





ALCANCE Nº 135 A LA GACETA Nº 131

Año CXLII

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

49 páginas

PODER EJECUTIVO DECRETOS

N° 42375

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

TOMO VI

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

Número de la categoría	Categoría de Alimentos				
12.1.2	Sucedáneos de la Sal				
Denominación del aditivo	Número de 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.	N.	

Número de la categoría		Categoría de Alimentos				
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej. el aderezo para fideos instantáneos)					
Denominación del aditivo	Número de 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) 160a(iii) 160e 160f	500	Colorantes.			
CAROTENOS VEGETALES	160a(ii)	500	Colorantes.			
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	100 000	Colorante.			
POLISORBATOS	432 433 434 435 436	10 000	Agente antiespumante, agente espumante, agente de tratamiento de las harinas, adyuvante, emulsificante, estabilizador.			
TOCOFEROLES	307a 307b 307c	1 000	Antioxidantes.			

Número de la categoría	Categoría de Alimentos				
12.2.1		Hierbas ar	omáticas y especias		
Denominación del aditivo	Número de 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	ВРМ	Regulador de la acidez, antioxidante, secuestrante.	GRACIÓN ECONO.	

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	ВРМ	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	ВРМ	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 MICROCRISTALINA	460i	BPM	Antiaglutinante, agente de 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 MAGNÉSIO	528	BPM	Regulador de acidez, agente de retención del color, estabilizador.	
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPM	Agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante.	CONCION ECOM

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,	
LACTATO CALCIOO	521	10 000	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,	
	N		agente de carga.	
PECTINAS (AMIDADA Y NO	440	BPM	Emulsificante,	
AMIDADA)			estabilizador, espesante.	
POLIDEXTROSA	1200	BPM	Agente de carga,	
			humectante,	
			estabilizador, espesante.	
SALES DE ÁCIDOS MIRÍSTICO,	470i	BPM	Antiaglutinante,	
PALMÍTICO Y ESTEÁRICO (CON			emulsificante,	
BASE DE NH4, CA, K Y NA)	470"	 DD14	estabilizador.	
SALES DE ÁCIDO OLÉICO (CA,	470ii	BPM	Antiaglutinante,	
NA)			emulsificante,	
CHICITOC	007 000	450	estabilizador.	
SULFITOS	227, 228	150	Antiaglutinantes,	
Ĭ			reguladores de la acidez,	
Y Comments			adyuvantes,	
			antioxidantes, agentes de	ACIÓN EC
			carga, emulsificantes,	N. Mora

agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias
conservadoras, gasificantes,
secuestrantes,
estabilizadores, espesantes

Número de la categoría		Categoria de Alimentos				
12:2.2						
Denominación del aditivo	Número de 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.			
SULFITOS	227, 228	200	Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes			
TARTRACINA	102	500	Colorante.			



Número de	e la categoría	Categoria de Alimentos				
- 1	2.3			/inagres		
Denominac	ión del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones	
COLOR CLASE II	CARAMELO,	150b	100 000	Colorante.		
SULFITOS	ę,	227, 228	100	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 Alimentos Mostazas				
12.4					
Denominación del aditivo	Número de 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.		
SULFITOS	227, 228	250	Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	i.e.	



Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
12.5		Sopas y caldos		
Denominación del aditivo	Número de 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.	i4
MARRON HT	155	300	Colorante.	,
NEGRO BRILLANTE PN	151	50	Colorante.	

Número de la categoría		Categori	a de Alimentos	
12.5.1	Sopas y caldo		io, incluidos los envasados, e ngelados	embotellados y
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
NISINA	234	BPM	Sustancias conservadoras.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos Mezclas para sopas y caldos				
12.5.2					
Denominación del aditivo	Número de 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 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 Alimentos					
12.6		Salsas y productos análogos				
Denominación del aditivo	Número de 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.			
SULFITOS	227, 228	300	Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes			
TARTRACINA	102	500	Colorante.			

Número de la categoría	Categoria de Alimentos			
12.6.1	Salsas emulsion		jar (p.ej. mayonesa, aderezos mojar de cebollas)	para ensaladas,
Denominación del aditivo	Dosis Mávima (mall			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, 307b, 307c	600	Antioxidantes.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej. "ketchup", salsas a base de queso, s nata (crema) y salsa "gravy")			salsas a base de
Denominación del aditivo	Número de 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 Alimentos				
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"				
Denominación del aditivo	Número de 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 Alimentos			
12.6.4		Salsas ligeras (į	p. ej. salsa de pescado)		
Denominación del aditiv	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones	
ALGINATO D PROPILENGLICOL	E 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 Alimentos Ensaladas (p. ej. la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y emulsiones para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3			
12.7				
Denominación del aditivo	Número de 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		Categorí	a de Alimentos	
12.8		Levadura y p	oroductos similares	
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ÉSTERES DE SORBITÁN	491, 492, 493,	15 000	Emulsificantes,	
DE ÁCIDOS GRASOS	494, 495		estabilizadores	

Número o	de la categoria		Categori	a de Alimentos	
atheres in	12.9.1	Pasta de soja fermentada ("miso")			
Denomina	ción del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
CAROTEN	OIDES	160a(i), 160a(ii), 160a(iii), 160e, 160f	1000	Colorantes.	
COLOR CLASE II	CARAMELO,	150b	100 000	Colorante.	
COLOR CLASE III	CARAMELO,	150c	BPM	Colorante.	
COLOR CLASE IV	CARAMELO,	150d	BPM	Colorante.	



Número c	le la categoría	Categoría de Alimentos				
1:	2.9.2.1		Salsa de soja fermentada			
Denomina	ción del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones	
COLOR CLASE II	CARAMELO,	150b	100 000	Colorante.		
COLOR CLASE III	CARAMELO,	150c	BPM	Colorante.	REF	
COLOR CLASE IV	CARAMELO,	150d	BPM	Colorante.		

Número de la categoría	Categoría de Alimentos				
12.9.2.2	Salsa de soja no fermentada				
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones	
BENZOATOS	210, 211, 212, 213	1 000	Sustancias conservadoras.	2	
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	165	Edulcorante.		
SACARINA	954	500	Acentuador del aroma, edulcorante.		

Número de la categoría		Categorí	a de Alimentos		
12.10	Productos proteínicos distintos a los de soja				
Denominación del aditivo	Número de 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 Alimentos			
13.1	Preparados para lactantes, preparados de continuación, preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes			los para usos
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observacione s
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	a Categoría de Alimentos			
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	ВРМ	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	ВРМ	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,	CIÓN ECONO

emulsificante, estabilizador, espesante.					
ALMIDÓN BLANQUEADO 1403 BPM Emulsionantes, estabilizadores, espesantes. ALMIDÓN OCTENIL 1450 BPM Emulsionantes, estabilizadores, espesantes. ALMIDÓN OXIDADO 1404 BPM Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. ALMIDÓN TRATADO CON 1401 BPM Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. ALMIDÓN TRATADO CON 1401 BPM Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. ALMIDÓNES TRATADOS 1402 BPM Agente de carga, estabilizador, espesante. ALMIDÓNES TRATADOS 1405 BPM Agente de carga, estabilizadors, espesantes. ALMIDÓNES TRATADOS 1405 BPM Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. ASCORBATO DE SODIO 301 75 Antioxidante, agente de retención del color. CARBONATO CÁLCICO 1701 BPM Agente de carga, emulsificante, estabilizador. CARBOXIMETIL CELULOSA SODICA 466 BPM Agente de carga, emulsificante, agente de carga, emulsificante, agente de carga, emulsificante, agente de glaseado y humectante. CELULOSA EN POLVO 460ii BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente de carga, emulsifica				emulsificante, estabilizador,	
ALMIDÓN OCTENIL SUCCINATO SÓDICO					
ALMIDÓN OCTENIL SUCCINATO SÓDICO ALMIDÓN OXÍDADO 1404 BPM Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesantes. Almidón TRATADO CON 1401 BPM Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesantes. Almidón TRATADO CON 1401 BPM Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesantes. Almidón TRATADOS 1402 BPM Agente de carga, estabilizadores, espesantes. Almidón TRATADOS 1405 BPM Agente de carga, estabilizadores, espesantes. Almidón TRATADOS 1405 BPM Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. ASCORBATO DE SODIO 301 75 Antioxidante, agente de retención del color. CARBONATO CÁLCICO 170i BPM Agente de carga, emulsificante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador. CARBOXIMETIL CELULOSA SODICA BPM Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, agente de gilaseado y humectante. Antigultinante, agente de gilaseado y humectante. CELULOSA EN POLVO 460ii BPM Antigultinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. CELULOSA MICROCRISTALINA BPM Antigultinante, agente de carga, emulsificante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. CELULOSA MICROCRISTALINA BPM Antigultinante, agente de carga, emulsificante, agente de carga, emulsificante, agente de spumante, estabilizador, espesante. DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO BLANCO Y AMARILLO OXIDO DE MAGNIESIO 530 BPM Antioxidantes. Antioxidantes.	ALMIDÓN BLANQUEADO	1403	BPM		
SUCCINATO SÓDICO ALMIDÓN OXIDADO 1404 BPM Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesantes. ALMIDÓN TRATADO CON 1401 BPM Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. ALMIDONES TRATADOS 1402 BPM Agente de carga, entabilizador, espesantes. ALMIDONES TRATADOS 1405 BPM Agente de carga, estabilizadores, espesantes. ALMIDONES TRATADOS 1405 BPM Agente de carga, entabilizadore, estabilizador, espesante. ASCORBATO DE SODIO 301 75 Antioxidante, agente de retención del color. CARBONATO CÁLCICO 170i BPM Antiglutinante, regulador de la acidez, colorante, entulsificante, estabilizador, espesante. CELULOSA SODICA BPM Agente de carga, entulsificante, estabilizador, espesante. Antiglutinante, agente de retención del color. CARBOXIMETIL CELULOSA SODICA BPM Agente de carga, entulsificante, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, agente endurecedor, agente gelificante, agente de glaseado y humectante. CELULOSA EN POLVO 460ii BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, espesante. CELULOSA MICROCRISTALINA BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, espesante. DEXTRINAS, ALMIDÓN 1400 BPM Sustancias inertes, entulsionantes, estabilizador, espesante. DEXTRINAS, ALMIDÓN 1400 BPM Antiaglutinante, suplemento nutricional. TOCOFEROLES 307a 307b Antioxidantes.				estabilizadores, espesantes.	
ALMIDÓN OXIDADO 1404 BPM Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. ALMIDÓN TRATADO CON ÁCIDO ALMIDONES TRATADOS (CON BASES) ALMIDONES TRATADOS (CON BASES) ALMIDONES TRATADOS (CON BASES) ALMIDONES TRATADOS (CON BASES) ALMIDONES TRATADOS (CON ENZIMAS) AGente de carga, estabilizadores, espesantes. ALMIDONES TRATADOS (CON ENZIMAS) AGente de carga, estabilizadores, espesantes. ASCORBATO DE SODIO (CON ENZIMAS) ANTIGUIDATE, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador. CARBONATO CÁLCICO (CON ENZIMAS) ANTIGUIDATE, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador. CARBONIMETIL (CELULOSA SODICA) AGente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, agente endurecedor, agente gelficante, agente de carga, emulsificante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, entre ent	ALMIDÓN OCTENIL	1450	BPM	Emulsionantes,	
ALMIDÓN TRATADO CON 1401 BPM Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. ALMIDONES TRATADOS 1402 BPM Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. ALMIDONES TRATADOS 1405 BPM Agente de carga, estabilizadores, espesantes. ALMIDONES TRATADOS 1405 BPM Agente de carga, estabilizadores, espesantes. ALMIDONES TRATADOS 1405 BPM Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. ASCORBATO DE SODIO 301 75 Antioxidante, agente de retención del color. CARBONATO CÁLCICO 1701 BPM Antigutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador. CARBOXIMETIL 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 EN POLVO 460ii BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. DEXTRINAS, ALMIDÓN 1400 BPM Sustancias inertes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes. DEXTRINAS, ALMIDÓN 1400 BPM Sustancias inertes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes. OXIDO DE MAGNESIO 530 BPM Antioxidantes.	SUCCINATO SÓDICO			estabilizadores, espesantes.	
ALMIDÓN TRATADO CON ACIDO ACIDO BPM Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. ALMIDONES TRATADOS 1402 BPM Agente de carga, estabilizadors, espesante. ALMIDONES TRATADOS 1405 BPM Agente de carga, estabilizadors, espesantes. ALMIDONES TRATADOS 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 acidez, colorante, emulsificante, estabilizador. CARBOXIMETIL 466 BPM Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, agente endurecedor, agente endurecedor, agente de glaseado y humectante. CELULOSA EN POLVO 460ii BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. CELULOSA MICROCRISTALINA BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, espesante. DEXTRINAS, ALMIDÓN 1400 BPM Sustancias inertes, emulsificante, espesantes. DEXTRINAS, ALMIDÓN 1400 BPM Sustancias inertes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes. OXIDO DE MAGNESIO 530 BPM Antiaglutinante, suplemento nutricional. TOCOFEROLES 307a 307b Antioxidantes.	ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPM	Agente de carga,	
ALMIDÓN TRATADO CON ÁCIDO ALMIDONES TRATADOS 1402 ALMIDONES TRATADOS 1402 BPM Agente de carga, estabilizadore, espesante. ALMIDONES TRATADOS 1405 BPM Agente de carga, estabilizadores, espesantes. ALMIDONES TRATADOS 1405 BPM Agente de carga, estabilizadores, espesantes. AGENTALINAS ASCORBATO DE SODIO 301 75 Antioxidante, agente de retención del color. CARBONATO CÁLCICO 170i BPM Antiglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador, espesante. CARBOXIMETIL CELULOSA SODICA BPM Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, agente endurecedor, agente de glaseado y humectante. CELULOSA EN POLVO 460ii BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. CELULOSA (Altico) BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. CELULOSA (Altico) BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. CELULOSA (Altico) BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. CELULOSA (Altico) BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. DEXTRINAS, ALMIDÓN (Altico) BPM Sustancias inertes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes. DEXTRINAS, ALMIDÓN (Altico) SOURDO DE MAGNESIO SOURDO BPM Antiaglutinante, suplemento nutricional. TOCOFEROLES 307a 307b Antioxidantes.		1		emulsificante, estabilizador,	
ACIDO ALMIDONES TRATADOS 1402 BPM Agente de carga, estabilizadores, espesantes. ALMIDONES TRATADOS 1405 BPM Agente de carga, emulsificante, estabilizadores, espesantes. ALMIDONES TRATADOS 1405 BPM Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. ASCORBATO DE SODIO 301 75 Antioxidante, agente de retención del color. CARBONATO CÁLCICO 1701 BPM Antiglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador. CARBOXIMETIL 466 BPM Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, agente endurecedor, agente de glaseado y humectante. CELULOSA SODICA BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. CELULOSA EN POLVO 460ii BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. CELULOSA HOLOSA 460i BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. DEXTRINAS, ALMIDÓN 1400 BPM Sustancias inertes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes. DEXTRINAS, ALMIDÓN 1400 BPM Sustancias inertes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes. TOCOFEROLES 307a 10 Antioxidantes.				espesante.	
ALMIDONES TRATADOS 1402 BPM Agente de carga, estabilizadores, espesantes. ALMIDONES TRATADOS 1405 BPM Agente de carga, espesantes. ALMIDONES TRATADOS 1405 BPM Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. ASCORBATO DE SODIO 301 75 Antioxidante, agente de retención del color. CARBONATO CÁLCICO 1701 BPM Antiglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador. CARBOXIMETIL 466 BPM Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, agente endurecedor, estabilizador, espesante. CELULOSA EN POLVO 460ii BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. CELULOSA MICROCRISTALINA 460i BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. DEXTRINAS, ALMIDÓN 1400 BPM Sustancias inertes, emulsionantes, estabilizadore, espesantes. DEXTRINAS, ALMIDÓN 1500 BPM Antiaglutinante, suplemento nutricional. TOCOFEROLES 307a 10 Antioxidantes.	ALMIDÓN TRATADO CON	1401	BPM		
ALMIDONES TRATADOS 1402 BPM Agente de carga, estabilizadores, espesantes. ALMIDONES TRATADOS 1405 BPM Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesantes. ASCORBATO DE SODIO 301 75 Antioxidante, agente de retención del color. CARBONATO CÁLCICO 1701 BPM Antiglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador. CARBOXIMETIL CELULOSA SODICA 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 BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. DEXTRINAS, ALMIDÓN 1400 BPM Sustancias inertes, emulsionantes, estabilizadore, espesantes. OXIDO DE MAGNESIO 530 BPM Antiaglutinante, suplemento nutricional. TOCOFEROLES 307a 307b Antioxidantes.	ÁCIDO			emulsificante, estabilizador,	
CON BASES ALMIDONES TRATADOS 1405 BPM Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. ASCORBATO DE SODIO 301 75 Antioxidante, agente de retención del color. CARBONATO CÁLCICO 170i BPM Antigutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador. CARBOXIMETIL 466 BPM Agente de carga, emulsificante, estabilizador. CELULOSA SODICA BPM Agente de carga, emulsificante, agente de volumen, agente endurecedor, agente gelificante, agente de glaseado y humectante. CELULOSA EN POLVO 460ii BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. CELULOSA AMICROCRISTALINA BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. DEXTRINAS, ALMIDÓN 1400 BPM Sustancias inertes, emulsionantes, estabilizadors, espesante. DEXTRINAS, ALMIDÓN 1400 BPM Sustancias inertes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes. OXIDO DE MAGNESIO 530 BPM Antiaglutinante, suplemento nutricional. TOCOFEROLES 307a 10 Antioxidantes.		1		espesante.	
ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS ASCORBATO DE SODIO ASCORBATO DE SODIO 301 75 Antioxidante, agente de retención del color. CARBONATO CÁLCICO 170i BPM Antiglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador, espesante. CARBOXIMETIL CELULOSA SODICA BPM Aquente de carga, emulsificante, estabilizador. Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, agente de glaseado y humectante. CELULOSA EN POLVO 460i BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. CELULOSA MICROCRISTALINA BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO BLANCO Y AMARILLO OXIDO DE MAGNESIO 530 BPM Antiaglutinante, suplemento nutricional. TOCOFEROLES 307a 307b Antioxidantes.	ALMIDONES TRATADOS	1402	BPM	Agente de carga,	
ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS ASCORBATO DE SODIO ASCORBATO DE SODIO 301 75 Antioxidante, agente de retención del color. CARBONATO CÁLCICO 170i BPM Antiglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador, espesante. CARBOXIMETIL CELULOSA SODICA BPM Aquente de carga, emulsificante, estabilizador. Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, agente de glaseado y humectante. CELULOSA EN POLVO 460i BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. CELULOSA MICROCRISTALINA BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO BLANCO Y AMARILLO OXIDO DE MAGNESIO 530 BPM Antiaglutinante, suplemento nutricional. TOCOFEROLES 307a 307b Antioxidantes.	CON BASES		k:	estabilizadores, espesantes.	
ASCORBATO DE SODIO ASCORBATO DE SODIO ASCORBATO DE SODIO 301 75 Antioxidante, agente de retención del color. CARBONATO CÁLCICO 170i BPM Antiglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador. CARBOXIMETIL CELULOSA SODICA CELULOSA SODICA 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 BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. CELULOSA MICROCRISTALINA BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO BLANCO Y AMARILLO OXIDO DE MAGNESIO 530 BPM Antiaglutinante, suplemento nutricional. TOCOFEROLES 307a 307b Antioxidantes.	ALMIDONES TRATADOS	1405	BPM		
ASCORBATO DE SODIO Antioxidante, agente de retención del color. CARBONATO CÁLCICO 170i BPM Antigutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador. CARBOXIMETIL CELULOSA SODICA 466 BPM Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, agente endurecedor, agente de glaseado y humectante. CELULOSA EN POLVO 460ii BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. CELULOSA MICROCRISTALINA BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO BLANCO Y AMARILLO OXIDO DE MAGNESIO 530 BPM Antioxidantes. Antioxidantes.	CON ENZIMAS				
CARBONATO CÁLCICO 170i BPM Antiglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador. CARBOXIMETIL CELULOSA SODICA CELULOSA SODICA BPM Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, agente endurecedor, agente de glaseado y humectante. CELULOSA EN POLVO 460ii BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. CELULOSA MICROCRISTALINA BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO BLANCO Y AMARILLO OXIDO DE MAGNESIO 530 BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. Antiaglutinante, suplemento nutricional. Antiaglutinante, suplemento nutricional. Antiaglutinante, suplemento nutricional.				espesante.	
CARBONATO CÁLCICO 170i BPM Antiglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador. CARBOXIMETIL CELULOSA SODICA CELULOSA SODICA BPM Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, agente endurecedor, agente de glaseado y humectante. CELULOSA EN POLVO 460ii BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. CELULOSA MICROCRISTALINA BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO BLANCO Y AMARILLO OXIDO DE MAGNESIO 530 BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. Antiaglutinante, suplemento nutricional. Antiaglutinante, suplemento nutricional. Antiaglutinante, suplemento nutricional.	ASCORBATO DE SODIO	301	75	Antioxidante, agente de	
La acidez, colorante, emulsificante, estabilizador.					
La acidez, colorante, emulsificante, estabilizador.	CARBONATO CÁLCICO	170i	BPM	Antiglutinante, regulador de	
CELULOSA SODICA 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 BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO BLANCO Y AMARILLO OXIDO DE MAGNESIO 530 BPM Antiaglutinante, suplemento nutricional. TOCOFEROLES 307a 307b Antioxidantes.					
CELULOSA SODICA 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 BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. CELULOSA MICROCRISTALINA BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente de carga, emulsificante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO BLANCO Y AMARILLO OXIDO DE MAGNESIO 530 BPM Antiaglutinante, suplemento nutricional. TOCOFEROLES 307a 307b Antioxidantes.				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 BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente de carga, emulsificante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO BLANCO Y AMARILLO OXIDO DE MAGNESIO 530 BPM Antiaglutinante, suplemento nutricional. TOCOFEROLES 307a 307b Antioxidantes.	CARBOXIMETIL	466	BPM	Agente de carga,	
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 BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO BLANCO Y AMARILLO OXIDO DE MAGNESIO 530 BPM Antiaglutinante, suplemento nutricional. TOCOFEROLES 307a 307b Antioxidantes.	CELULOSA SODICA			emulsificante, estabilizador,	
endurecedor, agente gelificante, agente de glaseado y humectante. CELULOSA EN POLVO 460ii BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. CELULOSA MICROCRISTALINA BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente de carga, emulsificante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO BLANCO Y AMARILLO OXIDO DE MAGNESIO 530 BPM Antiaglutinante, suplemento nutricional. TOCOFEROLES 307a 307b Antioxidantes.				espesante, incrementador	
GELULOSA EN POLVO 460ii BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. CELULOSA MICROCRISTALINA BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO BLANCO Y AMARILLO OXIDO DE MAGNESIO 530 BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. BPM Sustancias inertes, emulsionantes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes. Antiaglutinante, suplemento nutricional. TOCOFEROLES 307a 307b Antioxidantes.				del volumen, agente	
GELULOSA EN POLVO 460ii BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. CELULOSA MICROCRISTALINA BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO BLANCO Y AMARILLO OXIDO DE MAGNESIO Sustancias inertes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes. Antiaglutinante, suplemento nutricional. TOCOFEROLES 307a 307b Antioxidantes.				endurecedor, agente	
CELULOSA EN POLVO 460ii BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante. CELULOSA MICROCRISTALINA BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO BLANCO Y AMARILLO OXIDO DE MAGNESIO 530 BPM Antiaglutinante, suplemento nutricional. TOCOFEROLES 307a 307b Antioxidantes.					
CELULOSA MICROCRISTALINA BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO BLANCO Y AMARILLO OXIDO DE MAGNESIO 530 BPM Antiaglutinante, suplemento nutricional. TOCOFEROLES 307a 307b Carga, emulsificante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. Sustancias inertes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes. Antiaglutinante, suplemento nutricional.				glaseado y humectante.	
CELULOSA MICROCRISTALINA DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO BLANCO Y AMARILLO OXIDO DE MAGNESIO DEMAGNESIO Estabilizador, espesante. BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. Sustancias inertes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes. Antiaglutinante, suplemento nutricional. TOCOFEROLES 307a 307b Antioxidantes.	CELULOSA EN POLVO	460ii	BPM	Antiaglutinante, agente de	
CELULOSA MICROCRISTALINA BPM Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO BLANCO Y AMARILLO OXIDO DE MAGNESIO BPM BPM Sustancias inertes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes. Antiaglutinante, suplemento nutricional. TOCOFEROLES 307a 307b Antioxidantes.		la la			
MICROCRISTALINA carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante. DEXTRINAS, ALMIDÓN 1400 DEXTRINAS, ALMIDÓN 1400 BPM Sustancias inertes, emulsionantes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes. OXIDO DE MAGNESIO 530 BPM Antiaglutinante, suplemento nutricional. TOCOFEROLES 307a 307b Antioxidantes.		8	.,	estabilizador, espesante.	
DEXTRINAS, ALMIDÓN 1400 DEXTRINAS, ALMIDÓN 1400 BPM Sustancias inertes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes. OXIDO DE MAGNESIO 530 BPM Antiaglutinante, suplemento nutricional. TOCOFEROLES 307a 307b Antioxidantes.	CELULOSA	460i	BPM	Antiaglutinante, agente de	
DEXTRINAS, ALMIDÓN 1400 DEXTRINAS, ALMIDÓN 1400 BPM Sustancias inertes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes. OXIDO DE MAGNESIO 530 BPM Antiaglutinante, suplemento nutricional. TOCOFEROLES 307a 307b Antioxidantes.	MICROCRISTALINA				
DEXTRINAS, ALMIDÓN 1400 BPM Sustancias inertes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes. OXIDO DE MAGNESIO 530 BPM Antiaglutinante, suplemento nutricional. TOCOFEROLES 307a 307b 1400 BPM Antiaglutinante, suplemento nutricional. Antioxidantes.				espumante, estabilizador,	
TOSTADO BLANCO Y emulsionantes, estabilizadores, espesantes. OXIDO DE MAGNESIO 530 BPM Antiaglutinante, suplemento nutricional. TOCOFEROLES 307a 307b Antioxidantes.				espesante.	
AMARILLO OXIDO DE MAGNESIO 530 BPM Antiaglutinante, suplemento nutricional. TOCOFEROLES 307a 307b 10 Antioxidantes.	DEXTRINAS, ALMIDÓN	1400	BPM		
OXIDO DE MAGNESIO 530 BPM Antiaglutinante, suplemento nutricional. TOCOFEROLES 307a 307b 10 Antioxidantes.	TOSTADO BLANCO Y			emulsionantes,	
TOCOFEROLES 307a 10 Antioxidantes. 307b	AMARILLO			estabilizadores, espesantes.	
TOCOFEROLES 307a 10 Antioxidantes. 307b	OXIDO DE MAGNESIO	530	BPM	Antiaglutinante, suplemento	
307b				nutricional.	
	TOCOFEROLES	307a	10	Antioxidantes.	
307c		307b			
		307c			



Número de la categoría		Catego	oría de Alimentos		
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 de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes.		
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 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	ВРМ	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.		
ALMIDONES TRATADOS CON BASES	1402	BPM	Agente de carga, estabilizadores, espesantes.		
ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS	1405	ВРМ	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.		
CARBONATO CÁLCICO	170i	ВРМ	Antiaglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador.		
CARBOXIMETIL CELULOSA SODICA	466	ВРМ	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, agente	GRECION ECONO	

			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 (AMORFO)	551	20 000	Antiaglutinante, adyuvante de filtración.	
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO, BLANCO Y AMARILLO	1400	BPM	Sustancias inertes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes.	
TOCOFEROLES	307a 307b 307c	10	Antioxidantes.	

Número de la categoría		Categoría de Alimentos				
13:1.3	Fórmulas (pre	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.	CION ECON		

Página 225 de 257

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	vara ji silezi	Categoría de Alimentos			
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.	7	
ALFA AMILASA	1100i	ВРМ	Adyuvantes, enzimas, agente de tratamiento de las harinas.		
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	ВРМ	Estabilizador, espesante.		
ALGINATODE AMONIO	403	1 000	Emulsificante, estabilizador, espesante.		
ALGINATODE CALCIO	404	3 000	Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante.	10/0/	
			P:	ágina 226 de 25	

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 MAGNESIO	504ii	BPM	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color.	
CARBONATO DE POTASIO	501i	BPM	Regulador de la acidez, 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.	
FOSFATO DE DIALMIDON HIDROXIPROPÍLICO	1442	50 000	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes.	
SESQUICARBONATO DE SODIO	500iii	BPM	Regulador de acidez, antiaglutinante, gasificante.	
TOCOFEROLES	307a 307b 307c	100	Antioxidantes.	

Número de la categoría		Categoría de Alimentos		
13.3	Alimentos diete	TABLE CO. T. C.	nales especiales (excluidos l legoria 13.1)	os productos de
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Observaciones	Observaciones
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.	LEGIACION ECONO,

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 Alimentos					
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 Alimentos			
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 Alimentos				
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-	214 218	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 Alimentos Zumos (jugos) de frutas				
14.1.2.1					
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones	
ASCORBATO DE POTASIO	303	BPM	Antioxidante.	13	
FOSFATOS	342iii	1000	Agente antiaglomerantee, 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	1003 His	

SULFITOS	227, 228	50	Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	
TARTRATOS	335i, 336i, 336ii	4 000	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 Alimentos					
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas					
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones		
SULFITOS	227, 228	50	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 cat	egoría	Categoría de Alimentos Concentrados para zumos (jugos) de frutas			
14.1.2.3					
Denominación del	aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ASCORBATO POTASIO	DE	303	BPM	Antioxidante.	
FOSFATOS		342iii	1000	Agente antiaglomerantee,	

Página 230 de 257

			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	
SULFITOS	227, 228	50	Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	
TARTRATOS	335i, 336i, 336ii	4 000	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		Categor	ía de Alimentos	
14.1.2.4		Concentrados para	zumos (jugos) de hortalizas	
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
SACARINA	954	80	Acentuador del aroma, edulcorante.	
SULFITOS	227, 228	70	Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias	Gith CIÚH EO

conservadoras, gasificantes,
secuestrantes,
estabilizadores, espesantes

Número de la categoria	Categoría de Alimentos Néctares de frutas y hortalizas			, ga grand i ja . Isti i vii i i i i i i i i i i i i i i i i
14.1.3				
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 Alimentos Néctares de frutas			
14.1.3.1				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ASCORBATO DE POTASIO	303	BPM	Antioxidante.	ĺ
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	ВРМ	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.	
FOSFATOS	342iii	1000	Agente antiaglomerantee, 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	
GOMA ARÁBIGA	414	10 000	Agente de carga,	Se si Cilin e

HIDROXIPROPILCELULOSA, METILCELULOSA, METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA)	464, 463, 461, 465	BPM	emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancias inerte, agente de glaseado. Agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante.	
ROJO DE REMOLACHA SULFITOS	162 227, 228	50	Colorante. Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	
TARTRATOS	335i, 336i, 336ii	1 600	Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	

Número de la categoría		Categoria de Alimentos			
14.1.3.2		Néctare	s de hortalizas	Gran Land	
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.		
SULFITOS	227, 228	50	Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes,	State CLOW EC	

secuestrantes,	
estabilizadores, espesantes	

Número de la categoría		Catego	ría de Alimentos		
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.		
FOSFATOS	342iii	1000	Agente antiaglomerantee, 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		
SULFITOS	227, 228	50	Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes		
TARTRATOS	335i, 336i, 336ii	4 000	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 Alimentos					
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.	7		
CAROTENOS VEGETALES	160aii	1 000	Colorantes.			
SACARINA	954	300	Acentuador del aroma, edulcorante.			
SULFITOS	227, 228	50	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		Categoria de Alimentos				
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, 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.			
ESTEARATOS DE POLIOXIETILENO	430, 431	500	Emulsificante, estabilizador			
ESTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS	491, 492, 493, 494, 495	5 000	Emulsificante, estabilizador			
FORMATOS	236	100	Sustancia conservadora.			
FOSFATOS	342iii	ВРМ	Agente antiaglomerantee, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante,	Stacion Econo		

			exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, estabilizador, espesante. leudante/agente leudante	
MARRON HT	155	100	Colorante.	
NEGRO BRILLANTE PN	151	100	Colorante.	
SULFITOS	227, 228	70	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		Categori	a de Alimentos	
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	50	Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes.	

Número de la categoría		Categori	a de Alimentos	
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas incluidos los ponchesde frutas y las limonadas y bebidas similares			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	50	Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos					
14.1.4.3	Concentrado	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de aguas aromatizadas				
Denominación del aditivo	Número de 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.	GIACIÓN EC		

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, 339i, 339ii, 340i, 340ii, 340ii, 341ii, 341ii, 342ii, 342ii, 343ii, 450i, 450ii, 450vi, 450vi, 451i, 452i, 452ii, 452iv, 452v, 542	BPM	Agente antiaglomerantee, 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		Categor	ía de Alimentos	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas caliente base de cereales y granos, excluido el cacao			las calientes a
Denominación del aditivo	Númer o de 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.	т.
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.	GRACIÓH ECO

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 Alimentos				
14.2	Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas análogas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol				
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones	
CARAMELO II- CARAMELO AL SULFITO	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 Alimentos					
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta					
Denominación del aditivo	Número de 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.			
AZÜL 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.			
FOSFATOS	342iii	1 000	Agente antiaglomerantee, 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,	- CACIÓH EC		

agente aglomerante, secuestrante, estabilizador, espesante. leudante/agente
leudante

Número de la categoría	Categoría de Alimentos Sidra y sidra de pera				
14.2.2					
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		Categoria de Álimentos				
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	ВРМ	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	ВРМ	Emulsificante, estabilizador, espesante.	GRACHON E		

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 Alimentos					
14.2.3.2	Vinos de uva espumosos 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	Emulsificante, estabilizador, espesante.			
BROMELINA (PROTEASAS)	1101iii	ВРМ	Acentuador del aroma, agente de tratamiento de harina, estabilizador, espesante.			
EXTRACTOS DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163ii	1 500	Colorante.			

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



Número de la categoría	Categoría de Alimentos				
14.2.4 Denominación del aditivo	Vinos (distintos a los de uva)				
	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 cate	goría		Categor	a de Alimentos			
14.2.6		Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol					
Denominación del a	ditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones		
ALGINATO PROPILENGLICOL	DE	405	3 000	Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.			
AMARILLO QUINOLEINA	DE	104	200	Colorante.			
ERITROSINA		127	BPM	Colorante.			
MARRON HT		155	200	Colorante.			
RIBOFLAVINAS		101i, 101ii	BPM	Colorantes.			

Número de la categoría	Categoría de Alimentos Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej. cerveza, vino y bebidas espiritu osastipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol				
14.2.7					
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		Catego	ría de Alimentos		
15.0 Denominación del aditivo	Aperitivos listos para el consumo				
	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones	
CARAMELO II- CARAMELO AL SULFITO	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 Alimentos Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)			
15.1				
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.	CORPORATION STANSON
TARTRACINA	102	300	Colorante.	CAR CION FOO

TOCOFEROLES	307a	200	Antioxidantes.	
1	307b		*	
	307c			

Número de la categoría		Categoría de Alimentos			
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 Alimentos Alimentos preparados			
16.0				
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.	13 H.d.
COLOR CARAMELO,	150b	20 000	Colorante.	(SRALIZA E

Página 243 de 257

<u> </u>				_
CLASE II				
COLOR CARAMELO,	150c	1 000	Colorante.	
CLASE III			N N	
COLOR CARAMELO,	150d	1 000	Colorante.	
CLASE IV				
FOSFATO DE ALUMINIO Y	541i, 541ii	190	Regulador de la acidez,	
SODIO			emulsificante, gasificante,	
			estabilizador, espesante.	
INDIGOTINA	132	500	Colorante.	
MARRON HT	155	500	Colorante.	
POLISORBATOS	432, 433, 434,	1000	Agente antiespumante,	
	435, 436		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,	1000	Antioxidantes, sustancias	
	202,203		conservadoras,	
			estabilizador.	
TARTRACINA	102	500	Colorantes	
TARTRATOS	334, 335i, 335ii,	600	Antiaglutinantes,	
	336i, 336ii; 337		reguladores de la acidez,	
			adyuvantes, antioxidantes,	
			agentes de carga,	
			emulsificantes, agentes de	
	1		tratamiento de las harinas,	
			humectantes, sustancias	
		T I	conservadoras, gasificantes,	
ř.			secuestrantes,	
			estabilizadores, espesantes.	



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

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 y Anexo B 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 Alimentarios⁴.

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.
- 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.
- 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.

3.1 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.

Página 245 de 257

⁴ La actualización de dicha lista conlleva la oficialización por parte del COMIECO.

- 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.

3.2 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

4.1.1. Anexo A

- a) En el segundo trimestre de cada año, el coordinador de la CCAA distribuye las categorías de alimentos contenidas en el Anexo A, 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.

4.1.2. Anexo B

- a) En el segundo trimestre de cada año, el coordinador de la CCAA distribuye las categorías de alimentos contenidas en el Anexo B, entre los Estados Parte.
- b) El Estado Parte revisa si los aditivos permitidos para las categorías que le fueron asignadas ya se encuentra en la norma Codex Stan 192-1995 Aditivos Alimentarios en su versión vigente
- c) El Estado Parte envía al coordinador de la CCAA el listado marcando los aditivos que ya se encuentran en la norma Codex Stan 192-1995 Aditivos Alimentarios en su versión vigente.
- d) El coordinador de la CCAA consolida y envía la información a los Estados Parte



e) La CCAA debe de revisar la lista de aditivos, comprobando si los aditivos marcados ya se encuentran en la norma Codex Stan 192-1995 Aditivos Alimentarios en su versión vigente, de ser así, los mismo serán eliminados del Anexo B. 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 solicitar:

- a) inclusión de un aditivo, en una(s) categoría(s); o para categorías de alimentos distintas de lo regulado en la norma Codex y del RTCA aditivos alimentarios,
- b) exclusión o modificación de la dosis máxima de uso en diferentes categorías de alimentos

Deberán presentar la solicitud siempre que 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 F de este procedimiento.

4.2.1 Requisitos de las solicitudes

La solicitud (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 Norma Codex Stan 182-195, en caso de no estar el aditivo en la misma usar la monografía del JECFA.
- 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 sido realizadas por instancias como EFSA (Opiniones Científicas, publicados en el EFSA Journal), monografías del JECFA, FDAS GRAS

Página 247-de 257

- Notice), y para aditivos autorizados dentro del FDA con número de CFR la información establecida dentro de la página web, entre otras.
- c) Referencia del organismo reconocido internacionalmente o agencia gubernamental que avala el uso, donde se detalla la función tecnológica del aditivo solicitado, categoría del alimento (según CODEX), en la que solicite sus usos y dosis máxima.
- 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 solicitud, verifica 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 para comprobación de la conformidad de las solicitudes (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 por escrito por el Estado 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 correspondiente, utilizando el Informe de evaluación técnica de la 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 utilizará el formato del Anexo de la CCAA,

Página 248 de 257

este procedimiento.

4.2.4 Actualización de la Lista de Aditivos Alimentarios y su posterior aprobación por el COMIECO.

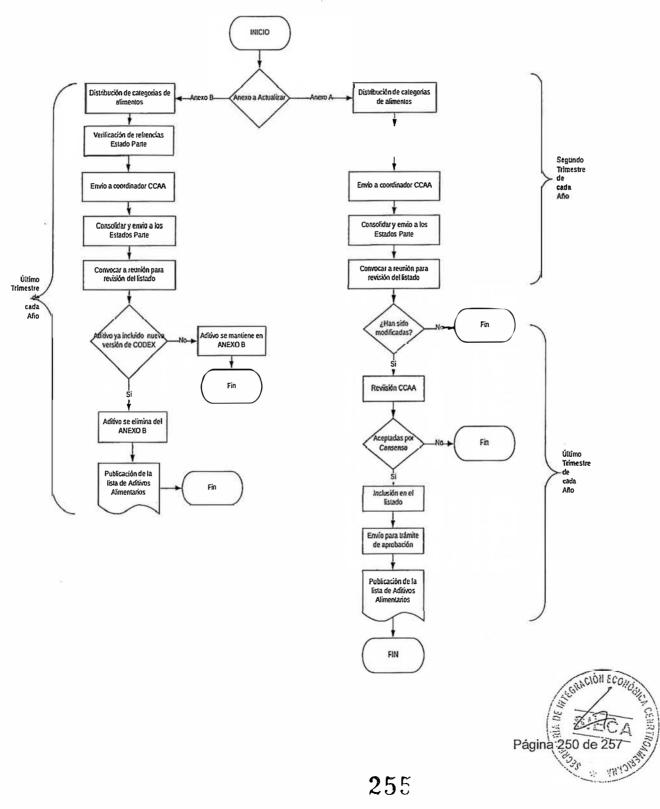
Para el caso de actualización de la lista de aditivos anual, el coordinador de la CCAA convoca a una reunión específica (virtual o presencial) para el proceso de revisión anual en el cual cada Estado Parte presenta al resto de los países las modificaciones de las referencias que le haya correspondido 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.

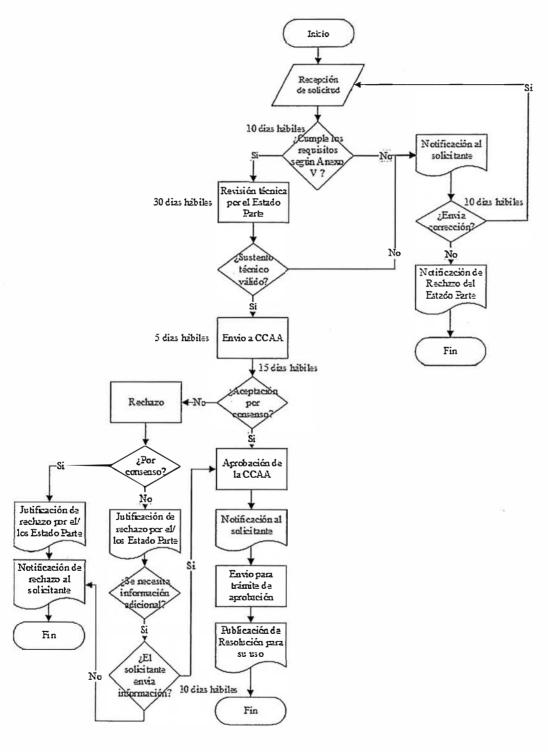
Todas las solicitudes presentadas por los interesados y aceptadas por la CCAA serán comunicadas a instancias superiores para continuar con su trámite normativo, se considera que se puede utilizar el aditivo una vez que COMIECO emita la resolución correspondiente y serán incluidos en la publicación anual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



ANEXO D (INFORMATIVO) FLUJOGRAMA PARA LA ACTUALIZACIÓN ANUAL DEL LISTADO DE ADITIVOS DE LOS ANEXOS A Y B



ANEXO E
(INFORMATIVO)
FLUJOGRAMA PARA LA ACTUALIZACIÓN DE LA LISTA DE ADITIVOS POR SOLICITUD



ANEXO F (NORMATIVO) SOLICITUD A PRESENTAR POR LOS INTERESADOS

STES: COMISIÓN GENTROAMERICANA DE ADITIVOS ALIMENTÁRIOS				
Se solicita		,		
Inclusión 🗀	Modificación 🔲	Exclusión		
Fecha: / /	País	s en el que se presenta	a la solicitud:	
Datos del Solicitante				
Nombre			¥	
Dirección				
Correo electrónico				
Datos de la persona d	ontacto			
Nombre				
Correo electrónico				
Nº de teléfono/fax				
Datos del aditivo				
Nombre (Se debe indic de referencia utilizada)		o según Codex y de pre	ferencia el INS o de acu	uerdo a la norma
do fotofotiola dillizada)				
Número INS o E	Sección o numeral del CFR	Número reglamento de UE	Número CAS	Otro
Especificaciones física químicas de identidad y pureza:				
Especificaciones físico-químicas de identidad y pureza:				

Clase funcional según	Codex o la norma de referencia util	izada:	
N° de categoría de alimentos en base Codex		Dosis máxima (mg/kg, mL/L o BPM)	Legislación de referencia
 	icitud debera presentarilos siguien	estocumento	

- Adjuntovata sonetud de pera presentarios siguientes documentos:
- Resumen escrito de la propuesta de solicitud que indique la necesidad tecnológica por la cual requiere modificar la dosis máxima de uso.
- Métodos de análisis.
- Presentar evaluaciones toxicológicas efectuadas al aditivo realizadas por organismos reconocidos que demuestren la inocuidad del mismo. Dichas evaluaciones podrán haber sido realizadas por instancias como EFSA (opiniones científicas, publicados en el EFSA Journal), monografías del JECFA, FDA (GRAS Notice), y para aditivos autorizados dentro del FDA con número de CFR la información establecida dentro de la página web, entre otras.
- Referencia del organismos reconocido internacionalmente o agencia gubernamental que aprueba el uso, donde se detalla la función tecnológica del aditivo solicitado, categoría del alimento (según CODEX), en la que solicite sus usos y dosis máxima.
- 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 (NORMATIVO) LISTA DE VERIFICACIÓN PARA COMPROBACIÓN DE LA CONFORMIDAD DE LAS SOLICITUDES

İtem	Tipo de información o documento	¿Es correcta la información	Observaciones
		presentada? SI/NO	in the second second
1	Solicitud formalmente presentada ¿Se ha presentado en el organismo competente y con el formato de solicitud correspondiente?		etable freehige and different policy with a controlled country for a controlled policy with a displacement of provinces.
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 ¿La información corresponde al tipo de solicitud seleccionada?		
4	Datos del Aditivo Se debe indicar el nombre del aditivo según Codex y de preferencia el INS o de acuerdo a la norma de referencia utilizada.		હ્યુ
	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 o la norma de referencia utilizada.		(tr
	Clase funcional según Codex o norma de referencia.		
5	Modificación que se solicita		
	Número y nombre de la categoría de alimentos según Codex.		
			الألف

İtem	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 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	Presentar evaluaciones toxicológicas efectuadas al aditivo realizadas por organismos reconocidos que demuestren la inocuidad del mismo. Dichas evaluaciones podrán haber sido realizadas por instancias como EFSA (opiniones científicas, publicados en el EFSA Journal), monografías del JECFA, FDA (GRAS Notice) y para aditivos autorizados dentro del FDA con número de CFR la información establecida dentro de la página web, entre otras.		
	Referencia del organismo reconocido internacionalmente o agencia gubernamental que avala el uso, donde se detalla la función tecnológica del aditivo solicitado, categoría del alimento (según CODEX), en la que solicite sus usos y dosis máxima.		

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.

Página 255 de 257

ANEXO H (NORMATIVO) INFORME DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE LA SOLICITUD DE MODIFICACIÓN, INCLUSIÓN O EXCLUSIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

En	el	de	de dos mil	(Lugar y fecha)
				a la CCAA que procedió a analizar la
solicitud de: Modific	ación(), Inclusió	on Oo Exclusión	n 🔾 del aditivo alimenta	ario denominado:
con INS, FD.	A O contemplac	lo en la secciór	n/numeral del CFR	, E () reglamento de la UE
número		ot	ra	normativa
	_			por lo tanto se eleva para el
análisis correspond	iente de parte de	e la Comisión.		
Observaciones:				
				-
		g.		
Firma del Represen	tante del Estado	Parte ante la C	CAA	



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

	COMONICADO DE LA I	DECIDION DE LA COAA	
COMUNICADO			
Enel La (autoridad competente) a Aditivos Alimentarios, de con publicado mediante la Resol que la inclusión o exclusión aditivos permitidos en este Alimentarios; ha evaluado la Comisión Centroamericana o	a través de <u>(la unidad respon</u> formidad al RTCA 67.04.54:1 ución No. XXX-2018 de COI de un aditivo o de una categ reglamento deberá ser con solicitud presentada por <u>(el i</u>	nsable), le informa que la Co 17. Alimentos y Bebidas Proce MIECO, en el Anexo A norma goría de alimentos y la modif nsiderada por la Comisión C nteresado), y en consecuenc	omisión Centroamericana de esadas. Aditivos Alimentarios ativo, en donde se establece icación de las cantidades de centroamericana de Aditivos ia se detalla la decisión de la
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]

-FIN DEL REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO-



Artículo 2.- Deróguese el Decreto Ejecutivo N° 37294-COMEX-MEIC-S del 18 de junio de 2012, denominado "Publicación de la Resolución N° 283-2012 (COMIECO-LXII) de fecha 14 de mayo de 2012 y su Anexo: "Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.54:10 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios", publicado en el Alcance N° 140 al Diario Oficial La Gaceta N° 187 del 27 de setiembre de 2012, en concordancia con lo dispuesto en el numeral 2 de la parte dispositiva de la Resolución N° 419-2019 (COMIECO-LXXXIX) de fecha 05 de diciembre de 2019.

Artículo 3.- Deróguese el Decreto Ejecutivo N° 40794-COMEX-MEIC-S del 30 de junio de 2017, denominado "Publicación de la Resolución N° 379-2016 (COMIECO-LXXVIII) de fecha 24 de noviembre de 2016: "Aprobar la modificación parcial del Anexo I (Normativo) "Aditivos cuyo uso se Permite en Condiciones Especificadas para cierta Categoría de Alimentos o Determinados Productos Alimenticios" y del Anexo II (Normativo) "Aditivos Permitidos por Categorías de Alimentos o por Alimentos Individuales", ambos del RTCA 67.04.54:10 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios", y sus Anexos I y II", publicado en el Alcance N° 20 al Diario Oficial La Gaceta N° 18 del 31 de enero de 2018, en concordancia con lo dispuesto en el numeral 2 de la parte dispositiva de la Resolución N° 419-2019 (COMIECO-LXXXIX) de fecha 05 de diciembre de 2019.

Artículo 4.- Rige a partir del 05 de junio de 2020.

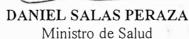
Dado en la Presidencia de la República, a los veinte días del mes de enero del año dos mil veinte.

PUBLÍQUESE.

CARLOS ALVARADO QUESAD,

DYALÁ JIMÉNEZ FIGUERES Ministra de Comercio Exterior VICTORIA HERNÁNDEZ MOR Ministra de Economía, Industria y

Comercio





1 vez.—O. C. N° 46000370099.—Solicitud N° 079-2020-MCE.—(D42375 - IN2020461790).