | Colorante. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE IV** | 150d | 500 | Colorante. | |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | 20 | Colorantes. | |
| **MARRON HT** | 155 | 500 | Colorante. | |
| **POLISORBATOS** | 432, 433, 434, 435, 436 | 500 | Agente antiespumante, agente espumente, agente de tratamiento de las harinas, adyuvante, emulsificante, estabilizador. | |

| **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 (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 3 000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 200 | Colorante. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE IV** | 150d | BPM | Colorante. | |
| **INDIGOTINA** | 132 | 200 | Colorante. | |
| **MARRON HT** | 155 | 200 | Colorante. | |
| **NISINA** | 234 | BPM | Sustancias conservadoras. | |
| **POLISORBATOS** | 432, 433, 434, 435, 436 | 30 | Agente antiespumante, agente espumante, agente de tratamiento de las harinas, adyuvante, emulsificante, estabilizador. | |
| **SORBATOS** | 200i, 201, 202, 203 | 1 000 | Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 200 | Colorante. | |

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 3 000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 100 | Colorante. | |
| **BHA BUTILHIDROXIANISOL** | 320 | 200 | Antioxidante. | |
| **BHT BUTILHIDROXITOLUENO** | 321 | 200 | Antioxidante, adyuvante. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE IV** | 150d | BPM | Colorante. | |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | 100 | Colorantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **04.2.2.6** | **Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ADIPATOS** | 355, 356, 357, 359 | 200 | Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes. | |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 3 000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 200 | Colorante. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE IV** | 150d | BPM | Colorante. | |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | 20 | Colorantes. | |
| **MARRON HT** | 155 | 200 | Colorante. | |
| **SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO** | 523 | 200 | Agente endurecedor, gasificante, estabilizador. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 200 | Colorante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **04.2.2.7** | **Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.2.1 y 12.2.3** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ADIPATOS** | 355, 356, 357, 359 | 200 | Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes. | |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 3 000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | 20 | Colorantes. | |
| **SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO** | 523 | 500 | Agente endurecedor, gasificante, estabilizador. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 500 | Colorante. | |
| **TAUMATINA** | 957 | BPM | Edulcorante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **04.2.2.8** | **Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ADIPATOS** | 355, 356, 357, 359 | 200 | Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes. | |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | 100 | Colorantes. | |
| **TOCOFEROLES** | 307a, b, c | 200 | Antioxidante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **05.0** | **Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **ALITAME** | 956 | 300 | Edulcorante. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE II** | 150b | 50 000 | Colorante. | |
| **ÉSTERES POLIGLICERIDOS DE ÁCIDOS GRASOS** | 475 | 5 000 | Adyuvante, inhibidor de la cristalización, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **PROPILENGLICOL** | 1520 | 20 000 | Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **05.1** | **Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 3 000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **AMARILLO OCASO FCF** | 110 | 400 | Colorante. | |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 300 | Colorante. | |
| **ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA** | 473 | 10 000 | Adyuvante, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS** | 491, 492, 493, 494, 495 | 10 000 | Emulsificante, estabilizador. | |
| **ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DEL ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO** | 476 | 5 000 | Emulsificante, estabilizador. | |
| **INDIGOTINA** | 132 | 300 | Colorante. | |
| **ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA** | 473 | 10 000 | Adyuvante, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **SACARINA** | 954 | 500 | Acentuador del aroma, edulcorante. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 300 | Colorante. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **TARTRATOS** | 334; 335i, 335ii; 336i, 336ii; 337 | 5 000 | 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** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **05.1.1** | **Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/tortas de cacao** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **EXTRACTOS DE ANNATO BASE DE BIXINA y EXTRACTOS DE ANNATO BASE DE NORBIXINA** | 160b(i) 160b(ii) | 50 | Colorante. | |
| **FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO** | 541i 541ii | 2 000 | Reguladores de la acidez, emulsificantes, gasificantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **INDIGOTINA** | 132 | 300 | Colorante. | |
| **SORBATOS** | 200i 201 202 203 | 1 500 | Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador. | |
| **SULFOSUCCIONATO DE DIOCTILSODICO** | 480 | 75 | Adyuvante, emulsificante, humectante, estabilizador, espesante. | |
| **TOCOFEROLES** | 307a 307b 307c | 500 | Antioxidantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **05.1.2** | **Mezclas de cacao (jarabe)** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | 50 | Colorantes. | |
| **INDIGOTINA** | 132 | 300 | Colorante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **05.1.3** | **Productos para untar a base de cacao, incluidos rellenos a base de cacao** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ADIPATOS** | 355, 356, 357, 359 | 200 | Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes. | |
| **EXTRACTOS DE ANNATO BASE DE BIXINA y EXTRACTOS DE ANNATO BASE DE NORBIXINA** | 160b(i) 160b(ii) | 50 | Colorantes. | |
| **INDIGOTINA** | 132 | 300 | Colorante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **05.1.4** | **Productos de cacao y chocolate** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ETILMALTOL** | 637 | BPM | Acentuador del aroma, estabilizador. | |
| **MALTOL** | 636 | 200 | Acentuador del aroma, estabilizador. | |
| **MARRON HT** | 155 | 80 | Colorante. | |
| **SORBATOS** | 200i, 201, 202, 203 | 1 000 | Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **05.1.5** | **Productos de imitación y sucedáneos del chocolate** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **BHA BUTILHIDROXIANISOL** | 320 | 200 | Antioxidante. | |
| **ETILMALTOL** | 637 | BPM | Acentuador del aroma, estabilizador. | |
| **EXTRACTOS DE ANNATO BASE DE** | 160b(i) 160b(ii) | 25 | Colorantes. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **BIXINA y EXTRACTOS DE ANNATO BASE DE NORBIXINA** | | | | |
| **MALTOL** | 636 | 200 | Acentuador de aroma, estabilizador. | |
| **MARRON HT** | 155 | 80 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **05.2** | **Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4.** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ADIPATOS** | 355, 356, 357, 359 | 200 | Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes. | |
| **AMARILLO DE QUINOLEÍNA** | 104 | 300 | Colorante. | |
| **CANTAXANTINA** | 161g | 50 | Colorante. | |
| **ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA** | 473 | 20 000 | Adyuvante, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO** | 541i, 541ii | 350 | Regulador de la acidez, emulsificante, gasificante, estabilizador, espesante. | |
| **MARRON HT** | 155 | 300 | Colorante. | |
| **NEGRO BRILLANTE PN** | 151 | 300 | Colorante. | |
| **SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO** | 554 | BPM | Antiaglutinantes. | |
| **SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTÉTICO)** | 556 | BPM | Antiaglutinantes. | |
| **SILICATO DE MAGNESIO (SINTÉTICO)** | 553i | BPM | Antiaglutinante. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 300 | Colorante | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **05.2.1** | **Caramelos duros** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o** | **Función** | **Observaciones** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | **BPM)** | | |
| **EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)** | 163ii | 500 | Colorante. | |
| **FOSFATOS** | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | 20 000 | Agente reguladores de la acidez, emulsificante, secuestrantes, estabilizadores, espesantes, sustancias conservadoras, agente antiaglomerante, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, agente aglomerante, leudante/agente leudante. | |
| **SACARINA** | 954 | 3 000 | Acentuador del aroma, edulcorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **05.2.2** | **Caramelos blandos** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **FOSFATOS** | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, | 20 000 | Agente antiaglomerante, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | | preservante, agente aglomerante, secuestrante, estabilzador, espesante. leudante/agente leudante. | |
| **SACARINA** | 954 | 500 | Acentuador del aroma, edulcorante. | |
| **TALCO** | 553iii | BPM | Antiaglutinante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **05.2.3** | **Turrón y mazapan** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | 100 | Colorantes. | |
| **SACARINA** | 954 | 500 | Acentuador del aroma, edulcorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **05.3** | **Goma de mascar** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ADIPATOS** | 355, 356, 357, 359 | 200 | Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes. | |
| **AMARILLO DE QUINOLEÍNA** | 104 | 300 | Colorante. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **BETA CICLODEXTRINA** | 459 | 20 000 | Estabilizador, ligante. | |
| **CANTANXANTINA** | 161g | 300 | Colorante. | |
| **EXTRACTOS DE ANNATO BASE DE BIXINA y EXTRACTOS DE ANNATO BASE DE NORBIXINA** | 160b(i) 160b(ii) | 500 | Colorante. | |
| **MARRON HT** | 155 | 300 | Colorante. | |
| **NEGRO BRILLANTE PN** | 151 | 300 | Colorante. | |
| **SILICATO DE MAGNESIO SINTÉTICO** | 553i | BPM | Antiaglutinante. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 300 | Colorante. | |
| **TARTRATO CÁLCICO** | 354 | BPM | 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** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **05.4** | **Decoraciones (p. ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ACEITE DE CASTOR** | 1503 | 2 000 | Antiaglutinantes, vehículo para solventes, agente de glaseado, agente de liberación. | |
| **ADIPATOS** | 355, 356, 357, 359 | 200 | Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes. | |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 500 | Colorante. | |
| **CANTAXANTINA** | 161g | BPM | Colorante. | |
| **EXTRACTOS DE** | 160b | 50 | Colorantes. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | | | | |
| **MARRON HT** | 155 | 500 | Colorante. | |
| **NEGRO BRILLANTE PN** | 151 | 500 | Colorante. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 500 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **06.1** | **Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ACETATO DE SODIO** | 262i | 6 000 | Regulador de la acidez, preservante, secuestrante. | |
| **ALFA AMILASA (ASPERGILLUS ORYSAE VAR.)** | 1100 | BPM | Adyuvantes, enzimas, agente de tratamiento de las harinas. | |
| **BHT BUTILHIDROXITOLUENO** | 321 | 200 | Antioxidante, adyuvante. | |
| **CARBONATO CÁLCICO** | 170i | 2 220 | Antiaglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador. | |
| **GOMA GUAR** | 412 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ROJO DE REMOLACHA** | 162 | BPM | Colorante. | |
| **SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO** | 554 | 2 000 | Antiaglutinante. | |
| **SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTÉTICO)** | 556 | 2 000 | Antiaglutinante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **06.2** | **Harinas y almidones** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ACETATO DE SODIO** | 262i | 6 000 | Regulador de la acidez, preservante, secuestrante. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **ÁCIDO CLORHÍDRICO** | 507 | BPM | Regulador de la acidez. | |
| **ASCORBATO DE SODIO** | 301 | BPM | Antioxidante, agente de reteción de color. | |
| **CARBONATO DE SODIO** | 500i | BPM | Antiaglutinante, regulador de la acidez, gasificante, estabilizador. | |
| **LECITINA** | 322 | 5 000 | Antioxidante, emulsificante, estabilizador. | |
| **OXIDOS DE HIERRO** | 172i, 172ii, 172iii | 300 | Colorantes. | |
| **PROPIONATO CÁLCICO** | 282 | 1 000 | Sustancia conservadora. | |
| **SORBATOS** | 200i, 201, 202, 203 | 1 000 | Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador. | |
| **SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO** | 523 | 500 | Agente endurecedor, gasificante, estabilizador. | |
| **TARTRATOS** | 334, 335i-ii 336i-ii,337 | 6 000 | Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **TOCOFEROLES** | 307a, 307b, 307c | 600 | Antioxidante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **06.2.1** | **Harinas** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ASCORBATO DE POTASIO** | 303 | 300 | Antioxidante. | |
| **CARBONATO ÁCIDO DE SODIO** | 500ii | 45 000 | Regulador de la acidez, antiaglutinante, gasificante, estabilizador, leudante. | |
| **CARBONATO CÁLCICO** | 170i | 10 000 | Antiaglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador. | |
| **CARBONATO DE** | 504i | 1 500 | Regulador de la acidez, | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **MAGNESIO** | | | antiaglutinante, agente de retención del color. | |
| **DIOXIDO DE CLORO** | 926 | 2 500 | Agente de tratamiento de harinas. | |
| **DIOXIDO DE SILICIO (AMORFO)** | 551 | BPM | Antiaglutinante, adyuvante de filtración. | |
| **ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL** | 472e | 5 000 | Emulsificante, secuestrante, estabilizador. | |
| **ÉSTERES POLIGLICERIDOS DE ÁCIDOS GRASOS** | 475 | 10 000 | Adyuvante, inhibidor de la cristalización, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DEL ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO** | 476 | 5 000 | Emulsificante, estabilizador. | |
| **L-CISTEINA** | 910 | 90 | Mejorador de la harina. | |
| **OXIDASA DE GLUCOSA** | 1102 | 780 | Antioxidante, sustancia conservadora, estabilizador. | |
| **OXIDO NITROSO** | 942 | BPM | Propelente. | |
| **PAPAINA** | 1101i | BPM | Acentuador del aroma, agente de tratamiento de harina, estabilizador. | |
| **PEROXIDO DE ACETONA** | 929 | BPM | Agente blanqueador, acondicionador de masas, agente de madurez. | |
| **SULFATO CÁLCICO** | 516 | BPM | Regulador de la acidez, agente de carga, agente endurecedor, agente de tratamieno de harinas, secuestrante, estabilizador, espesante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **06.2.2** | **Almidones** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **HIDROXIDO DE SODIO** | 524 | BPM | Regulador de la acidez. | |
| **SULFATO DE** | 523 | BPM | Agente endurecedor, | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **ALUMINIO Y AMONIO** | | | gasificante, estabilizador. | |
| **ALFA AMILASA (CARBOHYDRASA) (BACILLUS LICHENIFORMES)** | 1100 | BPM | Enzimas agente de tratamiento de las harinas. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **06.3** | **Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 200 | Colorante. | |
| **CANTAXANTINA** | 161g | 50 | Colorante. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE II** | 150b | 50 000 | Colorante. | |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | 75 | Colorantes. | |
| **INDIGOTINA** | 132 | 300 | Colorante. | |
| **MARRON HT** | 155 | 200 | Colorante. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 300 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **06.4.1** | **Pastas y fideos frescos y productos análogos** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ASCORBATO CÁLCICO** | 302 | 200 | Antioxidante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **06.4.2** | **Pastas y fideos deshidratados y productos análogos** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **ADIPATOS** | 355, 356, 357, 359 | 200 | Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes. | |
| **ALFA AMILASA (ASPERGILLUS ORYSAE VAR.)** | 1100 | BPM | Adyuvantes, enzimas, agente de tratamiento de las harinas. | |
| **CARMINES** | 120 | 100 | Colorante. | |
| **CLOROFILAS** | 140 | BPM | Colorantes. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE II** | 150b | 50 000 | Colorante. | |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | 20 | Colorantes. | |
| **ROJO DE REMOLACHA** | 162 | BPM | Colorante. | |
| **SORBATOS** | 200i, 201, 202, 203 | 2 000 | Antioxidante, sustancia conservadora, estabilizador. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 300 | Colorante. | |
| **VERDE SÓLIDO** | 143 | 100 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **06.4.3** | **Pastas y fideos precocidos y productos análogos** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ADIPATOS** | 355, 356, 357, 359 | 200 | Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE II** | 150b | 50 000 | Colorante. | |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | 20 | Colorantes. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 300 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **06.5** | **Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca)** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ADIPATOS** | 355, 356, 357, 359 | 5 500 | Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 3 000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 150 | Colorante. | |
| **BHA BUTILHIDROXIANISOL** | 320 | 2 | Antioxidante. | |
| **BHT BUTILHIDROXITOLUENO** | 321 | 90 | Antioxidante, adyuvante. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE II** | 150b | 50 000 | Colorante. | |
| **FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO** | 541i, 541ii | 2 000 | Regulador de la acidez, emulsificante, gasificante, estabilizador, espesante. | |
| **MARRON HT** | 155 | 150 | Colorante. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 300 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **06.6** | **Mezclas batidas para rebozar (p. ej. para empanizar o rebozar pescado o carne de aves de corral)** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ADIPATOS** | 355, 356, 357, 359 | 1 000 | Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE II** | 150b | 50 000 | Colorante. | |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | 100 | Colorantes. | |
| **PROPILENGLICOL** | 1520 | 500 | Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **06.7** | **Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)** | | | |
| **Denominación del** | **Número** | **Dosis máxima** | **Función** | **Observaciones** |

| aditivo | INS | (mg/L o mg/kg o BPM) | | |
|---|---|---|---|---|
| **COLOR CARAMELO, CLASE II** | 150b | 50 000 | Colorante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **06.8** | **Bebidas a base de soja** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL** | 960 | 200 | Edulcorante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **07.0** | **Productos de panadería** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ADIPATOS** | 355, 356, 357, 359 | 500 | Regulador de la acidez, agente endurecedor, gasificante. | |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 3 000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **CANTAXANTINA** | 161g | BPM | Colorante. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE II** | 150b | 50 000 | Colorante. | |
| **ÉSTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL** | 472e | 20 000 | Emulsificante, secuestrantes, estabilizadores. | |
| **INDIGOTINA** | 132 | 300 | Colorante. | |
| **PIMARICINA (NATAMICINA)** | 235 | BPM | Sustancia conservadora. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 300 | Colorantes. | |
| **TARTRATOS** | 334; 335i, 335ii; 336i, 336ii; 337 | 10 000 | Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | estabilizadores, espesantes. | |
| **TOCOFEROLES** | 307a<br>307b<br>307c | 200 | Antioxidante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **07.1** | **Pan y productos de panadería ordinaria** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ALITAME** | 956 | 200 | Edulcorante. | |
| **CARMINES** | 120 | BPM | Colorantes. | |
| **ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA** | 473 | 10 000 | Adyuvante, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO** | 541i<br>541ii | 2 000 | Reguladores de la acidez, emulsificantes, gasificantes, estabilizadores, espesantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **07.1.1** | **Panes y panecillos** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **CAROTENOIDES** | 160a(i)<br>160a(iii)<br>160e<br>160f | 35 | Colorantes. | |
| **CAROTENOS VEGETALES** | 160a(ii) | 35 | Colorantes. | |
| **VERDE SÓLIDO FCF** | 143 | 100 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **07.1.3** | **Otros productos de panadería ordinaria (p. ej. panecillos tipo rosca "bagels", pan tipo mediterráneo "pita", panecillos ingleses chatos "muffins", etc.)** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **CAROTENOS VEGETALES** | 160a(ii) | 1 000 | Colorantes. | |
| **SACARINA** | 954 | 15 | Acentuador del aroma, edulcorante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **07.1.4** | **Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | 200 | Colorantes. | |
| **SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO** | 523 | 10 000 | Agente endurecedor, gasificante, estabilizador. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **07.1.5** | **Panes y bollos dulces al vapor** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **CAROTENOS VEGETALES** | 160a(ii) | BPM | Colorantes. | |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | 200 | Colorantes. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **07.1.6** | **Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **CAROTENOIDES** | 160a(i)<br>160a(iii)<br>160e<br>160f | BPM | Colorantes. | |
| **CAROTENOS VEGETALES** | 160a(ii) | BPM | Colorantes. | |
| **ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA** | 473 | BPM | Adyuvante, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA,** | 160b | 200 | Colorantes. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **NORBIXINA, ANNATO** | | | | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **07.2** | **Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 200 | Colorante | |
| **ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA** | 473 | BPM | Adyuvante, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ÉSTERES POLIGLICERIDOS DE ÁCIDOS GRASOS** | 475 | 5 000 | Adyuvante, inhibidor de la cristalización, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ETILMALTOL** | 637 | BPM | Acentuador del aroma, estabilizador. | |
| **MALTOL** | 636 | 200 | Acentuador del aroma, estabilizador. | |
| **MARRON HT** | 155 | 200 | Colorante. | |
| **NEGRO BRILLANTE PN** | 151 | 200 | Colorante. | |
| **SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO** | 523 | 10 000 | Agente endurecedor, gasificante, estabilizador. | |
| **VERDE SÓLIDO** | 143 | 100 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **07.2.1** | **Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema)** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO** | 541i<br>541ii | 2 000 | Reguladores de la acidez, emulsificantes, gasificantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **PROPILENGLICOL** | 1520 | 20 000 | Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante. | |
| **ROJO ALLURA AC** | 129 | 2 200 | Colorante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **07.2.2** | **Otros productos de panadería fina (p. ej. roscas fritas "donuts" (donas), panecillos dulces, "scones" y panecillos chatos "muffins")** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO** | 541i, 541ii | 2 000 | Regulador de la acidez, emulsificante, gasificante, estabilizador, espesante. | |
| **PROPILENGLICOL** | 1520 | 10 000 | Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante. | |
| **ROJO ALLURA AC** | 129 | 300 | Colorante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **07.2.3** | **Otros productos de panadería fina (p. ej. roscas fritas "donuts" (donas), panecillos dulces, "scones" y panecillos chatos "muffins")** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO** | 541i, 541ii | 15 300 | Regulador de la acidez, emulsificante, gasificante, estabilizador, espesante. | |
| **BHA BUTILHIDROXIANISOL** | 320 | 200 | Antioxidante. | |
| **BHT BUTILHIDROXITOLUENO** | 321 | 1 000 | Antioxidante, adyuvante. | |
| **PROPILENGLICOL** | 1520 | 10 000 | Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante. | |
| **ROJO ALLURA AC** | 129 | 300 | Colorante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **08.0** | **Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza** | | | |
| **Denominación del** | **Número** | **Dosis máxima** | **Función** | **Obser vaciones** |

| aditivo | INS | (mg/L o mg/kg o BPM) | | |
|---|---|---|---|---|
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 500 | Colorante. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE II** | 150b | 20 0000 | Colorante. | |
| **GOMA GELAN** | 418 | BPM | Estabilizadores, espesantes. | |
| **GOMA XANTANA** | 415 | BPM | Estabilizador, espesante, emulsionante y espumante. | |
| **INDIGOTINA** | 132 | 500 | Colorante. | |
| **MARRON HT** | 155 | 500 | Colorante. | |
| **NISINA** | 234 | 500 | Sustancias conservadoras. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **08.1** | **Carne fresca, incluidas las aves de corral y caza** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ÁCIDO ASCÓRBICO** | 300 | 2 000 | Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color. | |
| **AGAR** | 406 | 2 500 | Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancia inerte, agente de glaseado, humectante. | |
| **ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)** | 407a | BPM | Estabilizador, espesante. | |
| **AMARILLO OCASO FCF** | 110 | 300 | Colorante. | |
| **CARBONATO DE SODIO** | 500i | BPM | Antiaglutinante, regulador de la acidez, gasificante, estabilizador. | |
| **CARRAGENINA Y SUS SALES** | 407 | BPM | Incrementador del volumen, sustancias inertes, emulsificantes, relleno, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **LACTATO DE SODIO** | 325 | 20 000 | Regulador de acidez, antioxidante, agente de carga emulsificante, humectante, | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | estabilizador, espesante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **08.1.1** | **Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ACETATO DE SODIO** | 262i | BPM | Regulador de la acidez, preservante, secuestrante. | |
| **ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL** | 260 | BPM | Regulador de la acidez, preservante. | |
| **ÁCIDO CÍTRICO** | 330 | 2 000 | Regulador de la acidez, antioxidante, secuestrante. | |
| **ÁCIDO ERITÓRBICO** | 315 | 500 | Antioxidante, agente de retención del color. | |
| **ASCORBATO DE SODIO** | 301 | 500 | Antioxidante, agente de retención del color. | |
| **BICARBONATO DE MAGNESIO** | 504ii | BPM | Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente endurecedor. | |
| **CARBONATO DE MAGNESIO** | 504i | BPM | Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color. | |
| **CARBONATO DE SODIO** | 500i | BPM | Antiaglutinante, regulador de la acidez, gasificante, estabilizador. | |
| **CAROTENOIDES** | 160ai<br>160aiii<br>160e<br>160 f | 500 | Colorantes. | |
| **CAROTENOS VEGETALES** | 160aii | 5 000 | Colorantes. | |
| **CLOROFILAS** | 140 | BPM | Colorantes. | |
| **PAPAÍNA** | 1101ii | BPM | Acentuador del aroma, agente de tratamiento de harina, estabilizador. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **08.1.2** | **Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ÁCIDO LÁCTICO (L, D y DI)** | 270 | 6 000 | Regulador de la acidez. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **BICARBONATO DE MAGNESIO** | 504ii | BPM | Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente endurecedor. | |
| **CARBONATO DE MAGNESIO** | 504i | BPM | Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color. | |
| **CLOROFILAS** | 140 | 1 000 | Colorantes. | |
| **FOSFATOS** | 338, 339i,ii,iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-iii, 343ii-iii, 450i, ii, iii, v, vi, vii, 451i-ii, 452i-v, 542 | 2 200 | Agente antiaglomerante, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente 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** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **08.2** | **Productos Carnicos, de aves de corral o caza elaborados en pieza enterea o en cortes** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ADIPATOS** | 355, 356,357, 359 | 3 000 | Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes. | |
| **GLUTAMATO MONOSÓDICO** | 621 | BPM | Acentuador del aroma. acentuador del sabor. | |
| **ROJO ALLURA AC** | 129 | 500 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **08.2.1.1** | **Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratamiento térmico, en piezas enteras o en cortes** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **FOSFATOS** | 338, 339i, ii, iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-iii, | BPM | Agente antiaglomerante, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 343ii-iii, 450i, ii, iii, v, vi, vii, 451i-ii, 452i-v, 542 | | sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, estabilizador, espesante, leudante/agente leudante. | |
| **NITRATOS** | 251, 252 | 500 | Agentes de retención del color, sustancias conservadoras. | |
| **NITRITOS** | 249, 250 | 200 | Agentes de retención del color, sustancias conservadoras. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **08.2.1.2** | **Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratamiento térmico, en piezas enteras o en cortes** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **NITRATOS** | 251, 252 | 450 | Agentes de retención del color, sustancias conservadoras. | |
| **NITRITOS** | 249, 250 | 200 | Agentes de retención del color, sustancias conservadoras. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **08.2.1.3** | **Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, fermentados y sin tratamiento térmico, en piezas enteras o en cortes** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **NITRATOS** | 251, 252 | 450 | Agentes de retención del color, sustancias conservadoras. | |
| **NITRITOS** | 249, 250 | 130 | Agentes de retención del color, sustancias conservadoras. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** |
|---|---|
| **08.2.2** | **Productos cárnicos de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas o en cortes** |

| Denominación del aditivo | Número INS | Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM) | Función | Observaciones |
|---|---|---|---|---|
| **ISOASCORBATO DE SODIO (ERITORBATO DE SODIO)** | 316 | 500 | Antioxidante, agente de retención del color. | |
| **NITRATOS** | 251, 252 | 365 | Agentes de retención del color, sustancias conservadoras. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **08.2.3** | **Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, congelados, en pieza entera o en cortes** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **NITRATOS** | 251, 252 | 220 | Agentes de retención del color, sustancias conservadoras. | |
| **NITRITOS** | 249, 250 | 170 | Agentes de retención del color, sustancias conservadoras. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **08.3** | **Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados elaborados** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ADIPATOS** | 355, 356, 357, 359 | 3 000 | Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes. | |
| **GLUTAMATO MONOSÓDICO** | 621 | BPM | Acentuador del aroma. acentuador del sabor. | |
| **ISOASCORBATO DE SODIO (ERITORBATO DE SODIO)** | 316 | 500 | Antioxidante, agente de retención del color. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **08.3.1** | **Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados elaborados sin tratar térmicamente** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ROJO ALLURA AC** | 129 | 500 | Colorante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| 08.3.1.1 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados elaborados curados (incluidos los salados) desecados sin tratar térmicamente | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **NITRATOS** | 251, 252 | 500 | Agentes de retención del color, sustancias conservadoras. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| 08.3.1.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados elaborados curados (incluidos los salados) sin tratar térmicamente | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **NITRATOS** | 251, 252 | 365 | Agentes de retención del color, sustancias conservadoras. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| 08.3.1.3 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados elaborados fermentados sin tratar térmicamente | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **NITRATOS** | 251, 252 | 365 | Agentes de retención del color, sustancias conservadoras. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| 08.3.2 | Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados elaborados tratados térmicamente | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **NITRATOS** | 251, 252 | 365 | Agentes de retención del color, sustancias conservadoras. | |
| **SULFATO DE ALUMINIO Y** | 523 | 5 | Agente endurecedor, gasificante, estabilizador. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **AMONIO** | | | | |
| **TARTRACINA** | 102 | BPM | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **08.3.3** | **Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados elaborados y congelados** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **CAROTENOIDES** | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 500 | Colorante. | |
| **NITRATOS** | 251, 252 | 365 | Agentes de retención del color, sustancias conservadoras. | |
| **ROJO ALLURA AC** | 129 | 500 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **08.4** | **Tripas Comestibles (por ejemplo para embutidos)** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 3 000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **NEGRO BRILLANTE** | 151 | BPM | Colorante. | |
| **NITRATOS** | 251, 252 | 150 | Agentes de retención del color, sustancias conservadoras. | |
| **NITRITOS** | 249, 250 | 130 | Agentes de retención del color, sustancias conservadoras. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **09.1** | **Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ASCORBATO DE SODIO** | 301 | 200 | Antioxidante, agente de retención del color. | |
| **COLOR CARAMELO,** | 150b | 30 000 | Colorantes | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **CLASE II** | | | | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE IV** | 150d | BPM | Colorante. | |
| **FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO** | 1414 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **09.1.1** | **Pescado fresco** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 300 | Colorante. | |
| **CARBONATO CÁLCICO** | 170i | BPM | Antiaglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador. | |
| **CLOROFILAS** | 140 | BPM | Colorante. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE I** | 150a | BPM | Colorante. | |
| **MARRON HT** | 155 | 300 | Colorante. | |
| **DIÓXIDO DE TITANIO** | 171 | 10 000 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **09.1.2** | **Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 500 | Colorante. | |
| **CARBONATO CÁLCICO** | 170i | BPM | Antiaglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador. | |
| **CAROTENOS VEGETALES** | 160aii | BPM | Colorantes. | |
| **CLOROFILAS** | 140 | BPM | Colorantes. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE I** | 150a | BPM | Colorante. | |
| **DIÓXIDO DE TITANIO** | 171 | 10 000 | Colorante. | |
| **MARRON HT** | 155 | 300 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** |
|---|---|

| 09.2 | Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL** | 260 | BPM | Regulador de la acidez, preservante. | |
| **ACETATO DE SODIO** | 262i | BPM | Regulador de la acidez, preservante, secuestrante. | |
| **ÁCIDO ASCÓRBICO** | 300 | BPM | Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color. | |
| **ÁCIDO FUMÁRICO** | 297 | BPM | Regulador de la acidez, estabilizador. | |
| **ÁCIDO MÁLICO (DL-)** | 296 | BPM | Regulador de la acidez, secuestrante. | |
| **CARBONATO CÁLCICO** | 170i | 10 000 | Antiaglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador. | |
| **CARBONATO DE MAGNESIO** | 504ii | 5 000 | Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color. | |
| **CARBONATO DE POTASIO** | 501i | BPM | Regulador de la acidez, estabilizador. | |
| **CARBONATO DE SODIO** | 500i | BPM | Antiaglutinante, regulador de la acidez, gasificante, estabilizador. | |
| **CELULOSA MICROCRISTALINA** | 460i | 10 000 | Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. | |
| **CLORURO DE POTASIO** | 508 | BPM | Estabilizador, espesante. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE II** | 150b | 30 000 | Colorante. | |
| **DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO BLANCO Y AMARILLO** | 1400 | BPM | Edulcorante. | |
| **ERITRITHOL** | 968 | 200 000 | Edulcorante. | |
| **FUMARATO DE SODIO** | 365 | BPM | Regulador de la acidez. | |
| **GLICEROL** | 422 | BPM | Emulsificante, humectante, estabilizador, espesante. | |
| **GLUTAMATO MONOSÓDICO** | 621 | BPM | Acentuador del aroma, acentuador del sabor. | |
| **GOMA DE KARAYA** | 416 | 200 | Agente de carga, | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **INOSINATO DISÓDICO, 5´** | 631 | BPM | Acentuador del aroma. | |
| **LACTATO CÁLCICO** | 327 | 10 000 | Regulador de acidez, antioxidante, emulsificante, agente endurecedor, estabilizador, espesante. | |
| **LACTATO DE SODIO** | 325 | BPM | Regulador de acidez, antioxidante, agente de carga, emulsificante, humectante, estabilizador, espesante. | |
| **MONO Y DIGLICÉRIDOS** | 471 | 10 000 | Agente antiespumente, emulsificante, estabilizador, espesante, agente de carga. | |
| **SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO** | 523 | 1 500 | Agente endurecedor, gasificante, estabilizador. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **09.2.1** | **Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ASCORBATO DE SODIO** | 301 | BPM | Antioxidante, agente de retención del color. | |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 500 | Colorante. | |
| **BICARBONATO DE MAGNESIO** | 504ii | BPM | Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente endurecedor. | |
| **CARBONATO DE MAGNESIO** | 504i | BPM | Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color. | |
| **CAROTENOIDES** | 160a(i)<br>160a(iii)<br>160e<br>160f | BPM | Colorantes. | |
| **CAROTENOS VEGETALES** | 160aii | BPM | Colorantes. | |
| **CLOROFILAS** | 140 | BPM | Colorantes. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE I** | 150a | BPM | Colorante. | |
| **DIÓXIDO DE** | 171 | 10 000 | Colorante. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **TITANIO** | | | | |
| **GLICEROL** | 422 | BPM | Emulsificante, humectante, estabilizador, espesante. | |
| **HIDRÓXIDO DE MAGNESIO** | 528 | BPM | Regulador de acidez, agente de retención del color, estabilizador. | |
| **MALTITOL Y JARABE DE MALTITOL** | 965 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, edulcorante. | |
| **MARRON HT** | 155 | 500 | Colorante. | |
| **NEGRO BRILLANTE PN** | 151 | 500 | Colorante. | |
| **NITRÓGENO** | 941 | BPM | Propelente. | |
| **ROJO DE REMOLACHA** | 162 | BPM | Colorante. | |
| **SORBATOS** | 200i, 201, 202, 203, | 2 000 | Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador. | |
| **SORBITOL, JARABE DE SORBITOL** | 420i 420ii | 2 000 | Agente de carga, emulsificante, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante. | |
| **XILITOL** | 967 | BPM | Agente de carga, emulsificante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **09.2.2** | **Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ASCORBATO DE SODIO** | 301 | 1 000 | Antioxidante, agente de retención del color. | |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 500 | Colorante. | |
| **CLOROFILAS** | 140 | BPM | Colorantes. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE I** | 150a | BPM | Colorante. | |
| **DIÓXIDO DE TITANIO** | 171 | 10 000 | Colorante. | |
| **FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO** | 541i, 541ii | 190 | Regulador de la acidez, emulsificante, gasificante, estabilizador, espesante. | |
| **INDIGOTINA** | 132 | 500 | Colorante. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **MALTITOL Y JARABE DE MALTITOL** | 965 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, edulcorante. | |
| **MARRON HT** | 155 | BPM | Colorante. | |
| **ROJO ALLURA AC** | 129 | 500 | Colorante. | |
| **ROJO DE REMOLACHA** | 162 | BPM | Colorante. | |
| **SORBATOS** | 200i, 201, 202, 203, | 2 000 | Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador. | |
| **SORBITOL, JARABE DE SORBITOL** | 420i, 420ii, | 2 000 | Agente de carga, emulsificante, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 500 | Colorante. | |
| **TOCOFEROLES** | 307a, 307b, 307c | BPM | Antioxidantes. | |
| **XILITOL** | 967 | BPM | Agente de carga, emulsificante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **09.2.3** | **Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 500 | Colorante. | |
| **CLOROFILAS** | 140 | BPM | Colorantes. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE I** | 150a | BPM | Colorante. | |
| **DIÓXIDO DE TITANIO** | 171 | 10 000 | Colorante. | |
| **INDIGOTINA** | 132 | 500 | Colorante. | |
| **MALTITOL Y JARABE DE MALTITOL** | 965 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, edulcorante. | |
| **MARRON HT** | 155 | 500 | Colorante. | |
| **ROJO ALLURA AC** | 129 | 500 | Colorante. | |
| **ROJO DE REMOLACHA** | 162 | BPM | Colorante. | |
| **SORBATOS** | 200i, 201, | 2 000 | Antioxidantes, sustancias | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 202, 203, | | conservadoras, estabilizador. | |
| **SORBITOL, JARABE DE SORBITOL** | 420 | 2 000 | Agente de carga, emulsificante, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 500 | Colorante. | |
| **XILITOL** | 967 | BPM | Agente de carga, emulsificante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **09.2.4** | **Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **AGAR** | 406 | 2 500 | Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancia inerte, agente de glaseado, humectante. | |
| **ALGINATO DE SODIO** | 401 | 10 000 | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALMIDÓN HIDROXIPROPILICO** | 1440 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALMIDÓN OXIDADO** | 1404 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ASCORBATO DE SODIO** | 301 | 200 | Antioxidante, agente de retención del color. | |
| **ÉSTERES ACÉTICOS DE LOS MONO Y DIGLICÉRIDOS DE LOS ÁCIDOS GRASOS** | 472a | BPM | Emulsificante, estabilizador, secuestrante. | |
| **ÉSTERES CÍTRICOS Y GRASOS DEL GLICEROL** | 472c | BPM | Antioxidante, emulsificante, secuestrante, estabilizador, espesante. | |
| **FOSFATO DE DIALMIDON ACETILADO** | 1414 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **GLICEROL** | 422 | BPM | Emulsificante, humectante, | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | estabilizador, espesante. | |
| **GOMA ARÁBIGA** | 414 | BPM | Agente de carga, incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsificante, agentes de glaseado, relleno, estabilizador, espesante. | |
| **HIDROXI PROPIL METILCELULOSA, (HIDROXIPROPILCELULOS, METILCELULOSA, METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA)** | 461, 463, 464 y 465 | BPM | Agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. | |
| **ISOASCORBATO DE SODIO (EITORBATO DE SODIO)** | 316 | 500 | Antioxidante, agente de retención del color. | |
| **MANITOL** | 421 | BPM | Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, edulcorante, espesante. | |
| **PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)** | 440 | BPM | Emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **POLIDEXTROSA** | 1200 | BPM | Agente de carga, humectante, estabilizadore, espesante. | |
| **SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO** | 523 | BPM | Agente endurecedor, gasificante, estabilizador. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **09.2.4.1** | **Pescado y productos pesqueros cocidos** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 500 | Colorante. | |
| **CARBONATO CÁLCICO** | 170i | BPM | Antiaglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE I** | 150a | BPM | Colorante. | |
| **MARRON HT** | 155 | 500 | Colorante. | |
| **NEGRO BRILLANTE PN** | 151 | 500 | Colorante. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **ROJO DE REMOLACHA** | 162 | BPM | Colorante. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 500 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **09.2.4.2** | **Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 250 | Colorante. | |
| **CARBONATO CÁLCICO** | 170i | BPM | Antiaglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE I** | 150a | BPM | Colorante. | |
| **MARRON HT** | 155 | 250 | Colorante. | |
| **NEGRO BRILLANTE PN** | 151 | 250 | Colorante. | |
| **ROJO DE REMOLACHA** | 162 | BPM | Colorante. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 250 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **09.2.4.3** | **Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 500 | Colorante. | |
| **CARBONATO CÁLCICO** | 170i | BPM | Antiaglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador. | |
| **CLOROFILAS** | 140 | BPM | Colorantes. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE I** | 150a | BPM | Colorante. | |
| **DIÓXIDO DE TITANIO** | 171 | 10 000 | Colorante. | |
| **INDIGOTINA** | 132 | 500 | Colorante. | |
| **MARRON HT** | 155 | 500 | Colorante. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **NEGRO BRILLANTE PN** | 151 | 500 | Colorante. | |
| **ROJO ALLURA AC** | 129 | 500 | Colorante. | |
| **ROJO DE REMOLACHA** | 162 | BPM | Colorante. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 500 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **09.2.5** | **Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 500 | Colorante. | |
| **AZUL BRILLANTE FCF** | 133 | 500 | Colorante. | |
| **CITRATO TRISÓDICO** | 331iii | BPM | Regulador de la acidez, antioxidante, emulsificante, secuestrante, estabilizador. | |
| **CLOROFILAS** | 140 | BPM | Colorantes. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE I** | 150a | BPM | Colorante. | |
| **DIÓXIDO DE TITANIO** | 171 | 10 000 | Colorante. | |
| **ERITROSINA** | 127 | BPM | Colorante. | |
| **INDIGOTINA** | 132 | 500 | Colorante. | |
| **MARRON HT** | 155 | 500 | Colorante. | |
| **NEGRO BRILLANTE PN** | 151 | 500 | Colorante. | |
| **PROPILENGLICOL** | 1520 | 20 000 | Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante. | |
| **ROJO DE REMOLACHA** | 162 | BPM | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **09.3** | **Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o** | **Función** | **Observaciones** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | **BPM)** | | |
| **ACETATO DE AMONIO** | 264 | BPM | Conservante. | |
| **ASCORBATO DE POTASIO** | 303 | BPM | Antioxidante. | |
| **COLOR CARAMELO CLASE II** | 150b | 30 000 | Colorante. | |
| **HIDROGENOMALATO DE POTASIO** | 351i | BPM | Regulador de la acidez. | |
| **HIDROGENOMALATO DE SODIO** | 350i | BPM | Regulador de la acidez. | |
| **INVERTASA (*S cerevisiae*)** | 1103 | BPM | Estabilizador, espesante. | |
| **LACTATO DE AMONIO** | 328 | BPM | Antioxidante, regulador de la acidez. | |
| **MALATO DE POTASIO** | 351ii | BPM | Regulador de la acidez. | |
| **PROPANO** | 944 | BPM | Propelente. | |
| **SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO** | 523 | 1 500 | Agente endurecedor, gasificante, estabilizador. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **09.3.1** | **Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ACETATO DE AMONIO** | 264 | BPM | Conservante. | |
| **ASCORBATO DE POTASIO** | 303 | BPM | Antioxidante. | |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 500 | Colorante. | |
| **CAROTENOIDES** | 160a(i), 160(iii), 160e, 160f | 500 | Colorante. | |
| **HIDROGENOMALATO DE SODIO** | 350i | BPM | Regulador de la acidez. | |
| **INDIGOTINA** | 132 | 500 | Colorante. | |
| **INVERTASA (*S cerevisiae)*** | 1103 | BPM | Estabilizador, espesante. | |
| **LACTATO DE AMÓNIO** | 328 | BPM | Antioxidante, regulador de la acidez. | |
| **MALATO DE** | 351ii | BPM | Regulador de la acidez. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **PÓTASIO** | | | | |
| **MARRON HT** | 155 | 500 | Colorante. | |
| **PROPANO** | 944 | BPM | Refrigerante. | |
| **ROJO ALLURA AC** | 129 | 500 | Colorante. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 500 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **09.3.2** | **Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ACETATO DE AMONIO** | 264 | BPM | Conservante. | |
| **ALFA-AMILASA (CARBOHYDRASA) (BACILLUS LICHENIFORMIS)** | 1100 | BPM | Estabilizador, espesante. | |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 500 | Colorante. | |
| **ASCORBATO DE POTASIO** | 303 | BPM | Antioxidante. | |
| **CELULOSA MICROCRISTALINA** | 460i | BPM | Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. | |
| **HIDROGENOMALATO DE POTASIO** | 351i | BPM | Regulador de la acidez. | |
| **HIDROGENOMALATO DE SODIO** | 350i | BPM | Regulador de la acidez. | |
| **HIDRÓXIDO DE MAGNESIO** | 528 | BPM | Regulador de acidez, agente de retención del color, estabilizador. | |
| **INDIGOTINA** | 132 | 500 | Colorante. | |
| **INVERTASA (*S cerevisiae)*** | 1103 | BPM | Estabilizador, espesante. | |
| **JARABE DE SORBITOL** | 420ii | BPM | Agente de carga, emulsificante, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante. | |
| **LACTATO DE AMONIO** | 328 | BPM | Antioxidante, regulador de la acidez. | |
| **MALATO DE POTÁSIO** | 351ii | BPM | Regulador de la acidez. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **MARRON HT** | 155 | 500 | Colorante. | |
| **PROPANO** | 944 | BPM | Propelente. | |
| **ROJO ALLURA AC** | 129 | 500 | Colorante. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 500 | Colorantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **09.3.3** | **Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ALFA-AMILASA (CARBOHYDRASA) (*Bacillus licheniformis*)** | 1100 | BPM | Estabilizador, espesante. | |
| **ACETATO DE AMONIO** | 264 | BPM | Conservante. | |
| **AMARANTO** | 123 | 30 | Colorante. | |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 500 | Colorante. | |
| **ASCORBATO DE POTASIO** | 303 | BPM | Antioxidante. | |
| **CELULOSA MICROCRISTALINA** | 460i | BPM | Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. | |
| **CITRATOS DE CALCIO** | 333 | BPM | Reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsificantes, agente endurecedores, secuestrantes. | |
| **ERITROSINA** | 127 | BPM | Colorante. | |
| **HIDROGENOMALATO DE POTASIO** | 351i | BPM | Regulador de la acidez. | |
| **HIDROGENOMALATO DE SODIO** | 350i | BPM | Regulador de la acidez. | |
| **HIDRÓXIDO DE MAGNESIO** | 528 | BPM | Regulador de acidez, agente de retención del color, estabilizador. | |
| **INVERTASA *(S cerevisiae)*** | 1103 | BPM | Estabilizador, espesante. | |
| **JARABE DE SORBITOL** | 420ii | BPM | Agente de carga, emulsificante, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante. | |
| **LACTATO DE AMONIO** | 328 | BPM | Antioxidante, regulador de la acidez. | |
| **MALATO DE** | 351ii | BPM | Regulador de la acidez. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **POTASIO** | | | | |
| **MARRON HT** | 155 | 500 | Colorante. | |
| **NEGRO BRILLANTE PN** | 151 | 500 | Colorante. | |
| **PROPANO** | 944 | BPM | Propelente. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 500 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **09.3.4** | **Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ALFA-AMILASA (CARBOHYDRASA) (*Bacillus licheniformis*)** | 1100 | BPM | Enzimas, agente de tratamiento de las harinas. | |
| **ACETATO DE AMONIO** | 264 | BPM | Conservante. | |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 500 | Colorante. | |
| **ASCORBATO DE POTASIO** | 303 | BPM | Antioxidante. | |
| **AZUL BRILLANTE FCF** | 133 | 500 | Colorante. | |
| **CELULOSA MICROCRISTALINA** | 460i | BPM | Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. | |
| **CITRATOS DE CALCIO** | 333 | BPM | Reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsificantes, agente endurecedores, secuestrantes. | |
| **HIDROGENOMALATO DE POTASIO** | 351i | BPM | Regulador de la acidez. | |
| **HIDROGENOMALATO DE SODIO** | 350i | BPM | Regulador de la acidez. | |
| **HIDRÓXIDO DE MAGNESIO** | 528 | BPM | Regulador de acidez, agente de retención del color, estabilizador. | |
| **INVERTASA (*S cerevisiae)*** | 1103 | BPM | Estabilizador, espesante. | |
| **JARABE DE SORBITOL** | 420ii | BPM | Agente de carga, emulsificante, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **LACTATO DE AMONIO** | 328 | BPM | Antioxidante, regulador de la acidez. | |
| **MALATO DE POTASIO** | 351ii | BPM | Regulador de la acidez. | |
| **MARRON HT** | 155 | 500 | Colorante. | |
| **NEGRO BRILLANTE PN** | 151 | 100 | Colorante. | |
| **PROPANO** | 944 | BPM | Propelente. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 500 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **09.4** | **Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ALFA-AMILASA (CARBOHYDRASA) (*Bacillus licheniformis*)** | 1100 | BPM | Enzimas, agente de tratamiento de las harinas. | |
| **ACETATO DE AMONIO** | 264 | BPM | Conservante, | |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 500 | Colorante. | |
| **ASCORBATO DE POTASIO** | 303 | BPM | Antioxidante. | |
| **CELULOSA MICROCRISTALINA** | 460i | BPM | Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. | |
| **CITRATOS DE CALCIO** | 333 | BPM | Reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsificantes, agente endurecedores, secuestrantes. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE II** | 150b | 30 000 | Colorante. | |
| **ERITROSINA** | 127 | BPM | Colorante. | |
| **HIDROGENOMALATO DE POTASIO** | 351i | BPM | Regulador de la acidez | |
| **HIDROGENOMALATO DE SODIO** | 350i | BPM | Regulador de la acidez | |
| **HIDROXIDO DE MAGNESIO** | 528 | BPM | Regulador de acidez, agente de retención del color, estabilizador. | |
| **INVERTASA (*S cerevisiae)*** | 1103 | BPM | Estabilizador, espesante. | |
| **JARABE DE** | 420ii | BPM | Agente de carga, | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **SORBITOL** | | | emulsificante, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante. | |
| **LACTATO DE AMONIO** | 328 | BPM | Antioxidante, regulador de la acidez. | |
| **MALATO DE POTASIO** | 351ii | BPM | Regulador de la acidez. | |
| **MARRON HT** | 155 | 500 | Colorante. | |
| **NEGRO BRILLANTE PN** | 151 | 500 | Colorante. | |
| **PROPANO** | 944 | BPM | Propelente. | |
| **ROJO ALLURA** | 129 | 500 | Colorantes | |
| **SILICATO DE ALUMINIO (CAOLÍN)** | 559 | BPM | Antiaglomerante | |
| **SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO** | 554 | BPM | Antiaglutinante. | |
| **SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLÍN) (SINTÉTICO)** | 556 | BPM | Antiaglutinante. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 500 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **10.1** | **Huevos frescos** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | BPM | Colorante. | |
| **CARBONATO CÁLCICO** | 170i | BPM | Antiaglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador. | |
| **CLOROFILAS** | 140 | BPM | Colorantes. | |
| **COLOR CARAMELO CLASE II** | 150b | 20 000 | Colorante. | |
| **ETHOXIQUIN** | 324 | 0.5 | Antioxidante. | |
| **MARRON HT** | 155 | BPM | Colorante. | |
| **ROJO DE REMOLACHA** | 162 | BPM | Colorante. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 500 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **10.2** | **Productos a base de huevo** | | | |
| **Denominación del** | **Número** | **Dosis máxima** | **Función** | **Observaciones** |

| aditivo | INS | (mg/L o mg/kg o BPM) | | |
|---|---|---|---|---|
| **CAROTENOIDES** | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 1 000 | Colorantes. | |
| **COLOR CARAMELO CLASE II** | 150b | 20 000 | Colorante. | |
| **SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO** | 523 | 30 | Agente endurecedor, gasificante, estabilizador. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **10.2.1** | **Productos líquidos a base de huevo** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 3 000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **NISINA** | 234 | BPM | Sustancias conservadoras. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **10.2.2** | **Productos congelados a base de huevo** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 3 000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **10.2.3** | **Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ACEITE MINERAL (ALTA VISCOSIDAD)** | 905d | 950 | Agente de glaseado, antiadherente. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento |
|---|---|
| **10.3** | **Huevo en conserva, incluidos los huevos en alcalí, salados y envasados** |

| Denominación del aditivo | Número INS | Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM) | Función | Observaciones |
|---|---|---|---|---|
| **COLOR CARAMELO CLASE II** | 150b | 20 000 | Colorante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **10.4** | **Postres a base de huevo (p. ej. flan)** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 3 000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 150 | Colorante. | |
| **BHA BUTILHIDROXIANISOL** | 320 | 2 | Antioxidante. | |
| **BHT BUTILHIDROXITOLUENO** | 321 | 90 | Antioxidante, adyuvante. | |
| **COLOR CARAMELO CLASE II** | 150b | 20 000 | Colorante. | |
| **ÉSTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA** | 473 | 5000 | Adyuvante, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ÉSTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS** | 491, 492, 493, 494, 495 | 5 000 | Emulsificante, estabilizador. | |
| **ÉSTERES POLIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS** | 475 | 5 000 | Adyuvante, inhibidor de la cristalización, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO** | 541i, 541ii | 2 000 | Regulador de la acidez, emulsificante, gasificante, estabilizador, espesante. | |
| **MARRON HT** | 155 | 50 | Colorante. | |
| **NEGRO BRILLANTE** | 151 | 150 | Colorante. | |
| **SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO** | 523 | 380 | Agente endurecedor, gasificante, estabilizador | |
| **TARTRACINA** | 102 | 300 | Colorante. | |
| **TOCOFEROLES** | 307a, 307b, 307c | 150 | Antioxidantes. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **11.1** | **Azúcar rerfinados y en bruto** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **CELULOSA MICROCRISTALINA** | 460i | BPM | Antiaglutinante, agente de carga emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. | |
| **NITROGENO** | 941 | BPM | Propelente. | |
| **OXIDO NITROSO** | 942 | BPM | Propelente. | |
| **POLIDEXTROSA** | 1 200 | BPM | Agente de carga, humectante, estabilizador, espesante. | |
| **TALCO** | 553iii | 10 000 | Antiaglutinante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **11.1.1** | **Azúcar blanco, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato y fructosa** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO)** | 551 | 15 000 | Antiaglutinante, adyuvante de filtración. | |
| **PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)** | 440 | BPM | Emulsificante, estabilizador, espesante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **11.1.2** | **Azúcar en polvo y dextrosa en polvo** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **COLOR CARAMELO, CLASE I** | 150a | BPM | Colorante. | |
| **SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO** | 554 | 15000 | Antiaglutinante. | |
| **SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN)(SINTÉTICO )** | 556 | 15 000 | Antiaglutinante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento |
|---|---|
| **11.1.3** | **Azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL** | 260 | 330 | Regulador de la acidez, preservante. | |
| **INDIGOTINA** | 132 | 300 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **11.2** | **Azúcar moreno, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **POLIDEXTROSA** | 1200 | BPM | Agente de carga, humectante, estabilizador, espesante. | |
| **TALCO** | 553iii | 10 000 | Antiaglutinante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **11.3** | **Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **CELULOSA MICROCRISTALINA** | 460i | BPM | Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. | |
| **GOMA GELAN** | 418 | 500 | Estabilizadores, espesantes. | |
| **INVERTASA (S CEREVISIAE)** | 1103 | BPM | Estabilizador, espesante. | |
| **ISOMALTOSA** | 953 | BPM | Edulcorante. | |
| **POLIDEXTROSA** | 1200 | BPM | Agente de carga, humectante, estabilizador, espesante. | |
| **TALCO** | 553iii | 10 000 | Antiaglutinante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **11.4** | **Otros azúcares y jarabes (p. ej. xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ALGINATO DE** | 405 | 3 000 | Adyuvante, agente de carga, | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **PROPILENGLICOL** | | | emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE I** | 150a | BPM | Colorante. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE II** | 150b | 50 000 | Colorante. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE IV** | 150d | BPM | Colorante. | |
| **ERITROSINA** | 127 | BPM | Colorante. | |
| **METILCELULOSA, METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA)** | 461, 465 | BPM | Agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. | |
| **INVERTASA (S CEREVISIAE)** | 1103 | BPM | Estabilizador, espesante. | |
| **ISOMALTOSA** | 953 | BPM | Edulcorante. | |
| **LACTITOL** | 966 | BPM | Emulsionantes, edulcorantes, espesantes. | |
| **ROJO DE REMOLACHA** | 162 | BPM | Colorante. | |
| **TAUMATUINA** | 957 | 500 | Acentuadores del sabor. | |
| **XILITOL** | 967 | BPM | Agente de carga, emulsificante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **11.5** | **Miel** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **OXIDO NITROSO** | 942 | BPM | Propelente. | |
| **NITROGENO** | 941 | BPM | Propelente. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **11.6** | **Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ALFA-AMILASA (CARBOHYDRASA)** ***(Bacillus licheniformis)*** | 1100 | BPM | Enzimas, agente de tratamiento de las harinas. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **ACETATO DE AMONIO** | 264 | BPM | Conservante. | |
| **ASCORBATO DE POTASIO** | 303 | BPM | Antioxidante. | |
| **CELULOSA MICROCRISTALINA** | 460i | BPM | Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. | |
| **CITRATOS DE CALCIO** | 333 | BPM | Reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsificantes, agente endurecedores, secuestrantes. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE II** | 150b | 50 000 | Colorante. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE III** | 150c | BPM | Colorante. | |
| **ERITROSINA** | 127 | BPM | Colorantes | |
| **ETILMALTOL** | 637 | BPM | Acentuador del aroma, estabilizador. | |
| **HIDROGENOMALATO DE POTASIO** | 351i | BPM | Regulador de la acidez. | |
| **HIDROGENOMALATO DE SODIO** | 350i | BPM | Regulador de la acidez. | |
| **HIDRÓXIDO DE MAGNESIO** | 528 | BPM | Regulador de acidez, agente de retención del color, estabilizador. | |
| **INDIGOTINA** | 132 | 300 | Colorante. | |
| **INVERTASA (*S cerevisiae)*** | 1103 | BPM | Estabilizador, espesante. | |
| **JARABE DE SORBITOL** | 420ii | BPM | Agente de carga, emulsificante, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante. | |
| **LACTATO DE AMONIO** | 328 | BPM | Antioxidante, regulador de la acidez. | |
| **MALATO DE POTASIO** | 351ii | BPM | Regulador de la acidez. | |
| **PROPANO** | 944 | BPM | Propelente. | |
| **PROPILENGLICOL** | 1520 | BPM | Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento |
|---|---|
| **12.1** | **Sal y sucedáneos de la sal** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ÁCIDO CÍTRICO** | 330 | BPM | Regulador de la acidez, antioxidante, secuestrante. | |
| **FERROCIANUROS** | 535, 536, 538 | 14 | Antiaglutiante. | |
| **LECITINA** | 322 | BPM | Antioxidante, emulsificante, estabilizador. | |
| **MONO Y DIGLICÉRIDOS** | 471 | 5 000 | Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante, agente de carga. | |
| **SALES DE ÁCIDOS MIRÍSTICO, PALMÍTICO Y ESTEÁRICO (CON BASE DE NH4, CA, K Y NA)** | 470i | BPM | Antiaglutinante, emulsificante, estabilizador. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **12.1.1** | **Sal** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ÁCIDO MÁLICO (DL-)** | 296 | BPM | Regulador de la acidez, secuestrante. | |
| **BICARBONATO DE MAGNESIO** | 504ii | 20 000 | Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente endurecedor. | |
| **CELULOSA MICROCRISTALINA** | 460i | BPM | Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. | |
| **SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN)(SINTÉTICO)** | 556 | 2 000 | Antiaglutinante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **12.1.2** | **Sucedaneos de la Sal** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO** | 554 | 10 000 | Antiaglutinante. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTÉTICO)** | 556 | 10 000 | Antiaglutinante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **12.2** | **Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej. el aderezo para fideos instantáneos)** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ALITAME** | 956 | 100 | Edulcorante. | |
| **CARBONATO DE POTASIO** | 501i | BPM | Regulador de la acidez, estabilizador. | |
| **CAROTENOIDES** | 160a(i)<br>160a(iii)<br>160e<br>160f | 500 | Colorantes. | |
| **CAROTENOS VEGETALES** | 160a(ii) | 500 | Colorantes. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE II** | 150b | 100 000 | Colorante. | |
| **POLISORBATOS** | 432<br>433<br>434<br>435<br>436 | 10 000 | Agente antiespumante, agente espumante, agente de tratamiento de las harinas, adyuvante, emulsificante, estabilizador. | |
| **TOCOFEROLES** | 307a<br>307b<br>307c | 1 000 | Antioxidantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **12.2.1** | **Hierbas aromáticas y especias** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ÁCIDO ACETICO GLACIAL** | 260 | BPM | Regulador de la acidez, preservante. | |
| **ÁCIDO CÍTRICO** | 330 | BPM | Regulador de la acidez, antioxidante, secuestrante. | |
| **ÁCIDO ASCORBICO** | 300 | BPM | Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **ÁCIDO FUMARICO** | 297 | BPM | Regulador de la acidez, estabilizador. | |
| **ÁCIDO GUANÍLICO, 5'** | 626 | BPM | Acentuadores del aroma. | |
| **ÁCIDO INOSÍNICO** | 630 | BPM | Acentuador del aroma. | |
| **ÁCIDO L (+) GLUTÁMICO** | 620 | BPM | Acentuador del aroma. | |
| **ÁCIDO LACTICO, L-, D- Y DL-** | 270 | BPM | Reguladores de la acidez. | |
| **ÁCIDO MÁLICO (DL-)** | 296 | BPM | Regulador de la acidez, secuestrante. | |
| **AGAR** | 406 | 2500 | Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancia inerte, agente de glaseado, humectante. | |
| **ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)** | 407a | BPM | Estabilizador, espesante. | |
| **ALMIDÓN HIDROXIPROPILICO** | 1440 | BPM | Emulsionantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **ALMIDÓN OXIDADO** | 1404 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ASCORBATO DE SODIO** | 301 | BPM | Antioxidante, agente de retención del color. | |
| **BICARBONATO DE MAGNESIO** | 504ii | BPM | Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color. | |
| **CARBONATO CALCICO** | 170i | 10 000 | Antiaglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador. | |
| **CARBONATO DE MAGNESIO** | 504i | 5 000 | Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color. | |
| **CARBONATO DE SODIO** | 500i | BPM | Antiaglutinante, regulador de la acidez, gasificante, estabilizador. | |
| **CARBOXIMETIL CELULOSA SODICA** | 466 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, agente endurecedor, agente gelificante, agente de glaseado y humectante. | |
| **CELULOSA** | 460i | BPM | Antiaglutinante, agente de | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **MICROCRISTALINA** | | | carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. | |
| **CLORURO DE AMONIO** | 510 | BPM | Agente de tratamiento de las harinas. | |
| **ERITRITOL** | 968 | 200 000 | Edulcorante. | |
| **FOSFATO DE DIALMIDON ACETILADO** | 1414 | BPM | Emulsionantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **FUMARATO DE SODIO** | 365 | BPM | Regulador de la acidez. | |
| **GLICEROL** | 422 | BPM | Emulsificante, humectante, estabilizador, espesante. | |
| **GLUCONATO SÓDICO** | 576 | BPM | Secuestrante. | |
| **GLUTAMATO MONOAMÓNICO** | 624 | BPM | Acentuador del aroma. | |
| **GLUTAMATO MONOPOTASICO** | 622 | BPM | Acentuador del aroma. | |
| **GLUTAMATO MONOSODICO** | 621 | BPM | Acentuador del aroma, acentuador del sabor. | |
| **GOMA ARABIGA** | 414 | 20000 | Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancias inerte, agente de glaseado. | |
| **GOMA DE KARAYA** | 416 | 200 | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **GOMA GELAN** | 418 | BPM | Estabilizadores, espesantes. | |
| **GOMA TRAGACANTO** | 413 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **GOMA XANTANA** | 415 | BPM | Estabilizador, espesante, emulsionante y espumante. | |
| **GUANILATO DISODICO, 5'** | 627 | 500 | Acentuadores del sabor. | |
| **HIDROXIDO DE MAGNESIO** | 528 | BPM | Regulador de acidez, agente de retención del color, estabilizador. | |
| **HIDROXIPROPILCELULOSA** | 463 | BPM | Agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. | |
| **HIDROXIPROPILMETILCELULOSA** | 464 | BPM | Agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | espesante. | |
| **INDIGOTINA** | 132 | 300 | Colorante. | |
| **INOSINATO CALCICO, 5´** | 633 | BPM | Acentuador del aroma. | |
| **INOSINATO DIPOTASICO** | 632 | BPM | Acentuador del aroma. | |
| **INOSINATO DISODICO** | 631 | BPM | Acentuador del aroma. | |
| **LACTATO CÁLCICO** | 327 | 10 000 | Regulador de acidez, antioxidante, emulsificante, agente endurecedor, estabilizador, espesante. | |
| **LECITINA** | 322 | BPM | Antioxidante, emulsificante, estabilizador. | |
| **MANITOL** | 421 | 6 000 | Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, edulcorante, espesante. | |
| **METILCELULOSA** | 461 | BPM | Agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. | |
| **METILETILCELULOSA** | 465 | BPM | Agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. | |
| **MONO Y DIGLICÉRIDOS** | 471 | 5 000 | Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante, agente de carga. | |
| **PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)** | 440 | BPM | Emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **POLIDEXTROSA** | 1200 | BPM | Agente de carga, humectante, estabilizador, espesante. | |
| **SALES DE ÁCIDOS MIRÍSTICO, PALMÍTICO Y ESTEÁRICO (CON BASE DE NH4, CA, K Y NA)** | 470i | BPM | Antiaglutinante, emulsificante, estabilizador. | |
| **SALES DE ÁCIDO OLÉICO (CA, NA)** | 470ii | BPM | Antiaglutinante, emulsificante, estabilizador. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento |
|---|---|

| 12.2.2 | Aderezos y condimentos | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ADIPATOS** | 355, 356, 357, 359 | 50 000 | Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes. | |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 3 000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 500 | Colorante. | |
| **MARRON HT** | 155 | 500 | Colorante. | |
| **NEGRO BRILLANTE PN** | 151 | 500 | Colorante. | |
| **PROPILENGLICOL** | 1520 | BPM | Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 500 | Colorante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **12.3** | **Vinagres** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **COLOR CARAMELO, CLASE II** | 150b | 100 000 | Colorante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **12.4** | **Mostazas** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 300 | Colorante. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE II** | 150b | 100 000 | Colorante. | |
| **MARRON HT** | 155 | 300 | Colorante. | |
| **NEGRO BRILLANTE PN** | 151 | 300 | Colorante. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **PROPILENGLICOL** | 1520 | 1500 | Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **12.5** | **Sopas y caldos** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 3 000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE II** | 150b | 100 000 | Colorante. | |
| **MARRON HT** | 155 | 300 | Colorante. | |
| **NEGRO BRILLANTE PN** | 151 | 50 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **12.5.1** | **Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **NISINA** | 234 | BPM | Sustancias conservadoras. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **12.5.2** | **Mezclas para sopas y caldos** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **COLOR CARAMELO, CLASE IV** | 150d | BPM | Colorante. | |
| **FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO** | 541i<br>541ii | 2 000 | Regulador de la acidez, emulsificante, gasificante, estabilizador, espesante. | |
| **GALATO DE PROPILO** | 310 | 200 | Antioxidante. | |
| **PROPILENGLICOL** | 1520 | 500 | Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante. | |
| **RIBOFLAVINAS** | 101i, 101ii | 150 | Colorantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **12.6** | **Salsas y productos análogos** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ADIPATOS** | 355, 356, 357, 359 | 10 000 | Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes. | |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 500 | Colorante. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE II** | 150b | 100 000 | Colorante. | |
| **ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA** | 473 | 10 000 | Adyuvante, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **FORMATOS** | 236 | 200 | Sustancia conservadora. | |
| **MARRON HT** | 155 | 500 | Colorante. | |
| **NEGRO BRILLANTE PN** | 151 | 500 | Colorante. | |
| **PIMARICINA (NATAMICINA)** | 235 | BPM | Sustancia conservadora. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 500 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **12.6.1** | **Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej. mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 3 000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **SACARINA** | 954 | 500 | Acentuador del aroma, edulcorante. | |
| **SORBATOS** | 200i, 201, 202,203 | 3 350 | Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador. | |
| **TOCOFEROLES** | 307a, | 600 | Antioxidantes. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 307b, 307c | | | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **12.6.2** | **Salsas no emulsionadas (p. ej. salsa de tomate "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsas hechas con jugo de carne asada "gravy")** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 3 000 | Adyuvante, agente de carga, antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante. | |
| **SACARINA** | 954 | 160 | Acentuador del aroma, edulcorante. | |
| **SORBATOS** | 200i, 201, 202, 203 | 2 000 | Antioxidante, sustancia conservadora, estabilizador. | |
| **TOCOFEROLES** | 307a, 307b, 307c | 600 | Antioxidantes. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **12.6.3** | **Mezclas para salsas y "gravies"** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 3 000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO** | 541i, 541ii | 2 000 | Regulador de la acidez, emulsificante, gasificante, estabilizador, espesante. | |
| **SACARINA** | 954 | 300 | Acentuador del aroma, edulcorante. | |
| **SORBATOS** | 200i, 201, 202, 203 | 2 000 | Antioxidante, sustancia conservadora, estabilizador. | |
| **TOCOFEROLES** | 307a, 307b, 307c | 300 | Antioxidantes. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento |
|---|---|

| 12.6.4 | Salsas ligeras (p. ej. salsa de pescado) | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 3 000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **SACARINA** | 954 | 160 | Acentuador del aroma, edulcorante. | |
| **SORBATOS** | 200i, 201, 202, 203 | 2 000 | Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador. | |
| **TOCOFEROLES** | 307a, 307b, 307c | 300 | Antioxidantes. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **12.7** | **Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **COLOR CARAMELO, CLASE II** | 150b | 100 000 | Colorante. | |
| **SORBATOS** | 200i, 201, 202, 203 | 1 500 | Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador. | |
| **TOCOFEROLES** | 307a, 307b, 307c | 200 | Antioxidantes. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **12.8** | **Levadura y productos análogos** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS** | 491, 492, 493, 494, 495 | 15 000 | Emulsificantes, estabilizadores | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **12.9.1** | **Productos a base de proteína de soja** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o** | **Función** | **Observaciones** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | **BPM)** | | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE II** | 150b | 100 000 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **12.9.1.3** | **Otros productos proteínicos a base de soja (incluida la salsa de soja no fermentada)** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **BENZOATOS** | 210, 211, 212, 213 | 1 000 | Sustancias conservadoras. | |
| **GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL** | 960 | 165 | Edulcorante. | |
| **SACARINA** | 954 | 500 | Acentuador del aroma, edulcorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **12.9.3** | **Cuajada de soja semideshidratada** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **COLOR CARAMELO, CLASE II** | 150b | 80 000 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **12.9.5** | **Otros productos proteínicos** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **AZUL BRILLANTE FCF** | 133 | 100 | Colorante. | |
| **CANTAXANTINA** | 161g | 100 | Colorante. | |
| **CAROTENOIDES** | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 100 | Colorantes. | |
| **CAROTENOS VEGETALES** | 160aii | 1 000 | Colorantes. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE II** | 150b | 100 000 | Colorante. | |
| **INDIGOTINA** | 132 | 100 | Colorante. | |
| **MARRON HT** | 155 | 100 | Colorante. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **ROJO ALLURA AC** | 129 | 100 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **12.10** | **Productos a base de soja fermentada** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **COLOR CARAMELO, CLASE II** | 150b | 100 000 | Colorante. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE III** | 150c | BPM | Colorante. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE IV** | 150d | BPM | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **12.10.3** | **Pasta de soja fermentada (“miso”)** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **CAROTENOIDES** | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 1000 | Colorantes. | |
| **CAROTENOS VEGETALES** | 160aii | 1000 | Colorantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **13.1** | **Preparados para lactantes, preparados de continuación, preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones ya** |
| **CARBONATO DE POTASIO** | 501i | BPM | Regulador de la acidez, estabilizador. | |
| **CITRATO TRISÓDICO** | 331iii | 2 000 | Regulador de la acidez, antioxidante, emulsificante, secuestrante, estabilizador. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** |
|---|---|
| **13.1.1** | **Fórmulas (preparados) para lactantes** |

| Denominación del aditivo | Número INS | Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM) | Función | Observaciones |
|---|---|---|---|---|
| **ACETATO DE ALMIDÓN** | 1420 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO** | 1422 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **AGAR** | 406 | 2 500 | Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancia inerte, agente de glaseado, humectante. | |
| **ALFA AMILASA (ASPERGILLUS ORYSAE VAR.)** | 1100i | BPM | Adyuvantes, enzimas, agente de tratamiento de las harinas. | |
| **ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)** | 407a | 1 000 | Estabilizador, espesante. | |
| **ALGINATO DE AMONIO** | 403 | 1 000 | Emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALGINATO DE CALCIO** | 404 | 3 000 | Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALGINATO DE POTASIO** | 402 | 200 | Emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 3000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALGINATO DE SODIO** | 401 | 10 000 | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALMIDÓN BLANQUEADO** | 1403 | BPM | Emulsionantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **ALMIDÓN OCTENIL SUCCINATO SÓDICO** | 1450 | BPM | Emulsionantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **ALMIDÓN OXIDADO** | 1404 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALMIDÓN TRATADO CON ÁCIDO** | 1401 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALMIDONES TRATADOS CON BASES** | 1402 | BPM | Agente de carga, estabilizadores, espesantes. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS** | 1405 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ASCORBATO DE SODIO** | 301 | 75 | Antioxidante, agente de retención del color. | |
| **CARBONATO CÁLCICO** | 170i | BPM | Antiglutinante, regulador de la ácidez, colorante, emulsificante, estabilizador. | |
| **CARBOXIMETIL CELULOSA SODICA** | 466 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, agente endurecedor, agente gelificante, agente de glaseado y humectante. | |
| **CELULOSA EN POLVO** | 460ii | BPM | Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **CELULOSA MICROCRISTALINA** | 460i | BPM | Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. | |
| **DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO BLANCO Y AMARILLO** | 1400 | BPM | Sustancias inertes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **OXIDO DE MAGNESIO** | 530 | BPM | Antiaglutinante, suplemento nutricional. | |
| **TOCOFEROLES** | 307a<br>307b<br>307c | 10 | Antioxidantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **13.1.2** | **Fórmulas (preparados) de continuación** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ACETATO DE ALMIDÓN** | 1420 | BPM | Emulsionantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **AGAR** | 406 | 2 500 | Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **ALFA AMILASA (ASPERGILLUS** | 1100i | BPM | Adyuvantes, enzimas, agente de tratamiento de las harinas. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **ORYSAE VAR.)** | | | | |
| **ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)** | 407a | 1 000 | Estabilizador, espesante. | |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 3 000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALMIDÓN BLANQUEADO** | 1403 | BPM | Emulsionantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO** | 1440 | BPM | Emulsionantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **ALMIDÓN OCTENIL SUCCINATO SÓDICO** | 1450 | BPM | Emulsionantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **ALMIDÓN OXIDADO** | 1404 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALMIDÓN TRATADO CON ÁCIDO** | 1401 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALMIDONES TRATADOS CON BASES** | 1402 | BPM | Agente de carga, estabilizadores, espesantes. | |
| **ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS** | 1405 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **CARBONATO CÁLCICO** | 170i | BPM | Antiaglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador. | |
| **CARBOXIMETIL CELULOSA SODICA** | 466 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, agente endurecedor, agente gelificante, agente de glaseado y humectante. | |
| **CELULOSA EN POLVO** | 460ii | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, agente endurecedor, agente gelificante, agente de glaseado y humectante. | |
| **CELULOSA MICROCRISTALINA** | 460i | BPM | Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. | |
| **DIOXIDO DE SILICIO** | 551 | 20 000 | Antiaglutinante, adyuvante | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **(AMORFO)** | | | de filtración. | |
| **DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO, BLANCO Y AMARILLO** | 1400 | BPM | Sustancias inertes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **TOCOFEROLES** | 307a<br>307b<br>307c | 10 | Antioxidantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **13.1.3** | **Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ACETATO DE ALMIDÓN** | 1420 | 5 000 | Emulsionantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL** | 260 | BPM | Regulador de la acidez, preservante. | |
| **ÁCIDO CLORHÍDRICO** | 507 | BPM | Regulador de la acidez. | |
| **ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO** | 1422 | 6 000 | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALGINATODE CALCIO** | 404 | 3 000 | Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALGINATODE POTASIO** | 402 | 200 | Emulsificante, estabilizador, espesante | |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 3 000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALGINATO DE SODIO** | 401 | 10 000 | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO** | 1440 | 60 000 | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALMIDÓN OXIDADO** | 1404 | 50 000 | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ASCORBATO DE CALCIO** | 302 | 3 000 | Antioxidante. | |
| **ASCORBATO DE SODIO** | 301 | 3 000 | Antioxidante, agente de retención del color. | |
| **CARBOXIMETIL CELULOSA SODICA** | 466 | 10 000 | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | espesante, incrementador del volumen, agente endurecedor, agente gelificante, agente de glaseado y humectante. | |
| **CARBONATO CÁLCICO** | 170i | BPM | Antiaglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador. | |
| **CAROTENOS VEGETALES** | 160a(ii) | 30 | Colorantes. | |
| **CLOROFILAS** | 140 | 20 | Colorantes. | |
| **GLUCONATO DELTA LACTONA** | 575 | 5 000 | Regulador de acidez, gasificante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **13.2** | **Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **AGAR** | 406 | 2500 | Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancia inerte, agente de glaseado, humectante. | |
| **ALFA AMILASA** | 1100i | BPM | Adyuvantes, enzimas, agente de tratamiento de las harinas. | |
| **ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)** | 407a | BPM | Estabilizador, espesante. | |
| **ALGINATODE AMONIO** | 403 | 1 000 | Emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALGINATODE CALCIO** | 404 | 3 000 | Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALGINATODE POTASIO** | 402 | 200 | Emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 3 000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALGINATO DE SODIO** | 401 | 10 000 | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **CARBONATO DE** | 504ii | BPM | Regulador de la acidez, | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **MAGNESIO** | | | antiaglutinante, agente de retención del color. | |
| **CARBOXIMETIL CELULOSA SODICA** | 466 | BPM | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, agente endurecedor, agente gelificante, agente de glaseado y humectante. | |
| **CELULOSA EN POLVO** | 460ii | BPM | Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **CELULOSA MICROCRISTALINA** | 460i | BPM | Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. | |
| **FOSFATO DE DIALMIDON HIDROXIPROPÍLICO** | 1442 | 50 000 | Emulsionantes, estabilizadores, espesantes. | |
| **SESQUICARBONATO DE SODIO** | 500iii | BPM | Regulador de acidez, antiaglutinante, gasificante. | |
| **TOCOFEROLES** | 307a<br>307b<br>307c | 100 | Antioxidantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **13.3** | **Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Observaciones** | **Función** |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 3 000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 50 | Colorante. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE II** | 150b | 20 000 | Colorante. | |
| **ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA** | 473 | BPM | Adyuvante, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS** | 475 | 1 000 | Emulsionantes, estabilizadores. | |
| **GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO** | 410 | 1 000 | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **GOMA XANTANA** | 415 | 1 200 | Estabilizador, espesante, emulsionante y espumante. | |
| **MARRON HT** | 155 | 50 | Colorante. | |
| **NEGRO BRILLANTE PN** | 151 | 50 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **13.4** | **Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 3000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 50 | Colorante. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE II** | 150b | 20 000 | Colorante. | |
| **MARRÓN HT** | 155 | 50 | Colorante. | |
| **NEGRO BRILLANTE PN** | 151 | 50 | Colorante. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 50 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **13.5** | **Alimentos dietéticos (p. ej. los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 300 | Colorante. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE II** | 150b | 20 000 | Colorante. | |
| **MARRÓN HT** | 155 | 300 | Colorante. | |
| **NEGRO BRILLANTE PN** | 151 | 300 | Colorante. | |
| **SUCROGLICERIDOS** | 474 | 5 000 | Emulsificante, estabilizador, espesante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** |
|---|---|
| **13.6** | **Complementos alimenticios** |

| Denominación del aditivo | Número INS | Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM) | Función | Observaciones |
|---|---|---|---|---|
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 3 000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 300 | Colorante. | |
| **CLOROFILAS** | 140 | 25 000 | Colorantes. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE II** | 150b | 35 000 | Colorante. | |
| **ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA** | 473 | BPM | Adyuvante, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **HIDROXIBENZOATOS, P-** | 214<br>218 | 2 000 | Sustancias conservadoras. | |
| **MARRÓN HT** | 155 | 300 | Colorante. | |
| **NEGRO BRILLANTE PN** | 151 | 300 | Colorante. | |
| **SILICATO DE MAGNESIO (SINTÉTICO)** | 553i | BPM | Antiaglutinante. | |
| **TALCO** | 553iii | BPM | Antiaglutinantes, agentes de glaseado, espesantes. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **14.1.2.1** | **Zumos (jugos) de frutas** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ASCORBATO DE POTASIO** | 303 | BPM | Antioxidante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **14.1.2.3** | **Concentrados para zumos (jugos) de frutas** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ASCORBATO DE POTASIO** | 303 | BPM | Antioxidante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento |
|---|---|

| 14.1.2.4 | Concentrados para zumos (jugos) de frutas | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **SACARINA** | 954 | 80 | Acentuador del aroma, edulcorante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **14.1.3** | **Néctares de frutas y hortalizas** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **CARRAGENINA Y SUS SALES** | 407 | BPM | Incrementador del volumen, sustancias inertes, emulsificantes, relleno, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **14.1.3.1** | **Néctares de frutas** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ASCORBATO DE POTASIO** | 303 | BPM | Antioxidante. | |
| **CELULOSA MICROCRISTALINA** | 460i | BPM | Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. | |
| **EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)** | 163ii | 500 | Colorantes. | |
| **EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO** | 160b | 50 | Colorantes. | |
| **GOMA ARÁBIGA** | 414 | 10 000 | Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancias inerte, agente de glaseado. | |
| **HIDROXIPROPILCEL** | 464, 463, | BPM | Agente de carga, | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **ULOSA, METILCELULOSA, METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA)** | 461, 465 | | emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. | |
| **ROJO DE REMOLACHA** | 162 | BPM | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **14.1.3.2** | **Néctares de hortalizas** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **CAROTENOIDES** | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 100 | Colorantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **14.1.3.3** | **Concentrados para néctares de frutas** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ASCORBATO DE POTASIO** | 303 | BPM | Antioxidante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **14.1.3.4** | **Concentrados para néctares de hortalizas** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **CAROTENOIDES** | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 100 | Colorantes. | |
| **CAROTENOS VEGETALES** | 160aii | 1 000 | Colorantes. | |
| **SACARINA** | 954 | 300 | Acentuador del aroma, edulcorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** |
|---|---|
| **14.1.4** | **Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas** |

| Denominación del aditivo | Número INS | Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM) | Función | Observaciones |
|---|---|---|---|---|
| **ACEITE DE CASTOR** | 1503 | 500 | Antiaglutinantes, vehículo para solventes, agente de glaseado, agente de liberación. | |
| **BHA BUTILHIDROXIANISOL** | 320 | 1 000 | Antioxidante. | |
| **BHT BUTILHIDROXITOLUENO** | 321 | 1 000 | Antioxidante, adyuvante. | |
| **FORMATOS** | 236 | 100 | Sustancia conservadora. | |
| **MARRON HT** | 155 | 100 | Colorante. | |
| **NEGRO BRILLANTE PN** | 151 | 100 | Colorante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **14.1.4.1** | **Bebidas a base de agua saborizada con gas** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ADIPATOS** | 355, 356, 367, 359 | 50 | Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **14.1.4.2** | **Bebidas a base de agua saborizada sin gas incljuidos los ponches de frutas y las limonadas y bebidas similares** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ADIPATOS** | 355, 356, 367, 359 | 50 | Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento |
|---|---|
| **14.1.4.3** | **Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de aguas aromatizadas** |

| Denominación del aditivo | Número INS | Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM) | Función | Observaciones |
|---|---|---|---|---|
| **ADIPATOS** | 355, 356, 357, 359 | 50 | Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes. | |
| **COMPLEJOS CÚPRICOS DE CLOROFILAS Y CLOROFILINAS** | 141i, 141ii | 2 000 | Colorantes. | |
| **FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO** | 541ii | 2 000 | Regulador de la acidez, emulsificante, gasificante, estabilizador, espesante. | |
| **FOSFATOS** | 338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542 | BPM | Agente antiaglomerante, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, estabilzador, espesante. leudante/agente leudante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| **14.1.5** | **Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **ÁCIDO ERITÓRBICO** | 315 | BPM | Antioxidante, agente de retención del color. | |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 3 000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE I** | 150a | BPM | Colorante. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE II** | 150b | 50 000 | Colorante. | |
| **ERITRITHOL** | 968 | 40 000 | Acentuadores del sabor, humectantes, edulcorantes. | |
| **ESTEAROIL-2-LACTILATOS** | 481i, 481ii | 2 000 | Emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA** | 473 | BPM | Adyuvante, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS** | 491, 492, 493, 494, 495 | 5 000 | Emulsionantes, estabilizadores. | |
| **ETILMALTOL** | 637 | BPM | Acentuador del aroma, estabilizador. | |
| **LACTITOL** | 966 | 30 000 | Emulsionantes, edulcorantes, espesantes. | |
| **MALTOL** | 636 | 200 | Acentuador del aroma, estabilizador. | |
| **OXIDO NITROSO** | 942 | BPM | Propelente. | |
| **TAUMATUINA** | 957 | BPM | Edulcorante. | |
| **XILITOL** | 967 | 30 000 | Agente de carga, emulsificante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **14.2** | **Bebidas alcoholicas, incluidas las bebidas análogas sin alcohol y con bajo contendio de alcohol** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Funciones** | **Observaciones** |
| **COLOR CARAMELO CLASE II** | 150b | 50 000 | Colorante. | |
| **PROPILENGLICOL** | 1520 | 50 000 | Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.1 | Cerveza y bebidas a base de malta | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Observaciones** | **Función** |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 3 000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **AZUL BRILLANTE** | 133 | 200 | Colorante. | |
| **ADIPATOS** | 355, 356, 357, 359 | 200 | Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes. | |
| **EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)** | 163ii | 1 500 | Colorantes. | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.2 | Sidra y sidra de pera | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Funciones** | **Observaciones** |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 200 | Colorante. | |
| **ETILMALTOL** | 637 | BPM | Acentuador del aroma, estabilizador. | |
| **MALTOL** | 636 | 250 | Acentuador del aroma, estabilizador, | |

| Número de la categoría | Categoría de alimento | | | |
|---|---|---|---|---|
| 14.2.3 | Vinos de uva | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Funciones** | **Observaciones** |
| **ACIDO ASCÓRBICO** | 300 | 250 | Regulador de la acidez, antioxidante, secuestrante. | |
| **ÁCIDO CÍTRICO** | 330 | 4 000 | Regulador de la acidez, antioxidante, secuestrante. | |
| **ACIDO ERITÓRBICO** | 315 | 250 | Antioxidante, agente de retención del color. | |
| **ÁCIDO FUMÁRICO** | 297 | 3 000 | Regulador de la acidez, estabilizador. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **ÁCIDO LÁCTICO (L, D Y DI)** | 270 | 4 000 | Regulador de la acidez. | |
| **ÁCIDO MÁLICO(DL)** | 296 | 4 000 | Regulador de la acidez, secuestrante. | |
| **ASCORBATO DE SODIO** | 301 | 200 | Antioxidante, agente de retención del color. | |
| **ASCORBATO CALCICO** | 302 | BPM | Antioxidante. | |
| **CARBONATO ACIDO DE POTASIO** | 501ii | 5 000 | Regulador de la acidez, gasificante, estabilizador. | |
| **CARBONATO CALCICO** | 170i | 3 500 | Antiaglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador. | |
| **CARBONATO DE POTASIO** | 501i | 5 000 | Regulador de la acidez, estabilizador. | |
| **ESTEARATO DE POLIOXIETILENO** | 430,431 | BPM | Emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ÉSTERES DE SORBITÁN DE ACIDOS GRASOS** | 491, 492, 493, 494, 495 | 1 000 | Emulsificante, estabilizador. | |
| **ETILMALTOL** | 637 | BPM | Acentuador del aroma estabilizador. | |
| **GOMA ARÁBIGA** | 414 | 300 | Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancias inerte, agente de glaseado. | |
| **GOMA DE KARAYA** | 416 | 200 | Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **MALATO CALCICO** | 352ii | BPM | Regulador de la acidez. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **14.2.3.2** | **Vinos de uva espusos y semi espumosos** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ALGINATO DE CALCIO** | 404 | 4 000 | Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **ALGINATO DE POTASIO** | 402 | 200 | Emulsifiante, estabilizador, espesante. | |
| **BROMELINA (PROTEASAS)** | 1101iii | BPM | Acentuador del aroma, agente de tratamiento de harina, estabilizador, | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | espesante. | |
| **EXTRACTOS DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)** | 163ii | 1 500 | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **14.2.3.3** | **Vinos de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **EXTRACTOS DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)** | 163ii | 1500 | Colorante. | |
| **ROJO DE REMOLACHA** | 162 | BPM | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **14.2.4** | **Vinos (distintos a los de uva)** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **AMARANTO** | 123 | 30 | Colorante. | |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 200 | Colorante. | |
| **ETILMATOL** | 637 | BPM | Acentuador del aroma, estabilizador. | |
| **MALTOL** | 636 | 250 | Acentuador del aroma, estabilizador. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **14.2.6** | **Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Observaciones** | **Función** |
| **ALGINATO DE PROPILENGLICOL** | 405 | 3 000 | Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. | |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 200 | Colorante. | |
| **ERITROSINA** | 127 | BPM | Colorante. | |
| **MARRON HT** | 155 | 200 | Colorante. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **RIBOFLAVINAS** | 101i, 101ii | BPM | Colorantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **14.2.7** | **Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej. cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **AMARANTO** | 123 | 30 | Colorante. | |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 200 | Colorante. | |
| **DIMETILPOLISILOXANO** | 900a | 10 | Antiaglutinante, agente antiespumante. | |
| **DIOXIDO DE TITANIO** | 171 | BPM | Colorante. | |
| **ROJO DE REMOLACHA** | 162 | BPM | Colorante. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **15.0** | **Aperitivos listos para el consumo** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **COLOR CARAMELO CLASE II** | 150b | 10 000 | Colorante. | |
| **TARTRATOS** | 334; 335i, 335ii; 336i, 336ii; 337 | 2 000 | 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** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **15.1** | **Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **ADIPATOS** | 355, 356, 357, 359 | 13 000 | Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes. | |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 200 | Colorante. | |
| **BETA CICLODEXTRINA** | 459 | 500 | Estabilizador, ligante. | |
| **CANTAXANTINA** | 161g | BPM | Colorante. | |
| **MARRON HT** | 155 | 200 | Colorante. | |
| **NEGRO BRILLANTE PN** | 151 | 200 | Colorante. | |
| **SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO** | 523 | 500 | Agente endurecedor, gasificante, estabilizador. | |
| **SULFITOS** | 227, 228 | 50 | Reguladores de acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de blanqueo (no para harina), agentes de tratamiento de las harinas, agentes endurecedores, sustancias conservadoras, secuestrantes, estabilizadores. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 300 | Colorante. | |
| **TOCOFEROLES** | 307a<br>307b<br>307c | 200 | Antioxidantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **15.2** | **Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej. con frutas secas)** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 100 | Colorante. | |
| **MARRON HT** | 155 | 100 | Colorante. | |
| **NEGRO BRILLANTE PN** | 151 | 100 | Colorante. | |
| **PROPILENGLICOL** | 1520 | 20 000 | Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **TARTRACINA** | 102 | 100 | Colorante. | |
| **TOCOFEROLES** | 307a, 307b, 307c | 1 500 | Antioxidantes. | |

| **Número de la categoría** | **Categoría de alimento** | | | |
|---|---|---|---|---|
| **16.0** | **Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)** | | | |
| **Denominación del aditivo** | **Número INS** | **Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)** | **Función** | **Observaciones** |
| **ACESULFAME POTÁSICO** | 950 | 350 | Edulcorante. | |
| **ADIPATOS** | 355, 356, 357, 359 | 200 | Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes. | |
| **AMARILLO DE QUINOLEINA** | 104 | 500 | Colorante. | |
| **AMARILLO OCASO FCF** | 110 | 500 | Colorante. | |
| **AZUL BRILLANTE FCF** | 133 | 100 | Colorante. | |
| **BENZOATOS** | 210, 211, 212, 213 | 1 000 | Sustancias conservadoras. | |
| **CANTAXANTINA** | 161g | BPM | Colorante. | |
| **CAROTENOIDES** | 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f | 500 | Colorantes. | |
| **CAROTENOS VEGETALES** | 160aii | 1 000 | Colorantes. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE II** | 150b | 20 000 | Colorante. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE III** | 150c | 1 000 | Colorante. | |
| **COLOR CARAMELO, CLASE IV** | 150d | 1 000 | Colorante. | |
| **FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO** | 541i, 541ii | 190 | Regulador de la acidez, emulsificante, gasificante, estabilizador, espesante. | |
| **INDIGOTINA** | 132 | 500 | Colorante. | |
| **MARRON HT** | 155 | 500 | Colorante. | |
| **POLISORBATOS** | 432, 433, 434, 435, 436 | 1000 | Agente antiespumante, agente espumante, agente de tratamiento de las harinas, adyuvante, emulsificante, estabilizador. | |
| **ROJO ALLURA AC** | 129 | 500 | Colorante. | |
| **SACARINA** | 954 | 200 | Acentuador del aroma, | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | edulcorante | |
| **SORBATOS** | 200i, 201, 202,203 | 1000 | Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador. | |
| **TARTRACINA** | 102 | 500 | Colorantes | |
| **TARTRATOS** | 334, 335i, 335ii, 336i, 336ii; 337 | 600 | Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes. | |

# ANEXO C
# PROCEDIMIENTO DE ACTUALIZACIÓN DE LA LISTA DE ADITIVOS
# (NORMATIVO)

## 1. OBJETO

Establecer el procedimiento para la actualización de la lista de aditivos alimentarios que contiene el presente Reglamento y el cual será realizado por la Comisión Centroamericana de Aditivos Alimentarios (CCAA).

## 2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este procedimiento aplica a la Lista de Aditivos Alimentarios contenidas en el Anexo A del presente reglamento técnico y contempla las siguientes actividades:

a) Revisión anual del listado de aditivos
b) Evaluación de las solicitudes de los interesados
c) Actualización de la Lista de Aditivos Alimentarios[1] .

## 3. RESPONSABILIDADES DE LA CCAA

Las responsabilidades de la CCAA son:
a) Verificar que los aditivos incluidos en el anexo A son seguros y no representan un riesgo para la salud de los consumidores en función de la información científica disponible de organismos reconocidos internacionalmente y agencias gubernamentales.
b) Revisar y actualizar al menos una vez al año la lista de aditivos respecto a la normativa de referencia utilizada.
c) Evaluar las solicitudes presentadas para su aceptación o rechazo en cuanto a inclusiones, modificaciones o exclusiones de aditivos concretos.
d) Elaborar y mantener un registro anual con las solicitudes presentadas que incluya la justificación de su aceptación o rechazo.
e) Proponer la elaboración de documentos guía para la correcta presentación de solicitudes y los criterios de aceptación de las mismas.
f) Mantener comunicación permanente e informar a las autoridades sanitarias de los Estados Parte, en caso de alerta sanitaria derivada del uso de aditivos que represente un riesgo para la salud de los consumidores.

[1] La actualización de dicha lista conlleva la oficialización por parte del COMIECO.

g) Trasladar el listado actualizado de aditivos del RTCA a trámite de aprobación correspondiente a COMIECO.
h) Elaborar recomendaciones y propuestas de soluciones de diferencias en materia de aditivos.
i) Notificar alertas de riesgos de un peligro para la salud humana originados por el uso de aditivos alimentarios.

### 3.3 Coordinador de la CCAA

a) Convocar a los Estados Parte, en el último trimestre de cada año para revisar y actualizar la lista de aditivos del RTCA.
b) Asignar a cada Estado Parte los aditivos que debe revisar, distribuyendo las categorías de alimentos entre los mismos.
c) Consolidar la información respecto a modificaciones, inclusiones o exclusiones de aditivos enviadas por los países.
d) Enviar la información consolidada a los países previo a las reuniones de discusión
e) Conducir las reuniones para la revisión y actualización de la lista de aditivos.
f) Dar seguimiento a los compromisos de los Estados Parte que se establezcan de acuerdo con lo establecido en el presente reglamento.

### 3.4 Estado Parte

a) Participar en la revisión y actualización al menos una vez al año de la lista de aditivos respecto a la normativa de referencia utilizada.
b) Recibir y verificar las solicitudes de modificación, inclusión o exclusión de aditivos presentadas por el solicitante.
c) Realizar la evaluación técnica de las solicitudes de inclusión, modificación o exclusión de aditivos alimentarios y sus adjuntos, para definir su aceptación o rechazo.
d) Remitir a la CCAA el informe de Evaluación Técnica de Solicitud de Modificación, Inclusión o Exclusión de Aditivos Alimentarios (Anexo H), adjuntando el formulario de verificación y la documentación que lo respalde para su posterior aprobación o rechazo.

## 4. PROCEDIMIENTO DE ACTUALIZACIÓN DE LA LISTA DE ADITIVOS

### 4.1 Actualización anual del listado de aditivos

a) En el segundo trimestre de cada año, el coordinador de la CCAA distribuye las categorías de alimentos entre los Estados Parte.
b) El Estado Parte verifica si las referencias de los aditivos para las categorías que le fueron asignadas han sufrido modificación por los organismos correspondientes.
c) El Estado Parte envía al coordinador de la CCAA el listado con las incorporaciones de los aditivos que han sufrido modificaciones en las categorías asignadas.
d) El Coordinador de la CCAA consolida y envía la información a los Estados Parte.
e) En el último trimestre de cada año, la CCAA debe revisar la lista de aditivos, comprobando si las referencias a FDA/UE han sido modificadas por los organismos correspondientes. Posteriormente, se

elevará la lista de aditivos actualizada al COMIECO de acuerdo con lo establecido en el numeral 4.2.4 de este procedimiento.

### 4.2 Actualización por solicitud de los interesados

Los interesados en utilizar un aditivo en dosis diferentes o para categorías de alimentos distintas de lo regulado en la norma Codex y del RTCA de aditivos, podrán presentar una solicitud de inclusión de un aditivo en una(s) categoría(s), de exclusión o modificación de la dosis máxima de uso en diferentes categorías de alimentos, siempre que ese uso esté debidamente avalado por un organismo reconocido internacionalmente como CODEX (JECFA) o por agencias gubernamentales FDA, UE, adicionalmente se podrán utilizar otras referencias. En todos los casos, se debe presentar información sobre la evaluación toxicológica del aditivo, justificar la necesidad tecnológica de su uso y que no induzca a error a los consumidores. En el caso que el aditivo cuente con dosis máximas de uso diferentes en distintas normas o reglamentos, el solicitante debe indicar claramente cuál es la norma de referencia que justifica la dosis máxima contenida en su solicitud según el Anexo E de este procedimiento.

#### 4.2.1 Requisitos de las solicitudes

Las solicitudes (Anexo F) se dirigen por escrito a la CCAA y se presentan ante la autoridad competente del Estado Parte donde tenga el domicilio el solicitante y podrán habilitarse medios electrónicos para la presentación de las mismas.

La solicitud debe incluir los siguientes datos obligatorios:

a) Fecha y país en el que se presenta la solicitud.
b) Datos del solicitante y de la persona de contacto.
c) Tipo de solicitud: Inclusión, Exclusión o Modificación de la dosis máxima de un aditivo
d) Número INS según Codex, número de la sección CFR en el caso de aditivos aprobados por la FDA o número E y el reglamento de referencia en el caso de aditivos aprobados por la UE. Adicionalmente, se puede utilizar otro sistema de numeración que permita identificar el aditivo.
e) Especificaciones físico-químicas del aditivo que indiquen la identidad y pureza del mismo.
f) Clase funcional del aditivo según Codex.
**g)** La legislación de referencia para la modificación de la dosis máxima.
h) Dosis máxima de uso solicitado en mg o ml por kg o L o BPM.

La solicitud debe incluir los siguientes documentos adjuntos:

a) Métodos de análisis.
b) Presentar evaluaciones toxicológicas efectuadas al aditivo realizadas por organismos reconocidos que demuestren la inocuidad del mismo. Dichas evaluaciones podrán haber sidorealizadas por instancias como EFSA, monografías del JECFA, entre otras.
c) Estado de aprobado por organismos reconocidos internacionalmente o agencias gubernamentales, cuando sea aplicable, donde se detalle la función tecnológca del aditivo solicitado. Categoría(s) de alimento(s) en las que se solicita su uso (según categorías del Codex).
d) Resumen escrito de la propuesta de solicitud que indique la necesidad tecnológica por la cual requiere modificar la dosis máxima de uso.

**4.2.2 Recepción de Solicitudes.**

a) El interesado presenta la solicitud de modificación, inclusión o exclusión de aditivos alimentarios y sus adjuntos ante la autoridad competente del Estado Parte donde tiene su domicilio, haciendo uso del formato de la Solicitud de Modificación, Inclusión o exclusión de Aditivos Alimentarios (Anexo F).
b) La autoridad competente del Estado Parte que reciba la solicitudverifica que esta y sus adjuntos estén conformes en un plazo de 10 días hábiles a partir de su recepción, haciendo uso del formato Lista de Verificación de Solicitud de Inclusión o Modificación de Aditivos Alimentarios (Anexo G).
c) De encontrar no conformidades en la documentación presentada, la autoridad competente comunica por escrito al solicitante para que sean subsanadas y presente la solicitud nuevamente en el término de diez días hábiles. De no recibir la información en el plazo estipulado será rechazada motivadamente por escrito por el Estado de Parte donde se presenta la solicitud.

**4.2.3 Análisis de las solicitudes.**
a) En el caso del cumplimiento de los requisitos, el Estado Parte realiza la revisión técnica de la información presentada en la solicitud en un plazo de treinta días hábiles. Para dicho análisis consultará la información científica del organismo que haya fijado ese uso y dosis máxima del aditivo, en la que se comprobará que se justifica la necesidad tecnológica y que el uso propuesto no induzca a error a los consumidores. Adicionalmente, deberá de tomar en cuenta el resto de documentación e insumos que deben ser presentados, los cuales se indican en el formato de solicitud del Anexo F de este procedimiento.
b) De encontrar no conformidades en la información, el Estado Parte notifica por escrito al solicitante para que subsane cuando sea aplicable. De no recibir la información solicitada en un plazo de diez días hábiles la solicitud será rechazada motivadamente por escrito por el Estado Parte donde se presentó.
c) Una vez realizada la revisión técnica la remitirá a la CCAA para el análisis correpondiente, utilizando el Informe de Evaluación Técnica de Solicitud de Modificación, Inclusión o Exclusión de Aditivos Alimentarios (Anexo H), adjuntando el formulario de verificación y la documentación que lo respalde vía electrónica, en un plazo no mayor a cinco días hábiles, contados a partir de la finalización del plazo para la revisión técnica para su posterior aceptación por consenso o rechazo. La CCAA dispondrá de quince días hábiles para analizar la solicitud remitida por el Estado Parte.
d) En el caso que algún Estado Parte no esté de acuerdo, debe justificar su posición, de ser necesario la CCAA podrá solicitar información adicional al solicitante, a través del Estado Parte correspondiente, dándole diez días hábiles de plazo para que responda una vez se haya recibido la notificación por escrito. La CCAA valorará nuevamente la información presentada, para ello dispondrá de diez días hábiles y en caso de no consenso rechazará la solicitud.
e) De rechazar o aceptar la solicitud, el Estado Parte responsable del análisis inicial deberá enviar un escrito motivado al solicitante con las conclusiones de la CCAA, para ello se utillizará el formato del Anexo I de este procedimiento.

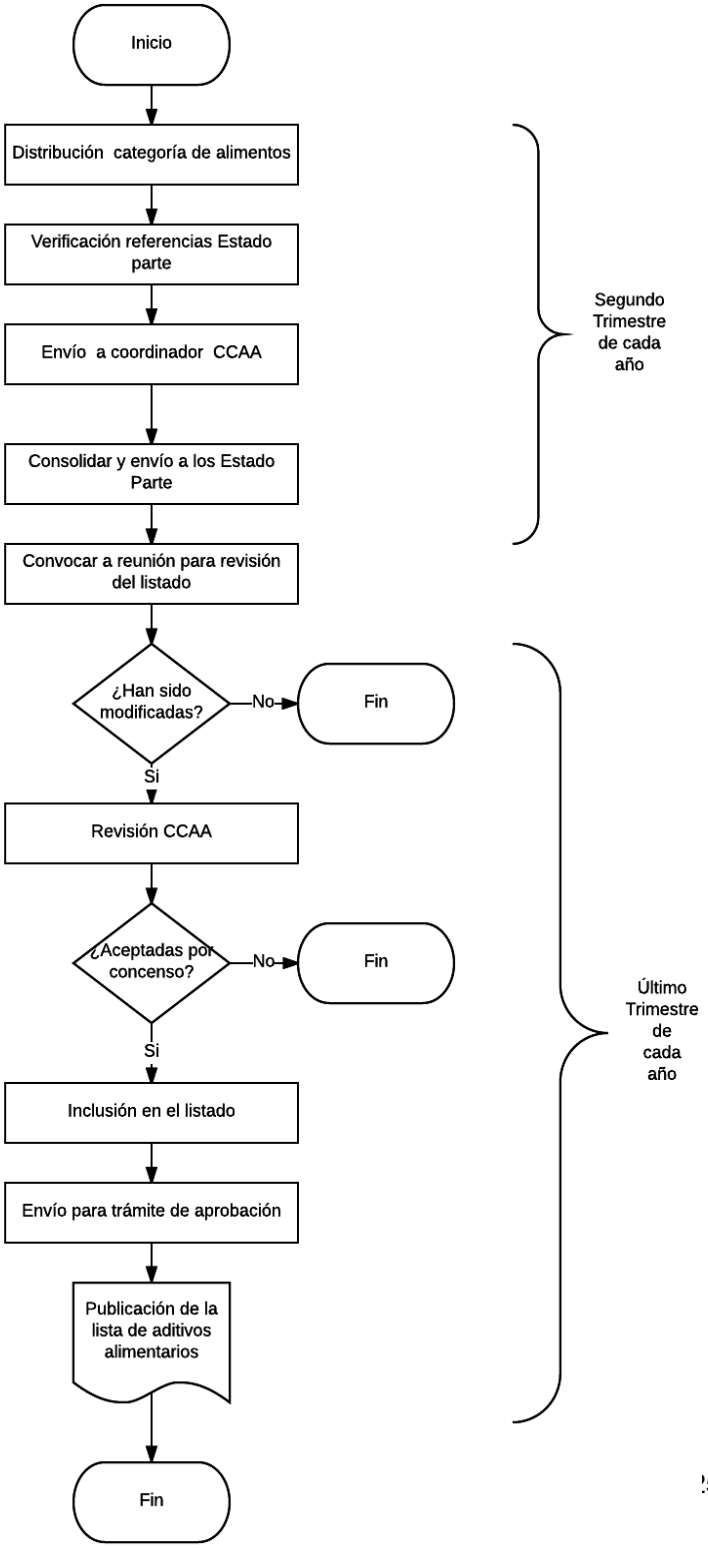
**4.2.4 Actualización de la Lista de Aditivos Alimentarios y su posterior aprobación por el COMIECO.**
Para el caso de actualización de la lista de aditivos anual, el coordinador de la CCAA convoca a una

reunión específica (virtual o presencial) para el proceso de revisión anual en el cual cada Estado Parte presenta al resto de los países las modificaciones de las referencias que le haya correspondido revisar. Para la revisión del listado se consideran los pasos que se resumen en el Anexo D de este documento.

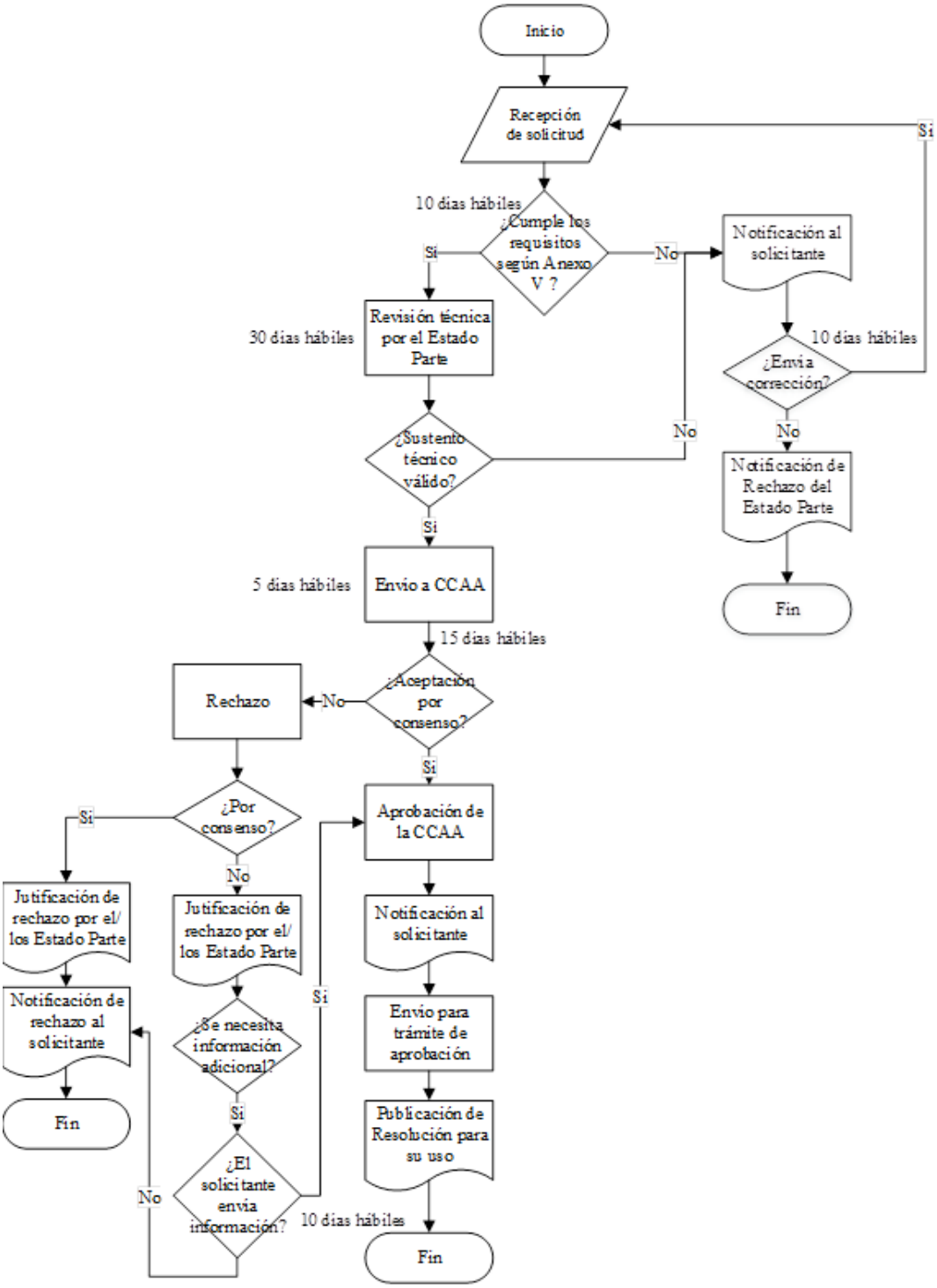
La lista actualizada por la CCAA debe elevarse ante el COMIECO para el trámite de aprobación correspondiente y la publicación actualizada anual de la lista de aditivos.

Todas las solicitudes presentadas por los interesados y aceptadas por la CCAA serán comunicadas a instancias superiores para continuar con su trámite normativo, se considera que se puede utilizar el aditivo una vez que COMIECO emita la resolución correspondientey serán incluidos en la publicación anual de actualización de la lista de aditivos de este reglamento.

# ANEXO D
## Flujograma para la Actualización Anual del Listado de Aditivos
## (INFORMATIVO)



# ANEXO E
## Flujograma para la Actualización de la Lista de Aditivos por solicitud
## (INFORMATIVO)



## ANEXO F
## Solicitud a presentar por los interesados.
## (NORMATIVO)

| **Sres. COMISIÓN CENTROAMERICANA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Se solicita**<br>**Inclusión** ☐ **Modificación** ☐ **Exclusión** ☐ | | | | |
| **Fecha: / /** | **País en el que se presenta la Solicitud:** | | | |
| **Datos del Solicitante** | | | | |
| **Nombre** | | | | |
| **Dirección** | | | | |
| **Correo electrónico** | | | | |
| **Datos de la persona contacto** | | | | |
| **Nombre** | | | | |
| **Correo electrónico** | | | | |
| **Nº de teléfono/fax** | | | | |
| **Datos del aditivo** | | | | |
| **Nombre** | | | | |
| **Número INS o E** | **Sección o numeral del CFR** | **Número reglamento de UE** | **Número CAS** | **Otro** |
| **Especificaciones físico-químicas de identidad y pureza:** | | | | |
| **Clase funcional según Codex:** | | | | |
| **Datos de la modificación o inclusión** | | | | |

| N° de categoría de alimentos en base Codex | Categoría de alimento | Dosis máxima (mg/kg, mL/L o BPM) | Legislación de referencia |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| **Adjunto a la solicitud deberá presentar los siguientes documentos:** | | | |
| • **Resumen escrito de la propuesta de solicitud que indique la necesidad tecnológica por la cual requiere modificar la dosis máxima de uso.**<br>• **Métodos de análisis.**<br>• **Estudios toxicológicos aprobados y revisados por organismos reconocidos efectuados al aditivo que demuestren la inocuidad del mismo.**<br>• **Estado de aprobado por organismos reconocidos internacionalmente, o agencias gubernamentales cuando sea aplicable, donde se detalle la función tecnológica del aditivo solicitado.**<br>• **Legislación de referencia para la modificación CFR, UE u otra en la cual se basa la solicitud, debe indicar la referencia específica que respalda la solicitud para la dosis máxima de uso del aditivo.** | | | |

## Anexo G
## Lista de verificación para comprobación de la conformidad de las solicitudes.
## (NORMATIVO)

| Item | Tipo de información o documento | ¿Es correcta la información presentada? SI/NO | Observaciones |
|---|---|---|---|
| 1 | **Solicitud formalmente presentada**<br>¿Se ha presentado en el organismo competente y con el formato de solicitud correspondiente? | | |
| 2 | **Datos del Solicitante** | | |
| | Nombre del solicitante | | |
| | Dirección | | |
| | Nº de teléfono/fax | | |
| | Correo electrónico | | |
| | Nombre de la persona de contacto y correo electrónico y N° de teléfono/fax | | |
| 3 | **Tipo de solicitud**<br>¿La información corresponde al tipo de solicitud seleccionada? | | |
| 4 | **Datos del Aditivo**<br>Se debe indicar el nombre del aditivo según Codex y de preferencia el INS o la norma de referencia | | |
| | Número de identificación (INS, CAS, Número de sección del CRF o Número E, Otro) | | |
| | Especificaciones físico-químicas de identidad y pureza | | |
| | Clase funcional según Codex | | |
| 5 | **Modificación que se solicita** | | |
| | Número y nombre de la categoría de alimentos según Codex | | |

| Item | Tipo de información o documento | ¿Es correcta la información presentada? SI/NO | Observaciones |
|---|---|---|---|
| | Dosis Máxima (*mg/kg o mg/l o como BPM)* | | |
| | **Legislación de referencia**<br>Deberá proporcionarse el número de la sección CFR en el caso de aditivos aprobados en la FDA. Número E en caso de aditivos aprobados en el reglamento de la UE vigente que respalda dicha solicitud o la norma correspondiente. | | |
| 6 | **Justificación de la propuesta de la necesidad tecnológica por la cual requiere modificar la dosis máxima de uso.** | | |
| 7 | **Métodos de análisis.** | | |
| 8 | **Estudios toxicológicos aprobados y revisados por organismos reconocidos efectuados al aditivo que demuestren la inocuidad del mismo.** | | |
| 9 | **Estatus de aprobado por organismos reconocidos internacionalmente o agencias gubernamentales, cuando sea aplicable, donde se detalle la función tecnológica del aditivo solicitado.** | | |

Respuestas en la columna de comprobación de la información presentada:

- Si: si no hay errores en la solicitud
- No: si no se cumple con el apartado
- Incompleta: si encuentran deficiencias o incongruencias en las que se podrá solicitar aclaración a la empresa.

## Anexo H
## Informe de Evaluación Técnica de la Solicitud de Modificación, Inclusión o Exclusión de Aditivos Alimentarios
## (NORMATIVO)

En _____el _____de _____de dos mil _____. (Lugar y fecha)
El suscrito _____ (Nombre) por este medio informa a la CCAA que procedió a analizar la solicitud de: Modificación, Inclusión o Exclusión del aditivo alimentario denominado: _____ con INS_____, FDA contemplado en la sección/numeral del CFR _____, E reglamento de la UE número_____ otra normativa _____, por lo tanto se eleva para el análisis correspondiente de parte de la Comisión.

| Observaciones: |
|---|
| |

Firma del Representante del Estado Parte ante la CCAA _____

## ANEXO I
## COMUNICADO DE LA DECISIÓN DE LA CCAA
## (NORMATIVO)

**COMUNICADO**

En _____el _____de _____de dos mil _____. (Lugar y fecha)
La (autoridad competente) a través de (la unidad responsable), le informa que la Comisión Centroamericana de Aditivos Alimentarios, de conformidad al RTCA 67.04.54:17. Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios publicado mediante la Resolución No. XXX-2018 de COMIECO, en el Anexo A normativo, en donde se establece que la inclusión o exclusión de un aditivo o de una categoría de alimentos y la modificación de las cantidades de aditivos permitidos en este reglamento deberá ser considerada por la Comisión Centroamericana de Aditivos Alimentarios; ha evaluado la solicitud presentada por (el interesado), y en consecuencia se detalla la decisión de la Comisión Centroamericana de Aditivos Alimentarios (CCAA) sobre la aceptación o rechazo a dicha solicitud.

| **ADITIVO** | **CATEGORIA DE ALIMENTOS** | **TIPO DE SOLICITUD (modificación, inclusión o exclusión)** | **DECISIÓN (en caso de rechazo se debe justificar)** |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

[SELLO DE LA UNIDAD A LA QUE PERTENECE EL REPRESENTANTE DE LA CCAA]

**-FINAL DEL REGLAMENTO TÉCNICO-**