

RESOLUCIÓN No. 419-2019 (COMIECO-LXXXIX)

EL CONSEJO DE MINISTROS DE INTEGRACIÓN ECONÓMICA

CONSIDERANDO:

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

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

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

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

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

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

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

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



POR TANTO:

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

RESUELVE:

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

San Salvador, El Salvador, 5 de diciembre de 2019



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



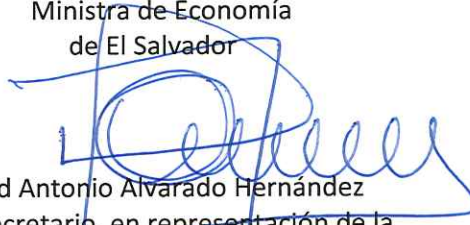
Julio Dougherty
Viceministro, en representación del
Ministro de Economía
de Guatemala



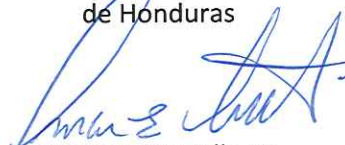
Orlando Solórzano Delgadillo
Ministro de Fomento, Industria y Comercio
de Nicaragua



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



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



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

ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADAS. ADITIVOS ALIMENTARIOS.

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

Editado por:

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

INFORME

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

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

MIEMBROS PARTICIPANTES

Por Guatemala

Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social

Por El Salvador

Ministerio de Salud

Por Honduras

Agencia de Regulación Sanitaria

Por Nicaragua

Ministerio de Salud

Por Costa Rica

Ministerio de Salud

Por Panamá

Ministerio de Salud

Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos

1. OBJETO

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

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

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

3. DEFINICIONES

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

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

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

3.3 Coadyuvante de elaboración: toda sustancia o materia, excluidos aparatos y utensilios, que no se consume como ingrediente alimenticio por sí mismo y que se emplea intencionadamente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr alguna finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración pudiendo dar lugar a la presencia no intencionada, pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final.

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

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

4. SIMBOLOS Y ABREVIATURAS

4.1 BPM: Buenas Prácticas de Manufactura

4.2 CCAA: Comisión Centroamericana de Aditivos Alimentarios.

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

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

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

4.6 IDA: Ingesta Diaria Admisible.

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

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

4.9 UE: Unión Europea.

4.10 mg/kg: miligramos por kilogramo.

5. PRINCIPIOS GENERALES

5.1 Justificación del uso de aditivos.

El uso de aditivos alimentarios está justificado únicamente si no presenta riesgos apreciables para la salud de los consumidores, no induce a error a éstos y cumple una o más de las funciones tecnológicas establecidas por el Codex, este reglamento y los requisitos que se indican a continuación en los literales de la a) a la d) y únicamente cuando estos fines no puedan alcanzarse por otros medios que sean factibles económica y tecnológicamente:

- a) Conservar la calidad nutricional del alimento; una disminución intencionada en la calidad nutricional de un alimento estaría justificada en las circunstancias indicadas en el literal b) y también en otras circunstancias en las que el alimento no constituye un componente importante de una dieta normal.
- b) Proporcionar los ingredientes o constituyentes necesarios para los alimentos fabricados para grupos de consumidores que tienen necesidades dietéticas especiales.
- c) Aumentar la calidad de conservación o la estabilidad de un alimento o mejorar sus propiedades organolépticas, a condición de que ello no altere la naturaleza, sustancia o calidad del alimento de forma que engañe al consumidor.
- d) Proporcionar ayuda para la fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, transporte o almacenamiento del alimento, a condición de que el aditivo no se utilice para encubrir los efectos del empleo de materias primas defectuosas o de prácticas (incluidas las no higiénicas) o técnicas indeseables durante el curso de cualquiera de estas operaciones.

5.2 Buenas prácticas de manufactura.

Todos los aditivos alimentarios regulados por las disposiciones de este reglamento se emplearán conforme a las condiciones de buenas prácticas de manufactura, que incluyen lo siguiente:

- a) La cantidad de aditivo que se añada al alimento se limitará a la dosis mínima necesaria para obtener el efecto deseado;
- b) La cantidad de aditivo que pase a formar parte del alimento como consecuencia de su uso en la fabricación, elaboración o envasado de un alimento y que no tenga por objeto obtener ningún efecto físico o técnico en el alimento mismo, se reducirá en la mayor medida que sea razonablemente posible;

- c) El aditivo será de una calidad alimentaria apropiada y se preparará y manipulará de la misma forma que un ingrediente alimentario.

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

Los aditivos alimentarios empleados de acuerdo con el presente reglamento deberán ser de calidad alimentaria apropiada y satisfacer en todo momento las especificaciones de identidad y pureza aplicables recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius, o bien, en ausencia de tales especificaciones, las especificaciones apropiadas elaboradas por los organismos nacionales e internacionales competentes. Por lo que respecta a la inocuidad, la calidad alimentaria se logra ajustando los aditivos a sus especificaciones en conjunto (y no simplemente mediante criterios individuales) y mediante su producción, almacenamiento, transporte y manipulación en armonía con las BPM.

5.4 Transferencia de los aditivos alimentarios a los alimentos

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

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

- a) El uso del aditivo es aceptable en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) de acuerdo con el presente reglamento;
- b) Que la cantidad de aditivo alimentario presente en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) no exceda de la dosis máxima especificada en el presente reglamento;
- c) Que el alimento al que se transfiera el aditivo no contenga dicho aditivo en una cantidad mayor que la que se introduciría como resultado del empleo de las materias primas o los ingredientes en condiciones tecnológicas o prácticas de fabricación apropiadas, en consonancia con las disposiciones del presente reglamento.

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

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

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

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

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

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

5.5 Aditivos alimentarios y función tecnológica

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

6. LISTA DE ADITIVOS PERMITIDOS

6.1 Aditivos permitidos por el Codex Alimentarius ¹

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cuadro 1
Lista de aditivos

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

6.3 Saborizantes y aromatizantes

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

7. COMISIÓN CENTROAMERICANA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

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

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

8. PROCEDIMIENTO DE ACTUALIZACIÓN

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

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

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

9. SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS (SCA)

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

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

10. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

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

11 . BIBLIOGRAFÍA

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

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

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

11.4 Monografías toxicológicas e informes del JECFA.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CITRATO TRISÓDICO	331iii	5 000	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales	

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
02.3	Emulsiones grasas principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante.	
CARAMELO III-	150c	20 000	FDA 73.85	Colorantes.	

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej. el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ERITROSINA	127	BPM	FDA 74.303	Colorantes.	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BPM	FDA 73.600	Colorante.	

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

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

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ÁCIDO TANICO	181	50	FDA 184. 1097	Colorantes, emulsionantes, espesantes, estabilizadores.	
CAROTENOS VEGETALES	160a(ii)	BPM	FDA 73.96 FDA 184.1245	Colorante.	
CAROTENOIDES	160a(i), 160a(ii), 160e, 160f	BPM	FDA 73.95	Colorantes.	
ERITROSINA	127	BPM	FDA 74.303	Colorantes.	
ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	BPM	FDA 172.856	Emulsionantes.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	BPM	FDA 73.30	Colorantes.	
FOSFATOS (FOSFATO DE CALCIO)	341i	BPM	FDA 182.1217	Reguladores de la acidez, antioxidantes, secuestrantes.	
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	BPM	FDA GRAS NOTICE GRN 000365	Edulcorantes.	
PROPILENGLICOL	1520	2 000	FDA 184.1666	Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.	
TARTRATOS (ÁCIDO TARTÁRICO)	334	BPM	FDA 184.1099	Reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes.	
TAUMATINA	957	5	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pág. 42.	Acentuadores del sabor.	

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

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

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

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo I, Pág. 10.	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes,	

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

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
04.2.1.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo I, Pág. 10.	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes.	

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

Número de la Categoría		Categoría de Alimento			
04.2.2		Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas elaboradas			
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante.	
CARAMELO CARAMELO AMONÍACO	III-AL 150c	80 000	FDA 73.85	Colorantes.	
CURCUMINA	100i 100ii	BPM	FDA 73.600	Colorante.	

Número de la Categoría		Categoría de Alimento			
04.2.2.1		Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas			
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CITRATO TRISÓDICO	331iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
CITRATOS DE CALCIO	333	BPM	FDA 184.1195	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, secuestrantes, estabilizantes.	
CLORURO CÁLCICO	509	4 000	FDA 184.1193	Agentes endurecedores, estabilizadores, espesantes.	

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

Número de la Categoría		Categoría de Alimento				
04.2.2.2		Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas				
Denominación del Aditivo		Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CARAMELO CARAMELO AMONÍACO	III-AL	150c	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
CARAMELO CARAMELO SULFITOAMÓNICO	IV-AL	150d	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	

Número de la Categoría		Categoría de Alimento				
04.2.2.3		Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja				
Denominación del Aditivo		Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILAS Y CLOROFILINA		141i 141ii	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorantes.	
ERITROSINA		127	BPM	FDA 74.303	Colorantes.	

Número de la Categoría		Categoría de Alimento				
04.2.2.4		Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización				
Denominación del Aditivo		Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
TARTRATOS		334; 335i, 335ii; 336i,	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo II, Pág. 16 y 17.	Antiaglutinantes reguladores de la acidez, adyuvantes,	

	336ii; 337			antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes.	
--	---------------	--	--	--	--

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3.				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo I, Pág. 10.	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes.	
CITRATO TRISÓDICO	331iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
CLORURO CÁLCICO	509	4 000	FDA 184.1193	Agentes endurecedores, estabilizadores, espesantes.	
CLORURO DE AMONIO	510	BPM	FDA 184.1138	Agentes de tratamiento de las harinas.	

CLORURO DE POTASIO	508	BPM	FDA 184.1622	Agentes endurecedores, acentuadores del sabor, estabilizadores, espesantes.	
CARAMELO I- CARAMELO PURO CÁUSTICO	150a	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
CARAMELO III- CARAMELO AL AMONÍACO	150c	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
CARAMELO IV- CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO, BLANCO Y AMARILLO	1400	BPM	FDA 184.1277	Sustancias inertes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes.	
ERITROSINA	127	BPM	FDA 74.303	Colorantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas.				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CARAMELO III- CARAMELO AL AMONÍACO	150c	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
CARAMELO IV- CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
05.1	Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante.	
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo II, Pág. 13. (como agentes de recubrimiento).	Emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CARMINES (EXTRACTO DE COCHINILLA)	120	BPM	FDA 73.100	Colorantes.	
ERITROSINA	127	BPM	FDA 74.303	Colorantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
05.1.4	Productos de cacao y chocolate				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CARAMELO III- CARAMELO AL AMONÍACO	150c	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
CARAMELO IV- CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
CARMINES (EXTRACTO DE COCHINILLA)	120	BPM	FDA 73.100	Colorantes.	
CURCUMINA	100i, 100ii	BPM	FDA 73.600	Colorantes.	
EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	BPM	FDA 73.30	Colorantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate:				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CARAMELO III- CARAMELO AL AMONÍACO	150c	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
CARAMELO IV- CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
CURCUMINA	100i, 100ii	BPM	FDA 73.600	Colorantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
05.2	Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante.	
ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	
ERITROSINA	127	BPM	FDA 74.303	Colorantes.	
ESTEAROIL-2-LACTILATOS	481i, 481ii	5 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pág. 38. Otros aditivos permitidos.	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	
EXTRACTO DE SPIRULINA	N/A	BPM	FDA 73.530	Colorantes.	
LUTEÍNA	161b	300	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	
SALES MAGNESICAS DE ÁCIDOS GRASOS	470b	BPM	FDA 172.863	Antiaglutinantes, emulsificante, estabilizador.	
TARTRATOS (solo para ácido tartárico)	334	BPM	FDA 184.1099	Reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
05.2.1	Caramelos duros				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ÁCIDO TANICO	181	130	FDA 184. 1097	Colorantes, emulsionantes, espesantes, estabilizadores	
AZUL PATENTE V	131	50	Directiva 94/36/CE	Colorantes.	

CURCUMINA	100i 100ii	BPM	FDA 73.600	Colorantes.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	BPM	FDA 73.30	Colorantes.	
EXTRACTO DE SPIRULINA	N/A	BPM	FDA 73.530	Colorantes.	
PIGMENTOS PERLESCENTES A BASE DE MICA	N/A	12 500	FDA 73.350	Colorantes.	
LICOPENOS	160d(i), (ii), (iii)	BPM	FDA 73.585	Colorantes.	
NEHOESPERIDINA- DIHIDROCALCONA	959	150	Directiva 94/35/CE	Edulcorante, potenciador del sabor.	
ROJO DE AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	50	Directiva 94/36/ CE	Colorantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
05.2.2	Caramelos blandos				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
AZUL PATENTE V	131	50	Directiva 94/36/CE	Colorante.	
CURCUMINA	100i 100ii	300	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	
DIACETATO DE SODIO	262ii	BPM	FDA 184.1754	Regulador de la acidez, sustancia conservadora, secuestrante.	
EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160bi	BPM	FDA 73.30	Colorantes.	
EXTRACTO DE SPIRULINA	N/A	BPM	FDA 73.530	Colorante.	
LICOPENOS	160d(i), (ii), (iii)	BPM	FDA 73.585	Colorantes.	
NEHOESPERIDINA- DIHIDROCALCONA	959	150	Directiva 94/35/CE	Edulcorante, potenciador del sabor.	
ROJO DE AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	50	Directiva 94/36/EC	Colorantes.	
PIGMENTOS PERLESCENTES A BASE DE MICA	N/A	12 500	FDA 73.350	Colorante.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
05.2.3	Turrón y mazapán				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CURCUMINA	100i 100ii	BPM	FDA 73.600	Colorante.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
05.3	Goma de mascar				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ÁCIDO GLUCÓNICO	574	BPM	Directiva 95/2/CE	Estabilizador, corrector de la acidez.	
ÁCIDO SULFÚRICO	513	BPM	Directiva 95/2/CE	Acidulante.	
ÁCIDOS GRASOS	570	BPM	Directiva 95/2/CE	Antiaglomerante, antiaglutinante.	
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante	
ARGÓN	938	BPM	Directiva 95/2/CE	Propulsor, estabilizador.	
AZUL PATENTE V	131	300	Directiva 94/36/CE	Colorantes.	
CARBAMIDA (SOLO PARA GOMA DE MASCAR SIN AZÚCAR AÑADIDO)	927b	30 000	Directiva 95/2/CE	Estabilizador.	
CARBÓN VEGETAL	153	BPM	Directiva 94/36/CE	Colorante.	
CURCUMINA	100i 100ii	BPM	FDA 73.600	Colorante.	
DIACETATO DE SODIO	262ii	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Regulador de la acidez, sustancia conservadora, secuestrante.	
ERITROSINA	127	BPM	FDA 74.303	Colorantes.	
ESTEAROIL-2-LACTILATOS	481i, 481ii	2 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pág. 38. Otros aditivos permitidos.	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	

ESTERES DE SORBITAN DE ÁCIDOS GRASOS	491, 492, 493, 494, 495	5 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pág. 38 y 39. Otros aditivos permitidos FDA 172.836, 172.838, 172.840 172.842	Emulsionantes, estabilizadores.	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163ii	500	Directiva 94/36/CE	Colorantes.	
EXTRACTO DE SPIRULINA	N/A	BPM	FDA 73.530	Colorante.	
GLICINA Y SU SAL SODICA	640	BPM	Directiva 95/2/CE	Potenciador del sabor.	
HELIO	939	BPM	Directiva 95/2/CE	Gas propulsor, estabilizador.	
HIDROGENO	949	BPM	Directiva 95/2/CE	Gas propulsor.	
LICOPENOS	160d(i), (ii), (iii)	BPM	FDA 73.585	Colorantes.	
LUTEINA	161b	300	Directiva 94/36/CE	Colorantes.	
NEOHESPERIDINA (CON AZÚCAR AÑADIDO)	959	150	Directiva 94/35/CE	Edulcorante, potenciador del sabor.	
NEOHESPERIDINA (SIN AZÚCAR AÑADIDO)	959	400	Directiva 94/35/CE	Edulcorante, potenciador del sabor.	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	
OXIGENO	948	BPM	Directiva 95/2/CE	Gas propulsor.	
PIGMENTOS PERLESCENTES A BASE DE MICA	N/A	12 500	FDA 73.350	Colorante.	
ROJO DE AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	50	Directiva 94/36/CE	Colorantes.	
SALES MAGNESICAS DE ÁCIDOS GRASOS	470b	BPM	Directiva 95/2/CE	Emulsionante, agente de recubrimiento.	
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pág. 40. Otros aditivos permitidos.	Antiaglutinantes.	

SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO)	556	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pág. 40.Otros aditivos permitidos	Antiaglutinantes.	
TARTRATOS	334-335i, 335ii-336i, 336ii-337	BPM	Directiva 95/2/CE Nota 45	Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes.	
VERDE S (VERDE BRILLANTE BS)	142	300	Directiva 94/36/CE	Colorantes.	

Número de la Categoría		Categoría de Alimento			
05.4		Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces:			
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante.	
CURCUMINA	100i 100ii	300	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	
DIACETATO DE SODIO	262ii	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Regulador de la acidez, sustancia conservadora, secuestrante.	
ERITROSINA	127	BPM	FDA 74.303	Colorante.	
EXTRACTO DE SPIRULINA	N/A	BPM	FDA 73.530	Colorante.	
LUTEINA	161b	300	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	

PIGMENTOS PERLESCENTES A BASE DE MICA	N/A	12 500	FDA 73.350	Colorante.	
SALES MAGNÉSICAS DE ÁCIDOS GRASOS	470b	BPM	FDA 172.863	Antiaglutinante, emulsificante, estabilizador.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
06.2	Harinas y Almidones				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CITRATO TRISÓDICO	331iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b (i)	BPM	FDA 73.30	Colorantes naturales.	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BMP	FDA 73.345	Colorante.	
PEROXIDO DE CALCIO	930	75 ppm	21 CFR sec 136.110	Agente de tratamiento de harinas	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
06.2.1	Harinas				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b (i)	BPM	FDA 73.30	Colorantes naturales.	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BPM	FDA 73.345	Colorante.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante.	
CURCUMINA	100i	BPM	FDA 73.600	Colorantes.	
DIACETATO DE SODIO	262ii	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Regulador de la acidez, sustancia conservadora, secuestrante.	
ERITROSINA	127	BPM	FDA 74.303	Colorante.	
ESTEAROIL LACTILATOS	481i, 482i	5 000	Reglamento (UE) No 1129/2011	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	
OLEORRESINA TUMÉRICA	100ii	BPM	FDA 73. 615	Colorante.	
PIGMENTOS PERLESCENTES A BASE DE MICA		12 500	FDA 73.350	Colorante.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
06.4	Pastas y fideos y productos análogos (p. ej. fécula de arroz en hojas, vermicelli de arroz, pastas y fideos de soja)				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
PEROXIDO DE CALCIO	930	75 ppm	21 CFR sec 136.110	Agente de tratamiento de harinas	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CLORURO DE POTASIO	508	BPM	FDA 184.1622	Agentes endurecedores, acentuadores del	

				sabor, estabilizadores, espesantes.	
CARAMELO I- CARAMELO PURO CÁUSTICO	150a	BPM	FDA 73.85	Colorante.	
CARAMELO III- CARAMELO AL AMONÍACO	150c	BPM	FDA 73.85	Colorante.	
CARAMELO IV- CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	BPM	FDA 73.85	Colorante.	
CURCUMINA OLEORRESINA TUMÉRICA	100i 100ii	BPM	FDA 73.600	Colorante.	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BPM	FDA 73.345	Colorante.	
OXIDO NITROSO	942	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo I Pág.12	Antioxidantes, espumantes, gases de envasado, propulsores.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorantes.	
CARAMELO III- CARAMELO AL AMONÍACO	150c	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
CARAMELO IV- CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
CURCUMINA OLEORRESINA TUMÉRICA	100i 100ii	BPM	FDA 73.600	Colorante.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante	
CAROTENOIDES	160a(i), 160a(iii), 160e, 160f	BPM	FDA 73.95	Colorantes.	
CAROTENOS VEGETALES	160a(ii)	BPM	FDA 73.96	Colorante.	
CURCUMINA OLEORRESINA TUMÉRICA	100i 100ii	BPM	FDA 73.600	Colorantes.	
ERITROSINA	127	BPM	FDA 74.303	Colorantes.	
ESTEAROIL-2- LACTILATOS	481i, 481ii	5 000	Directiva 95/2/CE pág 31, anexo VI, otros aditivos permitidos.	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	BPM	FDA 73.30	Colorantes.	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BMP	FDA 73.345	Colorantes.	
TAUMATINA	957	5	Directiva 95/2/CE anexo IV, pág 42	Acentuadores del sabor.	
TOCOFEROLES TOCOFEROL -ALFA	307a, 307b, 307c	BPM	FDA 182.3890 FDA 184.1890	Antioxidantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
06.6	Mezclas batidas para rebozar (P. ej. Para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorantes.	
CARAMELO III- CARAMELO AL AMONÍACO	150c	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	

CARAMELO IV- CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
CURCUMINA OLEORRESINA TUMÉRICA	100i 100ii	BPM	FDA 73.600	Colorante.	
LUTEINA	161b	500	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BMP	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	
PEROXIDO DE CALCIO	930	75 ppm	21 CFR sec 136.110	Agente de tratamiento de harinas	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
06.7	Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CARAMELO III- CARAMELO AL AMONÍACO	150c	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
CARAMELO IV- CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
06.8	Productos a base de soja (excluidos aderezos y condimentos a base de soja de la categoría de alimentos 12.9)				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
PEROXIDO DE CALCIO	930	75 ppm	21 CFR sec 136.110	Agente de tratamiento de harinas	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
06.8.1	Bebida de Soja				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante.	

ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorantes.	
CARAMELO III- CARAMELO AL AMONÍACO	150c	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
CARAMELO IV- CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b(i)	BPM	FDA 73.30	Colorantes naturales.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
06.8.4	Cuajada de soja semideshidratada				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	
CARAMELO III- CARAMELO AL AMONÍACO	150c	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
CARAMELO IV- CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b (i)	BPM	FDA 73.30	Colorantes naturales.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
07.0	Productos de panadería				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ÁCIDO TANICO	181	100	FDA 184. 1097	Colorantes, emulsionantes, espesantes, estabilizadores.	
DIACETATO DE SODIO	262ii	4 000	FDA 184.1754	Regulador de la acidez, sustancia conservadora, secuestrante.	
ERITROSINA	127	BPM	FDA 74.303	Colorante.	

FOSFATOS	341i	BPM	FDA 182.6215	Agente antiaglomerante, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, estabilizador, espesante. leudante/ agente leudante.	
PIMARICINA (NATAMICINA)	235	BPM	FDA 172.155	Sustancias conservadoras.	
PEROXIDO DE CALCIO	930	75 ppm	21 CFR sec 136.110	Agente de tratamiento de harinas	
SULFATO DE ALUMINIO Y SODIO	521	BPM	FDA 182.1131	Estabilizador, coagulante.	

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

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
07.1.2	Crackers”, excluidos los “crackers” dulces				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
AMARILLO OCASO FCF	110	300	FDA 74.706	Colorantes.	
CAROTENOIDES	160a(i), 160a(iii), 160e, 160f	BPM	FDA 73.95	Colorantes.	
CAROTENOS, VEGETALES	160a(ii)	BPM	FDA 73.96 FDA 184.1245 GRAS	Colorantes.	
CARAMELO III- CARAMELO AL AMONÍACO	150c	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
CARAMELO IV- CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
CURCUMINA OLEORRESINA TUMÉRICA	100i, 100ii	BPM	FDA 73.600	Colorante.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	BPM	FDA 73.30	Colorantes.	
ROJO ALLURA AC	129	BPM	FDA 74.340	Colorantes.	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	BPM	FDA 182.3225 FDA 182.3640 FDA 182.3795 FDA 182.3089	Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej. bagels, pita, muffins ingleses, etc.)				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante	
ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorantes.	
CARAMELO III- CARAMELO AL AMONÍACO	150c	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
CARAMELO IV-	150d	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	

CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO					
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b (i)	10	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorantes naturales.	
ROJO ALLURA AC	129	300	FDA 74.340	Colorantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante.	
CARAMELO III- CARAMELO AL AMONÍACO	150c	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
CARAMELO IV- CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante.	
CARAMELO III- CARAMELO AL AMONÍACO	150c	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
CARAMELO IV- CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante.	
CARAMELO IV- CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante	
ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorantes.	
CARAMELO IV-CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
CURCUMINA OLEORRESINA TUMÉRICA	100i 100ii	BPM	FDA 73.600	Colorante.	
DIACETATO DE SODIO	262ii	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Regulador de la acidez, sustancia conservadora, secuestrante.	
EXTRACTO DE ROMERO	392	200	Reglamento (UE) No 1129/2011	Antioxidante, grasas para untar.	
LUTEÍNA	161b	200	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	
PEROXIDO DE CALCIO	930	75 ppm	21 CFR sec 136.110	Agente de tratamiento de harinas	
SUCROGLICERIDOS	474	10 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV Pág. 36	Emulsionantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
07.2.1	Tortas, galletas y pasteles (P. ej. Rellenos de fruta o crema)				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
AMARILLO OCASO FCF	110	300	FDA 74.706	Colorantes.	
ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorantes.	
CAROTENOIDES	160a(ii)	BPM	FDA 73.95	Colorante.	

CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160aii	BPM	FDA 73.96 FDA 184.1245	Colorantes.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	BPM	FDA 73.30 Nota 9	Colorantes.	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	BPM	FDA 182.3225 FDA 182.3640 FDA 182.3795 FDA 182.3089	Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador.	

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

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p. ej. tortas, tortitas o panqueques)				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorantes.	
ESTEAROIL LACTILATOS	481i	5 000	Reglamento (UE) No 1129/2011	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b (i)	10	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorantes naturales.	

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

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

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
08.1.1	Carne fresca, incluida las de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CITRATO TRISÓDICO	331iii	5 000	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
CLORURO DE MAGNESIO	511	2 260	FDA 184.1426	Agente de retención de color, agentes endurecedores, estabilizadores.	
CLORURO DE POTASIO	508	BPM	FDA 184.1622	Agentes endurecedores, acentuadores del sabor, estabilizadores, espesantes.	
CLORURO CÁLCICO	509	2 500	FDA 184.1193	Agentes endurecedores, estabilizadores, espesantes.	
CARAMELO I-PURO CARAMELO CÁUSTICO	150a	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
DIÓXIDO DE TITANIO	171	10 000	FDA 73.575	Colorantes.	
FOSFATOS	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i,	3 000	FDA 7120.1 Rev. 9	Agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante,	

	450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542			secuestrante, estabilizador, espesante. leudante/agente leudante.	
--	--	--	--	---	--

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza.				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CITRATO TRISÓDICO	331iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
CITRATOS DE CALCIO	333	BPM	FDA 184.1195	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, secuestrantes, estabilizantes.	
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	FDA 184.1426	Agente de retención de color, agentes endurecedores, estabilizadores.	
CARAMELO I- CARAMELO PURO CÁUSTICO	150a	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
DIÓXIDO DE TITANIO	171	10 000	FDA 73.575	Colorante.	
METABISULFITO DE POTASIO	224	450	Reglamento (UE) No. 1129/2011	Reguladores de acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de blanqueo (no para	Solo breakfast sausages; burger meat con un contenido mínimo en vegetales o cereales del 4 %, mezclados

				harina), agentes de tratamiento de las harinas, agentes endurecedores, sustancias conservadoras, secuestrantes, estabilizadores	con la carne. Solo salchicha fresca, longaniza fresca y butifarra fresca
--	--	--	--	---	--

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ÁCIDO TANICO	181	10	FDA 184. 1097	Colorantes, emulsionantes, espesantes, estabilizadores.	
CAROTENOIDES	160a(i), 160a(iii), 160e, 160f	BPM	FDA 73.95	Colorantes.	
DIACETATO DE SODIO	262ii	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Regulador de la acidez, sustancia conservadora, secuestrante.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b (i)	BPM	FDA 73.30	Colorantes naturales.	
MONO Y DIGLICÉRIDOS	471	BPM	FDA 184.1505	Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante, agente de carga.	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BPM	FDA 73.345	Colorante.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ESTEAROIL-2-LACTILATOS	481i, 481ii	4 000	Directiva 95/2/CE Anexo	Emulsionantes, agentes de	

			IV, Pág. 38. Otros aditivos permitidos.	tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	
FOSFATOS	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542	5 000	FDA 7120.1 Rev. 9	Antiaglomerante, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, estabilizador, espesante. leudante/agente leudante.	
SUCROGLICÉRIDOS	474	5 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV pag 36 Nota 15	Emulsionantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
08.2.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, congelados, en piezas enteras o en cortes				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
FOSFATOS	338, 339i, 339ii, 339iii,	5 000	FDA 7120.1 Rev. 9	Agente antiaglomerante, agente regulador de acidez,	

	340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542			antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, estabilizador, espesante. leudante/agente leudante.	
--	--	--	--	--	--

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y de caza picados, elaborados				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
DIACETATO DE SODIO	262ii	2 500	FDA 184.1754	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes.	
EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b (i)	BPM	FDA 73.30	Colorantes naturales.	
MONO Y DIGLICÉRIDOS	471	BPM	FDA 184.1505	Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante, agente de carga	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BMP	FDA 73.345	Colorante.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
08.3.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados sin tratar térmicamente				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CURCUMINA	100i, 100ii	BPM	FDA 73.600	Colorante.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CAROTENOIDES	160a(i), 160a(iii), 160e, 160f	BPM	FDA 73.95	Colorante.	
CAROTENOS VEGETALES	160a(ii)	BPM	FDA 73.96	Colorante.	
CURCUMINA	100i, 100ii	BPM	FDA 73.600	Colorante.	
ESTEAROIL-2-LACTILATOS	481i, 481ii	4 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pág. 38. Otros aditivos permitidos.	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	
FOSFATOS	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii,	5 000	FDA 7120.1 Rev. 9	Antiaglomerante, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante,	

	450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542			estabilizador, espesante. leudante/agente leudante.	
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo IV pag 40	Antiaglutinantes	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	BPM	FDA 182.3089 FDA 182.3795 FDA 182.3640 FDA 182.3225	Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador.	
SUCROGLICERIDOS	474	5 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pág. 36. Otros aditivos permitidos.	Emulsionantes.	
TARTRACINA	102	BPM	FDA 74.705	Colorantes.	

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

			permitidos.		
--	--	--	-------------	--	--

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
09.1	Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos.				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CITRATO TRISÓDICO	331iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
CITRATOS DE CALCIO	333	BPM	FDA 184.1195	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, secuestrantes, estabilizantes.	
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	FDA 184.1426	Agente de retención de color, agentes endurecedores, estabilizadores.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante	
ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorantes.	
CLORURO CÁLCICO	509	10 000	FDA 184.1193	Agentes endurecedores, estabilizadores, espesantes.	
CLORURO DE AMONIO	510	BPM	FDA 184.1138	Agentes de tratamiento de las harinas.	
CURCUMINA	100ii	BPM	FDA 73.600	Colorante.	
OLEORRESINA DE	160c	BPM	Reglamento	Colorante.	

PAPRIKA			(UE) N o 1129/2011		
---------	--	--	-----------------------	--	--

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CITRATO TRISÓDICO	331iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
CITRATOS DE CALCIO	333	BPM	FDA 184.1195	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, secuestrantes, estabilizantes.	
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	FDA 184.1426	Agente de retención de color, agentes endurecedores, estabilizadores.	
EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b (i)	BPM	FDA 73.30	Colorantes naturales.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebosados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CITRATO TRISÓDICO	331iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	FDA 184.1426	Agente de retención de color,	

				agentes endurecedores, estabilizadores.	
EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b (i)	BPM	FDA 73.30	Colorantes naturales.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
09.2.3	Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CITRATO TRISÓDICO	331iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	FDA 184.1426	Agente de retención de color, agentes endurecedores, estabilizadores.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b (i)	BPM	FDA 73.30	Colorantes naturales.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y Equinodermos.				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CITRATO TRISÓDICO	331iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
CITRATOS DE CALCIO	333	BPM	FDA 184.1195	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes	

				endurecedores, secuestrantes, estabilizantes.	
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	FDA 184.1426	Agente de retención de color, agentes endurecedores, estabilizadores.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b (i)	BPM	FDA 73.30	Colorantes naturales.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CURCUMINA	100i, 100ii	BPM	FDA 73.600	Colorante.	
EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b (i)	BPM	FDA 73.30	Colorantes naturales.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b (i)	BPM	FDA 73.30	Colorantes naturales.	

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

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CURCUMINA	100i, 100ii	BPM	FDA 73.600	Colorante.	

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

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión los enlatados o fermentados				
Denominación del Aditivo	Número	Dosis máxima	Legislación de	Función	Observaciones

	INS	(mg/L o mg/kg o BPM	Referencia		
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante.	

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

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
10.2.1.	Productos líquidos a base de huevo				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CITRATO TRISÓDICO	331iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
NITROGENO	941	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo I, Pág. 12	Espumantes, gases de envasado, propulsores.	
ÓXIDO NITROSO	942	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo I Pag 12	Antioxidantes, espumantes, gases de envasado, propulsores.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
10.2.2	Productos congelados a base de huevo				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CITRATO TRISÓDICO	331iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
NITROGENO	941	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo I Pag 12	Espumantes, gases de envasado, propulsores.	
OXIDO NITROSO	942	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo I Pag 12	Antioxidantes, espumantes, gases de envasado, propulsores.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
10.2.3	Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO)	551	20 000	FDA 172.480	Antiaglutinante, Antiespumantes, sustancias inertes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante.	
CURCUMINA	100ii	BPM	FDA 73.600	Colorante.	
ERITROSINA	127	BPM	FDA 74.303	Colorante.	
TAUMATINA	957	5	Directiva 95/2/CE Anexo IV Pag 42	Acentuadores del sabor.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. Xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante.	
COLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	FDA 184.1426	Agente de retención de color, agentes endurecedores, estabilizadores.	
DIACETATO DE SODIO	262ii	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Regulador de la acidez, sustancia conservadora, secuestrante.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante.	

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

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
12.1	Sal y sucedáneos de la sal				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
TALCO	553iii	10 000	Directiva	Antiaglutinante.	

			95/2/CE Anexo IV, Pág. 40. Otros aditivos permitidos.		
--	--	--	---	--	--

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
12.1.1	Sal				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CITRATO DE AMONIO FÉRRICO	381	25	FDA 172.430	Antiaglutinantes.	
CLORURO DE POTASIO	508	350	FDA 184.1622	Agentes endurecedores, acentuadores del sabor, estabilizadores, espesantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
12.1.2	Sucedáneos de la sal				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CITRATO TRISÓDICO	331iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	FDA 184.1426	Agentes de retención de color, agentes endurecedores, estabilizadores.	
CLORURO DE POTASIO	508	BPM	FDA 184.1622	Agentes endurecedores, acentuadores del sabor, estabilizadores, espesantes.	
CLORURO DE AMONIO	510	BPM	FDA 184.1138	Agentes de tratamiento de las harinas.	
DIÓXIDO DE SILICIO	551	10 000	FDA 172.480	Antiaglutinante,	

(AMORFO)				antiespumantes, sustancias inertes.	
HARINA DE KONJAC	425	10 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV	Espesante, gelificante.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
12.1.2	Sucedáneos de la sal				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CITRATO TRISÓDICO	331iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CARAMELO III- CARAMELO AL AMONÍACO	150c	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
CARAMELO IV- CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
ERITROSINA	127	BPM	FDA 74.303	Colorantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CITRATO TRISÓDICO	331iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	

CITRATOS DE CALCIO	333	BPM	FDA 184.1195	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, secuestrantes, estabilizantes.	
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	FDA 184.1426	Agentes de retención de color, agentes endurecedores, estabilizadores.	
CLORURO DE POTASIO	508	BPM	FDA 184.1622	Agentes endurecedores, acentuadores del sabor, estabilizadores, espesantes.	
CLORURO CÁLCICO	509	4 000	FDA 184.1193	Agentes endurecedores, estabilizadores, espesantes.	
CARAMELO I- CARAMELO PURO CAÚSTICO	150a	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
TARTRACINA	102	BPM	FDA 74.705	Colorante.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
12.2.2	Aderezos y condimentos				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante.	
CARAMELO II- CARAMELO AL SULFITO	150b	BPM	FDA 182.1235	Colorantes.	
CURCUMINA, OLEORRESINATUMERICA	100i; 100ii	BPM	FDA 73.600	Colorante.	
DIACETATO DE SODIO	262ii	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Regulador de la acidez, sustancia conservadora, secuestrante.	
EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b (i)	BPM	FDA 73.30	Colorantes naturales.	
EXTRACTO DE ROMERO	392	200	Reglamento (UE) No	Antioxidante, grasas para untar.	

			1129/2011		
FOSFATOS	339i, 339ii, 341i,	BPM	FDA 182.1778 FDA 182.1217	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes.	
LUTEINA	161b	500	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	
TALCO	553iii	30 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pág. 40. Otros aditivos permitidos.	Antiaglutinante.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
12.3	Aderezos y condimentos				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
12.4	Mostazas				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante.	
CURCUMINA	100i 100ii	BPM	FDA 73.600	Colorante.	
OLEORRESINATUMÉRICA LUTEÍNA	161b	300	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	

SORBATOS	200i, 201, 202, 203	BPM	FDA 182.3225 FDA 182.3640 FDA 182.3795	Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador.	
----------	---------------------------	-----	--	--	--

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
12.5	Sopas y Caldos				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante	
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
CURCUMINA OLEORRESINATUMERICA	100i 100ii	BPM	FDA 73.600	Colorante.	
DIACETATO DE SODIO	262ii	500	FDA 184.1754	Regulador de la acidez, sustancia conservadora, secuestrante.	
EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b (i)	BPM	FDA 73.30	Colorante natural.	
EXTRACTO DE ROMERO	392	50	Reglamento (UE) No 1129/2011	Antioxidante, grasas para untar.	
L-CISTEINA	910	BPM	FDA 184.1271	Estabilizador, agente de tratamiento de harinas, edulcorante.	
LUTEÍNA	161b	50	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	
ROJO DE AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	50	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	
SUCROGLICÉRIDOS	474	2 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pág. 36 Otros aditivos permitidos.	Emulsionantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
12.5.1	Sopas y Caldos				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b (i)	BPM	FDA 73.30	Colorante natural.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b (i)	BPM	FDA 73.30	Colorante natural.	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BPM	FDA 73.345	Colorante.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
12.6	Salsas y productos análogos				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante.	
ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163	BPM	Reglamento (UE) N o 1129/2011	Colorantes.	
CAROTENOIDES	160a(i), 160a(iii), 160e, 160f	BPM	FDA 73.95	Colorante.	
CAROTENOS VEGETALES	160a(ii)	BPM	FDA 73.96	Colorante.	
CURCUMINA OLEORRESINA TUMÉRICA	100i 100ii	BPM	FDA 73.600	Colorantes.	
DIACETATO DE SODIO	262ii	2 500	FDA 184.1754	Regulador de la acidez, sustancia conservadora, secuestrante.	
EXTRACTO DE ROMERO	392	100	Reglamento (UE) No	Antioxidante, grasas para untar.	

			1129/2011		
L-CISTEINA	910	BPM	FDA 184.1271	Estabilizador, agente de tratamiento de harinas, edulcorante.	
LUTEINA	161b	500	Reglamento (UE) no 1129/2011	Colorante.	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	
SUCROGLICERIDOS	474	10 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pág. 36 Otros aditivos permitidos.	Emulsionantes.	
TARTRATOS	334, 335i, 335ii, 336i, 336ii, 337	BPM	FDA 184.1099	Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
12.6.1	Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas y salsa para mojar de cebollas)				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ESTERES DE SORBITAN DE ÁCIDOS GRASOS	491, 492, 493, 494, 495	5 000	Reglamento UE 1129/2011	Emulsionantes, estabilizadores.	
EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA,	160b(i)	BPM	FDA 73.30	Colorantes naturales.	

ANNATO					
PROPILENGLICOL	1520	2000	FDA 184.1666	Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.	
ROJO ALLURA AC	129	BPM	FDA 74.340	Colorante.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej. “ketchup”, salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa “gravy”)				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ACESULFAME POTÁSICO	950	BPM	FDA 172.800	Acentuadores del aroma, edulcorantes.	
ERITROSINA	127	BPM	FDA 74.303	Colorantes.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	BPM	FDA 73.30	Colorantes.	
PROPILENGLICOL	1520	2 000	FDA 184.1666	Emulsionante, agentes de glaseado, humectantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
12.6.3	Mezclas para salsas y “gravies”				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	BPM	FDA 73.30	Colorantes naturales.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b(i)	BPM	FDA 73.30	Colorantes naturales.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
12.7	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				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante.	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
12.8	Levadura y productos similares				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
SULFATO DE ALUMINIO Y SODIO	521	BPM	FDA 182.1131	Estabilizador, coagulante.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
12.9	Aderezos y condimentos a base de soja				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorantes.	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
12.9.1	Pasta de soja fermentada ("miso")				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CARAMELO III AL AMONÍACO	150c	BPM	FDA 73.85	Colorante.	
CARAMELO IV AL SULFITO AMÓNICO	150d	BPM	FDA 73.85	Colorante.	

CURCUMINA OLEORRESINA TUMÉRICA	100i 100ii	BPM	FDA 73.600	Colorante.	
--------------------------------------	---------------	-----	------------	------------	--

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
12.10	Productos proteínicos distintos a los de soja				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CARAMELO III CARAMELO AL AMONÍACO	150c	BPM	FDA 73.85	Colorante.	
CARAMELO IV CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150c	BPM	FDA 73.85	Colorante.	
CURCUMINA OLEORRESINATUMÉRICA	100i 100ii	BPM	FDA 73.600	Colorante.	
ERITROSINA	127	BPM	FDA 74.303	Colorante.	
LUTEÍNA	161b	100	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	

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

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

				sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
CITRATOS DE CALCIO	333	BPM	FDA 184.1195	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, secuestrantes, estabilizantes.	
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	FDA 184.1426	Agentes de retención de color, agentes endurecedores, estabilizadores.	
CLORURO DE POTASIO	508	BPM	FDA 184.1622	Agentes endurecedores, acentuadores del sabor, estabilizadores, espesantes.	
DEXTIRNAS, ALMIDON TOSTADO BLANCO Y AMARILLO	1400	BPM	FDA 184.1277	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO)	551	20 000	FDA 172.480	Antiaglutinantes, antiespumantes, sustancias inertes.	
MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	4 000	Directiva 95/2/CE Anexo VI, Pág. 47 Parte 1	Emulsionantes, antioxidantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
13.1.2	Preparados de continuación				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CITRATO TRISÓDICO	331iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
DEXTRINAS, ALMIDÓN	1400	BPM	FDA 184.1277	Sustancias inertes,	

TOSTADO				emulsionantes, estabilizadores, espesantes.	
DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO)	551	20 000	FDA 172.480	Antiaglutinantes, antiespumantes, sustancias inertes.	
MONO Y DIGLICÉRIDOS DE LOS ÁCIDOS GRASOS	471	4 000	Directiva 95/2/CE Anexo VI, Pág. 49 Parte 2.	Emulsionantes, antioxidantes.	
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	5 000	Directiva 95/2/CE Anexo VI, Pág. 49 Parte 2.	Emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
13.1.3	Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CITRATOS DE CALCIO	333	BPM	FDA 184.1195	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, secuestrantes, estabilizantes.	
DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO)	551	20 000	FDA 172.480	Antiaglutinantes, antiespumantes, sustancias inertes.	
MONO Y DIGLICÉRIDOS DE LOS ÁCIDOS GRASOS	471	5 000	Directiva 95/2/CE Anexo VI, Pág. 53. Cuarta Parte.	Emulsionantes, antioxidantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CITRATO TRISÓDICO	331iii	5 000	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes,	

				sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
CITRATOS DE CALCIO	333	BPM	FDA 184.1195	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, secuestrantes, estabilizantes.	
DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO)	551	20 000	FDA 172.480	Antiaglutinantes, antiespumantes, sustancias inertes.	
ESTERES ACÉTICOS DE LOS MONO Y DIGLICÉRIDOS DE LOS ÁCIDOS GRASOS	472a	5 000	Directiva 95/2/CE Anexo VI, Pág. 52. Parte 3.	Emulsionantes, antioxidantes.	
MONO Y DIGLICÉRIDOS DE LOS ÁCIDOS GRASOS	471	5 000	Directiva 95/2/CE Anexo VI, Pág. 52. Parte 3.	Emulsionantes, antioxidantes.	
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	10 000	Directiva 95/2/CE Anexo VI, Pág. 52. Parte 3.	Emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes.	
SESQUICARBONATO	500iii	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo VI, Pág. 51. Parte 3.	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, leudantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante	
CURCUMINA CURCUMINA OLEORRESINA TUMÉRICA	100i 100ii	BPM	FDA 73.600	Colorantes.	
ESTEAROIL-2-	481i,	2 000	Directiva	Emulsionantes,	

LACTILATOS	481ii		95/2/CE Anexo IV, Pág. 38. Otros aditivos permitidos.	agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	
ÉSTERES DE SORBITAN DE ÁCIDOS GRASOS	491, 492, 493, 494, 495	5 000	Reglamento UE 1129/2011	Emulsionantes, estabilizadores.	
ERITROSINA	127	BPM	FDA 74.303	Colorante.	
LUTEINA	161b	50	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BMP	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante	
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	10 000	Directiva 95/2/CE Anexo VI, Pág. 53. Parte 4.	Emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes.	
PONCEAU 4R	124	50	FDA 73.100	Colorante.	
RIBOFLAVINAS	101i, 101ii	300	FDA 73.450	Colorantes.	
ROJO ALLURA AC	129	50	FDA 73.340	Colorante.	
ROJO DE AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	50	Reglamento (UE) No. 1129/2011	Colorante.	
SORBATOS	200i 201 202 203	1500	FDA 182.3089, 182.3795, 182.364, 182.3225 En combinación con benzoatos y para hidroxibenzoato.	Antioxidante, sustancia conservadora, estabilizador.	
SUCRALOSA	955	400	FDA 172.831	Edulcorante.	
TARTRACINA	102	50	FDA 82.705	Colorante.	
TOCOFEROLES	307a, 307b, 307c	BPM	FDA 184.1890	Antioxidantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante	
CURCUMINA OLEORRESINATUMÉRICA	100i 100ii	BPM	FDA 73.600	Colorante.	
LUTEÍNA	161b	50	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	
PONCEAU 4R	124	50	FDA 73.100	Colorante.	
RIBOFLAVINAS	101i, 101ii	300	FDA 73.450	Colorantes.	
ROJO ALLURA AC	129	50	FDA 73.340	Colorante.	
ROJO DE AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	50	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	
SUCRALOSA	955	320	FDA 172.831	Edulcorantes.	
TOCOFEROLES	307a, 307b, 307c	BPM	FDA 184.1890	Antioxidantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej. los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante	
CURCUMINA OLEORRESINA TUMÉRICA	100i 100ii	BPM	FDA 73.600	Colorante.	
ERITROSINA	127	BPM	FDA 74.303	Colorante.	
PONCEAU 4R	124	300	FDA 73.100	Colorante.	
RIBOFLAVINAS	101i, 101ii	300	FDA 73.450	Colorantes.	
ROJO ALLURA AC	129	300	FDA 73.340	Colorante.	
SUCRALOSA	955	400	FDA 172.831	Edulcorante.	
TARTRACINA	102	300	FDA 82.705	Colorantes.	
TOCOFEROLES	307a	BPM	FDA 184.1890	Antioxidantes.	

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

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
13.6	Complementos alimenticios				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante.	
ERITROSINA	127	BPM	FDA 74.303	Colorante.	
ÉSTERES DE SORBITAN DE ÁCIDOS GRASOS	491, 492, 493, 494, 495	BPM	Reglamento UE 1129/2011	Emulsionantes, estabilizadores.	
PIGMENTOS PERLESCENTES A BASE DE MICA		12 500	FDA 73.350	Colorantes.	
PONCEAU 4R	124	300	FDA 73.100	Colorantes.	
PROPILENGLICOL	1520	2 000	FDA 184.1666	Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.	
RIBOFLAVINAS	101i, 101ii	300	FDA 73.450	Colorantes.	
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pág. 40. Otros aditivos permitidos.	Antiaglutinantes.	
SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO)	556	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pág. 40. Otros aditivos permitidos.	Antiaglutinantes.	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	2 000	FDA 182.3089 FDA 182.3795 FDA 182.3640 FDA 182.3225	Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador.	
SUCRALOSA	955	2 400	FDA 172.831	Edulcorante.	
TARTRACINA	102	300	FDA 82.705	Edulcorante.	
TOCOFEROLES	307a, 307b, 307c	150	FDA 184.1890	Antioxidante.	
VERDE SOLIDO FCF	143	BPM	FDA 74.203	Colorantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
14.1	Bebidas no alcohólicas				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ÁCIDO TANICO	181	50	FDA 184. 1097	Colorantes, emulsionantes, espesantes, estabilizadores.	
SUCRALOSA	955	BPM	FDA 172.831	Edulcorante.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
14.1.1.2	Aguas de mesa y gaseosas				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	200	FDA 182.3795	Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
14.1.2	Zumos (jugos) de frutas y hortalizas				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante.	
CLORURO CALCICO	509	4 000	FDA 184.1193	Agentes endurecedores, estabilizadores, espesantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
14.1.2.1	Zumos (jugos) de frutas				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ANHIDRIDO CARBÓNICO (DIOXIDO DE CARBONO)	290	BPM	FDA 184.1240	Gasificantes, espumantes, gases de envasado, sustancias	

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

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ÁCIDO CÍTRICO	330	3000	FDA 184.1033	Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de retención de color, secuestrantes.	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a ⁱⁱ	BPM	FDA 73.95	Colorante.	
CARAMELO I- CARAMELO PURO CÁUSTICO	150a	BPM	FDA 182.1235/73.85	Colorante.	
CARAMELO II- CARAMELO AL SULFITO	150b	BPM	FDA 182.1235/73.85	Colorante.	
CARAMELO III- CARAMELO AL AMONÍACO	150c	BPM	FDA 182.1235/73.85	Colorante.	
CARAMELO IV- CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	BPM	FDA 182.1235/73.85	Colorante.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
14.1.2.3	Concentrados para zumos (jugos) de frutas				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ÁCIDO ASCÓRBICO	300	BPM	FDA 182.3013	Antioxidante, agente de retención de color, regulador de la acidez.	

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

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
14.1.3	Néctares de frutas y hortalizas				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
14.1.3.1.	Néctares de frutas				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ÁCIDO ASCÓRBICO	300	BPM	FDA 182.3013	Antioxidante, agente de	

				retención de color, regulador de la acidez.	
ALGINATO DE SODIO	401	20 000	FDA 184.1724	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes.	
ALGINATO DE CALCIO	404	3 000	FDA 184.1187	Antiespumantes, incrementadores del volumen, sustancias inertes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes.	
ALGINATO DE POTASIO	402	2 500	FDA 184.1610	Emulsificante, estabilizador, espesante.	
ASCORBATO CALCICO	302	BPM	FDA 182.3189	Antioxidantes	
CANTAXANTINA	161g	60	FDA 73.75	Colorantes	
CARBOXIMETILCELULOSA SODICA	466	BPM	FDA 182.1745	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, agente endurecedor, agente gelificante, agente de glaseado, humectante.	
CARMINES (EXTRACTO DE COCHINILLA)	120	BPM	FDA 73.100	Colorante.	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160aii	200	FDA 73.95	Colorantes.	

CAROTENOIDES	160a(i), 160a(iii), 160e, 160f	100	FDA 73.95	Colorantes.	
CLOROFILAS	140	300	FDA 73.125	Colorantes.	
CARAMELO I- CARAMELO PURO CÁUSTICO	150a	BPM	FDA 182.1235 FDA 182. 73.85	Colorante.	
CARAMELO II- CARAMELO AL SULFITO	150b	BPM	FDA 182.1235 FDA 182. 73.85	Colorante.	
CARAMELO III- CARAMELO AL AMONÍACO	150c	BPM	FDA 182.1235 FDA 182. 73.85	Colorante.	
CARAMELO IV- CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	BPM	FDA 182.1235 FDA 182. 73.85	Colorante.	
CURCUMINA	100i	100	FDA 73.600	Colorantes.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	50	FDA 73.30	Colorantes.	
GOMA ARÁBIGA	414	10 000	FDA 184.1330	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes.	
GOMA DE KARAYA	416	20	FDA 184.1349	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes.	
GOMA DE TRAGACANTO	413	2 000	FDA 184.1351	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes.	
GOMA XANTANA	415	BPM	FDA 172.695	Emulsionantes, espumantes, estabilizadores, espesantes.	
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	BPM	FDA GRAS NOTICE GRN 000365, GRN 278	Edulcorante.	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPM	FDA 184.1343	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes.	
GOMA GUAR	412	BPM	FDA 184.1339	Espesante, gelificante.	
NEOTAMO	961	BPM	FDA 172.829	Acentuador del aroma, edulcorante, resaltador del	

				sabor.	
RIBOFLAVINAS	101i 101ii	BPM	FDA 184.1695 FDA 184 73.450	Colorante.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
14.1.3.2	Néctares de hortalizas				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ACESULFAME POTASICO	950	350	FDA 172.800	Edulcorante.	
ALGINATO DE CALCIO	404	3 000	FDA 184.1187	Antiespumantes, incrementadores del volumen, sustancias inertes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes.	
ALGINATO DE POTASIO	402	100	FDA 184.1610	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, Secuestrantes, estabilizadores, espesantes.	
ALGINATO DE SODIO	401	10 000	FDA 184.1724	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado,	

				humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes.	
ASCORBATO CÁLCICO	302	BPM	FDA 182.3189	Antioxidantes.	
ASCORBATO SÓDICO	301	BPM	FDA 182.3731	Antioxidantes.	
CANTAXANTINA	161g	60	FDA 75.75	Colorantes.	
CARAMELO I- CARAMELO PURO CÁUSTICO	150a	BPM	FDA 182.1235/73.85	Colorantes.	
CARAMELO II- CARAMELO AL SULFITO	150b	BPM	FDA 182.1235/73.85	Colorante	
CARAMELO III- CARAMELO AL AMONIACO	150c	BPM	FDA 182.1235/73.85	Colorante	
CARAMELO IV- CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	BPM	FDA 182.1235/73.85	Colorante	
CARMINES (EXTRACTO DE COCHINILLA)	120	BPM	FDA 73.100	Colorante.	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160aai	BPM	FDA 73.95	Colorantes.	
CURCUMINA	100i	100	FDA 73.600	Colorantes	
EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	BPM	FDA 73.30	Colorantes	
GOMA ARABIGA	414	10 000	FDA 184.1330	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes.	
GOMA DE CAROBA (ALGARROBO)	410	5 000	FDA 184.1343	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes.	
GOMA DE KARAYA	416	20	FDA 184.1349	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes.	
GOMA DE TRAGACANTO	413	1 000	FDA 184.1351	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes.	
GOMA GUAR	412	20 000	FDA 184.1339 FDA 184.1343	Espesante, gelificante.	
GOMA XANTANA	415	BPM	FDA 172.695	Emulsionantes, espumantes, estabilizadores, espesantes.	
HIDROXI PROPIL METILCELULOSA (HIDROXIPROPILCELULOSA,	464, 463, 461, 465	BPM	FDA 182.1480 FDA 172.870 FDA 172.874	Incrementadores del volumen, emulsionantes,	

METILCELULOSA, METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA)			FDA 172.872	agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes.	
ROJO REMOLACHA	162	BPM	FDA 73.40	Colorante.	
TARTRATOS	334, 335i, 335ii, 336i, 336ii, 337	1 600	FDA 182.8250	Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
14.1.3.3	Concentrados para néctares de frutas				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160bi	BPM	FDA 73.30	Colorante.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CAROTENOS, BETA- VEGETALES	160a	BPM	FDA 73.95	Colorante.	
CARAMELO I- CARAMELO PURO CÁUSTICO	150a	BPM	FDA 182.1235/73.85	Colorante.	
CARAMELO II- CARAMELO AL SULFITO	150b	BPM	FDA 182.1235/73.85	Colorante.	
CARAMELO III- CARAMELO AL	150c	BPM	FDA 182.1235/73.85	Colorante.	

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

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas.				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ACESULFAME POTÁSICO	950	BPM	FDA 172.800	Edulcorante.	
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante.	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3 000	FDA 172.858	Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	10	Reglamento (UE) No 232/2012	Colorante.	
AMARILLO OCASO FCF	110	BPM	FDA 74.706	Colorante.	
ASPARTAME	951	BPM	FDA 172.804	Edulcorante.	
AZUL BRILLANTE FCF	133	BPM	FDA 74.101	Colorante.	
CARAMELO I- CARAMELO PURO CÁUSTICO	150a	BPM	FDA 182.1235 FDA 182.73.85	Colorante	
CARAMELO II- CARAMELO AL SULFITO	150b	BPM	FDA 182.1235 FDA 182.7385	Colorante	
CARAMELO III- CARAMELO AL AMONÍACO	150c	BPM	FDA 182.1235 FDA 182.7385	Colorante.	
CARAMELO IV- CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	BPM	FDA 182.1235 FDA 182.7385	Colorante.	

CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160(aii)	BPM	FDA 73.95	Colorante	
CITRATOS DE CALCIO	333	BPM	FDA 184.1195	Reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsificantes, agente endurecedor, secuestrante.	
CURCUMINA	100i	BPM	FDA 73.600	Colorante.	
ERITROSINA	127	BPM	FDA 74.303	Colorante	
ESTEAROIL LACTOLATOS	481i	2 000	Reglamento (UE) No 1129/2011	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	
ESTERES DE GLICEROL DE COLOFONIA DE MADERA	455i	100	FDA 172.735	Colorante.	
ETILMALTOL	637	BPM	FDA 172.515	Acentuador de aroma, estabilizador.	
EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b(i)	BPM	FDA 73.30	Colorantes naturales.	
EXTRACTO DE QUILAYA	999	200	Reglamento (UE) No 1129/2011	Agente antiespumante.	
EXTRACTO DE SPIRULINA	N/A	BPM	FDA 73.530	Colorantes naturales.	
FOSFATOS	338, 340iii, 454i, 339i, 341i, 339ii, 341ii	BPM	FDA 184.1141	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes.	
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	BPM	FDA GRAS NOTICE GRN 278	Edulcorante.	
GLUTAMATO MONOSODICO	621	BPM	FDA 182.1	Acentuadores del sabor.	
LUTEINA	161b	100	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	
MALTOL	636	BPM	FDA 172.515	Acentuador del aroma, estabilizador.	

OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	
PONCEAU 4R	124	50	FDA 73.100	Colorante.	
RIBOFLAVINAS	101i, 101ii	50	FDA 73.450	Colorantes.	
ROJO ALLURA AC	129	BPM	FDA 74.340	Colorante.	
SALES DE COLINE	1001	BPM	FDA 182.8252/182.8250	Emulsionante.	
SALES MAGNESICAS DE ÁCIDOS GRASOS	470b	BPM	FDA 172.863	Antiaglutinante, emulsificante, estabilizador.	
SUCRALOSA	955	BPM	FDA 172.831	Edulcorante.	
TARTRACINA	102	BPM	FDA 74.705	Colorante.	
TARTRATOS	334, 336i, 335i, 336ii, 335ii, 337	BPM	FDA 184.1099, 184.1801, 184.1804	Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ÁCIDO ADÍPICO	355	50	FDA184.1009	Acidulante.	
PROPILENGLICOL	1520	20 000	FDA184.1666	Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante.	

ROJO ALLURA AC	129	BPM	FDA 74.340	Colorante.	
ROJO DE AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	50	Directiva 94/36/CE de 30 de junio de 1994 sobre colorantes de alimentos.	Colorante.	
SORBATOS	200i, 202, 201, 203	BPM	FDA 182.3089	Antioxidante, sustancia conservadora, estabilizador.	
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	BPM	FDA 182.1127	Agente endurecedor, gasificante, estabilizador.	
TARTRACINA	102	BPM	FDA 74.705	Colorante	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas incluidos los ponches de frutas y las limonadas y bebidas similares.				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ÁCIDO ADIPICO	355	50	FDA 184.1009	Acidulante.	
EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	BPM	FDA 73.30	Colorante.	
PROPILENGLICOL	1520	20 000	FDA 184.1666	Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante.	
ROJO ALLURA AC	129	BPM	FDA 74.340	Colorante.	
SORBATOS	200i, 202, 201, 203	BPM	FDA 182.3795 FDA 182.3089 FDA 182.3640 FDA 182.3225	Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador.	
TARTRACINA	102	BPM	FDA 74.705	Colorante.	
TARTRATOS	334, 336i, 335i,	BPM	FDA 184.1099, 184.1801, 184.1894	Antiaglutinantes, reguladores de la acidez,	

	336ii, 335ii, 337			adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes.	
--	-------------------------	--	--	---	--

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ÁCIDO ADÍPICO	355	50	FDA 184.1009	Acidulante	
FOSFATO DE ALUMINIO	541i	BPM	FDA 182.1781	Regulador de la acidez, emulsificante, gasificante, estabilizador, espesante.	
PROPILENGLICOL	1520	20 000	FDA 184.1666	Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante.	
ROJO ALLURA AC	129	BPM	FDA 74.340	Colorante.	
SORBATOS	200i, 202, 201, 203	BPM	FDA 182.3795 FDA 182.3089 FDA 182.3640 FDA 182.3225	Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador.	
SULFOSUCCIONATO DE DIOCTIL SODICO	480	10	FDA 172.1810	Adyuvante, emulsificante, humectante, estabilizador,	

				espesante.	
TARTRACINA	102	BPM	FDA 74.705	Colorante.	
TARTRATOS	334, 336i, 335i, 336ii, 335ii, 337	BPM	FDA 184.1099, 184.1801, 184.1894	Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes.	

Número de la Categoría		Categoría de Alimento			
14.1.5		Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao			
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante.	
ESTEAROIL LACTILATOS	481i	2 000	Reglamento (UE) No 1129/2011	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	
CLORURO DE AMONIO	510	BPM	FDA 184.1138	Agentes de tratamiento de las harinas.	
CLORURO CÁLCICO	509	3 200	FDA 184.1193	Agentes endurecedores, estabilizadores, espesantes.	
CARAMELO CARAMELO AMONIACO	III- AL 150c	BPM	FDA 73.85	Colorante	
CARAMELO CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	IV 150d	BPM	FDA 73.85 (Aplica solamente en bebidas calientes a	Colorante	

			base de cereales y granos, excluido el cacao)		
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	FDA 184.1426	Agentes de retención de color, agentes endurecedores, estabilizadores.	
SACARINA	954	200	FDA 180.37	Edulcorante	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	1000	FDA 182.3089	Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
14.2	Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas análogas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ÁCIDO TANICO	181	150	FDA 184.1097	Colorantes, emulsionantes, espesantes, estabilizadores.	

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

CARAMELO AL AMONÍACO			182.1235/73.85		
EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160bi	BPM	FDA 73.30	Colorante.	
INDIGOTINA	132	BPM	FDA 74.102	Colorante.	
RIBOFLAVINAS	101i, 101ii	BPM	FDA 184.1695, 73.450	Colorante.	
ROJO ALLURA AC	129	BPM	FDA 74.340	Colorante.	
SULFITOS	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	50	FDA 182.3862 FDA 182.3798 FDA 182.3739 FDA 182.3766 FDA 182.3637 FDA 182.3616	Antioxidantes, colorantes, agentes de tratamiento de las harinas, sustancias conservadoras, secuestrantes.	
TARTRACINA	102	BPM	FDA 74.705	Colorante.	
VERDE SOLIDO FCF	143	BPM	FDA74.203	Colorante.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
14.2.2	Sidra y sidra de pera				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
LUTEINA	161b	200	Reglamento (UE) 1129/2011	Colorante.	
MARRON HT	155	200	Directiva 94/36/CE Anexo V N° L 237/29 Parte 2	Colorante.	
NEGRO BRILLANTE PN	151	200	Directiva 94/36/CE Anexo V N° L 237/29 Parte 2	Colorante.	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	2 000	Directiva 95/2/CE Anexo II pag 13	Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador.	
SULFITOS	220, 221, 222, 223, 224, 225,	200	FDA 182.3862 FDA 182.3798 FDA 182.3739 FDA 182.3766 FDA 182.3637 FDA 182.3616	Antioxidantes, colorantes, agentes de tratamiento de las harinas, sustancias conservadoras,	

	227, 228, 539			secuestrantes.	
--	------------------	--	--	----------------	--

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
14.2.3	Vinos de uva				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ALFA AMILASA (CARBOHYDRAS) (Bacillus licheniformis)	1100	BPM	FDA 184.1027 FDA 184.1148	Agentes de tratamiento de las harinas.	
CARAMELO I- CARAMELO PURO CÁUSTICO	150a	BPM	FDA 73.85	Colorante.	
DIÓXIDO DE CARBONO	290	BPM	FDA 184.1240	Gasificantes, espumantes, gases de envasado, sustancias conservadoras, propulsores.	
DIÓXIDO DE SILICIO AMORFO	551	2 000	FDA 172.480	Antiaglutinantes, antiespumantes, sustancias inertes.	
NITROGENO	941	BPM	FDA 184.1540	Espumantes, gases de envasado, propulsores.	
OXIDASA DE GLUCOSA	1102	BPM	FDA 184.1034	Antioxidantes	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	2 000	Directiva 95/2/CE Anexo II pág. 13	Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador.	
SULFATO CALCICO	516	70	FDA 184.1230	Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes, estabilizadores.	
SULFITOS	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	350	FDA 182.3862 FDA 182.3798 FDA 182.3739 FDA 182.3766 FDA 182.3637 FDA 182.3616	Antioxidantes, colorantes, agentes de tratamiento de las harinas, sustancias conservadoras, secuestrantes.	
TARTRATO MONOPOTÁSICO	336i	BPM	FDA 184.1077	Acidulante, antioxidante,	

				corrector de la acidez	
TARTRATOS	334, 335i, 335ii, 336i, 336ii, 337	BPM	FDA 184.1099	Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
14.2.3.3	Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
SULFATO CÁLCICO	516	2 000	FDA 184.1230	Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes, estabilizadores.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
CURCUMINA	100i	200	Directiva 94/36/CE Anexo V N° L 237/29 Parte 2	Colorantes.	

LUTEINA	161b	200	Reglamento (UE) 1129/2011	Colorante.	
MARRON HT	155	200	Directiva 94/36/CE Anexo V N° L 237/29 Parte 2	Colorantes.	
NEGRO BRILLANTE PN	151	200	Directiva 94/36/CE Anexo V N° L 237/29 Parte 2	Colorantes.	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BPM	Reglamento (UE) 1129/2011	Colorante.	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	2 000	Directiva 95/2/CE Anexo II pág. 13	Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador.	
SULFITOS	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	200	Nota 44 FDA 182.3862 FDA 182.3798 FDA 182.3739 FDA 182.3766 FDA 182.3637 FDA 182.3616	Antioxidantes, colorantes, agentes de tratamiento de las harinas, sustancias conservadoras, secuestrantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
14.2.5	Aguamiel				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163	BPM	Reglamento (UE) 1129/2011	Colorante.	
CARAMELO III-CARAMELO AL AMONÍACO	150c	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
CARAMELO IV-CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BPM	Reglamento (UE) 1129/2011	Colorante.	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	200	Directiva 95/2/Ce Anexo II pág. 13	Antioxidantes, sustancias conservadoras,	

				estabilizador.	
SULFITOS	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	200	FDA 182.3862 FDA 182.3798 FDA 182.3739 FDA 182.3766 FDA 182.3637 FDA 182.3616	Antioxidantes, decolorantes, agentes de tratamiento de las harinas, sustancias conservadoras, secuestrantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante.	
CURCUMINA	100i	200	Directiva 94/36/CE Anexo V N° L 237/29 Parte 2	Colorante.	
ERITROSINA	127	BPM	FDA 74.303	Colorante.	
MARRON HT	155	200	Directiva 94/36/CE Anexo V N° L 237/29 Parte 2	Colorante.	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	600	Directiva 95/2/CE Anexo III, Pág. 21 Otros aditivos permitidos	Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador.	
SUCROGLICÉRIDOS	474	5 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pág. 36 Otros aditivos permitidos.	Emulsionantes.	
SULFITOS	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	200	FDA 182.3862 FDA 182.3798 FDA 182.3739 FDA 182.3766 FDA 182.3637 FDA 182.3616	Antioxidantes, decolorantes, agentes de tratamiento de las harinas, sustancias conservadoras, secuestrantes.	

TARTRACINA	102	300	FDA 74.705	Colorantes.	
VERDE SOLIDO FCF	143	100	FDA 74.203	Colorantes.	
XILITOL	967	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pág. 35 Otros aditivos permitidos	Emulsionantes, humectantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p.ej. cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ACESULFAME POTASICO	950	350 mg/l solo cerveza sin alcohol o con un contenido de alcohol que no exceda del 1,2% vol; de table / Tafelbier / Table beer "(contenido de mosto original inferior al 6%) excepto" Obergäriges Einfachbier "; cervezas con una acidez mínima de 30 mili-equivalentes expresados como NaOH; Cervezas marrones del tipo "oud bruin"	Anexo II Reglamento (CE) No. 1333/2008 (modificado)	Acentuadores del aroma, edulcorantes.	
ACESULFAME POTASICO	950	25 mg/l solo cerveza de	Anexo II Reglamento	Acentuadores del aroma, Edulcorantes	

		bajo consumo energético.	(CE) No. 1333/2008 (modificado)		
ADVANTAME	969	6 mg/l solo cerveza sin alcohol o con un contenido de alcohol que no exceda del 1,2% vol; de table / Tafelbier / Table beer “(contenido de mosto original inferior al 6%) excepto” Obergäriges Einfachbier “; cervezas con una acidez mínima de 30 mili- equivalentes expresados como NaOH; Cervezas marrones del tipo “oud bruin” 0.5 mg/l solo cerveza de bajo consumo energético 350 mg/l solo cerveza sin alcohol o con un contenido de alcohol que no exceda del 1,2% vol; de table / Tafelbier /	Anexo II Reglamento (CE) No. 1333/2008 (modificado)	Edulcorante	

		Tab1e beer “(contenido de mosto original inferior al 6%) excepto” Obergäriges Einfachbier “; cervezas con una acidez mínima de 30 mili- equivalentes expresados como NaOH; Cervezas marrones del tipo “oud bruin”			
ASPARTAME	951	600 mg/l solo cerveza sin alcohol o con un contenido de alcohol que no exceda del 1,2% vol; de table / Tafelbier / Tab1e beer “(contenido de mosto original inferior al 6%) excepto” Obergäriges Einfachbier “; cervezas con una acidez mínima de 30 mili- equivalentes expresados como NaOH; Cervezas marrones del tipo “oud bruin”	Anexo II Reglamento (CE) No. 1333/2008 (modificado)	Acentuadores del aroma, edulcorantes.	
ASPARTAME	951	25 mg/l solo	Anexo II	Acentuadores del aroma,	

		cerveza de bajo consumo energético.	Reglamento (CE) No. 1333/2008 (modificado)	edulcorantes.	
CARAMELO I-PURO CARAMELO CÁUSTICO	150ª	BPM	FDA 182.1235/73.85	Colorante.	
CARAMELO II-AL CARAMELO SULFITO	150b	BPM	FDA 182.1235/73.85	Colorante.	
CARAMELO III-AL CARAMELO AMONÍACO	150c	BPM	FDA 182.1235/73.85	Colorante.	
CARMINES (EXTRACTO COCHINILLA) DE	120	BPM	FDA 73.100	Colorante.	
CLOROFILAS	140	BPM	FDA 73.125	Colorante.	
CURCUMINA	100i	200	Directiva 94/36/CE Anexo V Nº L 237/29 Parte 2	Colorante.	
ERITROSINA	127	BPM	FDA 74.303	Colorante.	
EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b(i)	BPM	FDA 73.30	Colorante.	
FOSFATOS	340i, 339i 339ii	BPM	FDA 182.1778 FDA 182.1217 FDA 182.6285 FDA 182.6085 FDA 182.6215 FDA 182.6290 FDA 182.6778 FDA 184.1434	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales, emulsionantes, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes.	
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	70 mg/l solo cerveza sin alcohol o con un contenido de alcohol que no exceda del 1,2% vol; de table / Tafelbier / Table beer "(contenido de mosto original inferior al 6%)	Anexo II Reglamento (CE) No. 1333/2008 (modificado)	Edulcorante.	

		excepto” Obergäriges Einfachbier “; cervezas con una acidez mínima de 30 mili- equivalentes expresados como NaOH; Cervezas marrones del tipo “oud bruin”			
MARRON HT	155	200	Directiva 94/36/CE Anexo V N° L 237/29 Parte 2	Colorante.	
NEGRO BRILLANTE PN	151	200	Directiva 94/36/CE Anexo V N° L 237/29 Parte 2	Colorante.	
NEOHESPERIDINA DIHIDROCALCONA	959	10 mg/l solo cerveza sin alcohol o con un contenido de alcohol que no exceda del 1,2% vol; de table / Tafelbier / Table beer “(contenido de mosto original inferior al 6%) excepto” Obergäriges Einfachbier “; cervezas con una acidez mínima de 30 mili- equivalentes expresados como NaOH;	Anexo II Reglamento (CE) No. 1333/2008 (modificado)	Colorante	

		Cervezas marrones del tipo "oud bruin" 10 mg/l solo cerveza de bajo consumo energético.			
NEOTAME	961	20 mg/l solo cerveza sin alcohol o con un contenido de alcohol que no exceda del 1,2% vol; de table / Tafelbier / Table beer "(contenido de mosto original inferior al 6%) excepto" Obergäriges Einfachbier "; cervezas con una acidez mínima de 30 mili-equivalentes expresados como NaOH; Cervezas marrones del tipo "oud bruin" 1 mg/l solo cerveza de bajo consumo energético.	Anexo II Reglamento (CE) No. 1333/2008 (modificado)	Acentuadores del aroma, Edulcorantes	
POLIDEXTROSA	1200	BPM (Solo para bebidas con calorías reducidas y	Anexo II Reglamento (CE) No. 1333/2008	Incrementadores del volumen, Agentes de glaseado, Humectantes,	

		bebidas de bajo alcohol	(modificado)	Estabilizadores, Espesantes.	
SACARINA Y SALES SODIO, POTASIO Y CALCIO	954	80 mg/l solo cerveza sin alcohol o con un contenido de alcohol que no exceda del 1,2% vol; de table / Tafelbier / Tab1e beer “(contenido de mosto original inferior al 6%) excepto” Obergäriges Einfachbier “; cervezas con una acidez mínima de 30 mili- equivalentes expresados como NaOH; Cervezas marrones del tipo “oud bruin”	Anexo II Reglamento (CE) No. 1333/2008 (modificado)	Edulcorante.	
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	350 mg/l solo cerveza sin alcohol o con un contenido de alcohol que no exceda del 1,2% vol; de table / Tafelbier / Tab1e beer “(contenido de mosto original inferior al 6%) excepto” Obergäriges Einfachbier “;	Anexo II Reglamento (CE) No. 1333/2008 (modificado)	Edulcorante.	

		cervezas con una acidez mínima de 30 mili-equivalentes expresados como NaOH; Cervezas marrones del tipo "oud bruin" 25 mg/l solo cerveza de bajo consumo energético.			
SUCRALOSA	955	250 mg/l solo cerveza sin alcohol o con un contenido de alcohol que no exceda del 1,2% vol; de table / Tafelbier / Table beer "(contenido de mosto original inferior al 6%) excepto" Obergäriges Einfachbier "; cervezas con una acidez mínima de 30 mili-equivalentes expresados como NaOH; Cervezas marrones del tipo "oud bruin" 10 mg/l solo cerveza de	Anexo II Reglamento (CE) No. 1333/2008 (modificado)	Edulcorante.	

		bajo consumo energético.			
SUCROGLICERIDOS	474	5 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pág. 36 Otros aditivos permitidos.	Emulsionantes.	
SULFITOS	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	350	FDA 182.3862 FDA 182.3798 FDA 182.3739 FDA 182.3766 FDA 182.3637 FDA 182.3616	Antioxidantes, colorantes, agentes de tratamiento de las harinas, sustancias conservadoras, secuestrantes.	
TARTRACINA	102	BPM	FDA 74.705	Colorante.	
VERDE SOLIDO FCF	143	100	FDA 74.203	Colorante.	

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
15.0	Aperitivos listos para el consumo				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante.	
EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	BPM	FDA 73.30	Colorante.	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BPM	FDA 73.345	Colorante.	
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	30 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pág. 40. Otros aditivos permitidos	Antiaglutinantes.	
SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO)	556	30 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pág. 40. Otros aditivos permitidos.	Antiaglutinantes.	
SILICATO DE MAGNESIO (SINTETICO)	553i	30 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV,	Antiaglutinantes.	

			Pág. 40. Otros aditivos permitidos.		
--	--	--	-------------------------------------	--	--

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas):				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3 000	FDA 184.1668	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.	
BICARBONATO DE SODIO	500ii	BPM	FDA 184.1736	Regulador de la acidez.	
CURCUMINA	100i 100ii	BPM	FDA 73.600	Colorante.	
DIACETATO DE SODIO	262ii	500	FDA 184.1754	Reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes.	
ERITROSINA	127	BPM	FDA 74.303	Colorante.	
ESTEAROIL-2-LACTILATOS	481i, 481ii	5 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pág. 38 Otros aditivos permitidos	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	
EXTRACTO DE ROMERO	392	50	Reglamento (UE) No 1129/2011	Antioxidante, grasas para untar.	
LUTEINA	161b	100	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BMP	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	

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

Número de la Categoría	Categoría de Alimento				
16.0	Alimentos preparados				
Denominación del Aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Legislación de Referencia	Función	Observaciones
ADVANTAME	969	BPM	FDA 172.803	Edulcorante	
ERITROSINA	127	BPM	FDA 74.303	Colorante.	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BPM	FDA 73.345	Colorante.	

ANEXO B
(NORMATIVO)

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

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
01.1.3	Suero de mantequilla líquido (natural /simple)			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
AGAR	406	2 500	Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancia inerte, agente de glaseado, humectante.	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	Estabilizadores, espesantes.	
ALGINATO DE CALCIO	404	3 000	Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALGINATO DE POTASIO	402	200	Emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3 000	Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALGINATODE SODIO	401	10 000	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALMIDÓN HIDROXIPROPILICO	1440	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ÉSTERES ACÉTICOS DE LOS MONO Y DIGLICÉRIDOS DE LOS ÁCIDOS GRASOS	472a	BPM	Emulsificante, estabilizador, secuestrante.	
FOSTATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ETILMALTOL	637	BPM	Acentuador del sabor.	
MALTOL	636	200	Acentuador del aroma, estabilizador.	
SALES AMÓNICAS DEL ÁCIDO FOSTATÍDICO	442	700	Emulsificante, estabilizador.	
SULFOSUCCIONATO DE DIOCTILSODICO	480	25	Adyuvante, emulsificante, humectante, estabilizador, espesante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales / simples)			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ACESULFAME POTÁSICO	950	500	Acentuador del aroma, edulcorante.	
ACETATO DE ALMIDÓN	1420, 1421	BPM	Agente de carga, emulsificantes, estabilizadores, espesantes.	
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
AGAR	406	2 500	Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancia inerte, agente de glaseado, humectante.	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARREGENINA SEMI REFINADA)	407a	5 000	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3 000	Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALGINATO DE SODIO	401	10 000	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALMIDÓN BLANQUEADO	1403	BPM	Agente de carga,	

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

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

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

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales /simples) tratadas térmicamente después de la fermentación			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
BICARBONATO DE MAGNESIO	504ii	BPM	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente endurecedor.	
CARMINES	120	150	Colorantes.	
ÉSTERES ACÉTICOS DE LOS MONO Y	472a	BPM	Emulsificante, estabilizador, secuestrante.	

DIGLICÉRIDOS DE LOS ÁCIDOS GRASOS				
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
GLICEROL	422	BPM	Emulsificante, humectante, estabilizador, espesante.	
ISOMALTOSA	953	BPM	Edulcorante.	
LACTATO DE POTASIO	326	BPM	Regulador de acidez, antioxidante.	
LACTATO DE SODIO	325	BPM	Regulador de acidez, antioxidante, agente de carga, emulsificante, humectante, estabilizador, espesante.	
LECITINA	322	BPM	Antioxidante, emulsificante, estabilizador.	
MANITOL	421	BPM	Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, edulcorante, espesante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
01.2.2	Cuajada (natural / simple)			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
BICARBONATO DE MAGNESIO	504ii	BPM	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente endurecedor	

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

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
01.3.2	Blanqueadores de bebidas			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
EXTRACTO DE PIEL DE	163ii	1 500	Colorantes.	

UVA (ENOCIANINA)				
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	50	Colorantes.	
TARTRACINA	102	300	Colorantes.	

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

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural / simple)			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ALMIDÓN OCTENIL SUCCINATO SÓDICO	1450	BPM	Emulsificante, estabilizador, espesante.	
ERITRITHOL	968	600 000	Edulcorante.	
ERITROSINA	127	600 000	Colorante.	
NITRÓGENO	941	BPM	Propelente.	
ÓXIDO NITROSO	942	BPM	Propelente.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales / simples)			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ALMIDÓN OCTENIL SUCCINATO SÓDICO	1450	BPM	Emulsificante, estabilizador, espesante.	
ERITRITHOL	968	600 000	Edulcorante.	
LACTITOL	966	30 000	Edulcorante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ALITAME	956	100	Edulcorante.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	100	Colorantes.	

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

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
01.6	Queso y productos análogos			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ÁCIDO SULFÚRICO	513	3	Regulador de pH.	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	50 000	Colorante.	
TOCOFEROLES	307a, 307b, 307c	200	Antioxidantes.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
01.6.1	Queso no madurado			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	BPM	Colorante.	
AZUL BRILLANTE FCF	133	100	Colorante.	
CARMINES	120	BPM	Colorante.	
FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	541i, 541ii	670	Regulador de la acidez, emulsificante, gasificante, estabilizador, espesante.	
MARRON HT	155	BPM	Colorante.	

SILICATO DE MAGNESIO (SINTETICO)	553i	10 000	Antiaglutinante.	
----------------------------------	------	--------	------------------	--

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
01.6.2	Queso Madurado			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
FOSFATOS	338, 339ii, 340i, 340ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343 iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542	30 000	Agente antiaglomerante, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, estabilizador, espesante. leudante/agente leudante.	

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

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
01.6.2.2	Corteza de queso madurado			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	9 000	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores,	

			espesantes.	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	BPM	Colorante.	
CARMINES	120	BPM	Colorante.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	1 000	Colorantes.	
MARRON HT	155	BPM	Colorante.	
NEGRO BRILLANTE PN	151	BPM	Colorante.	
TARTRACINA	102	100	Colorante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p. ej., para salsas a base de queso)			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
SILICATO DE MAGNESIO (SINTÉTICO)	553i	10 000	Antiaglutinantes.	

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

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
01.6.4	Queso elaborado, fundido			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ADIPATOS	355, 356,357, 359	4 500	Reguladores de la acidez. agentes endurecedores, gasificantes.	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	9 000	Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	200	Colorante.	
AZUL BRILLANTE FCF	133	200	Colorante.	
FOSFATOS	338, 339ii, 340i, 340ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343 iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452ii,452iii, 452iv, 452v, 542	30 000	Agente antiaglomerante, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, estabilizador, espesante. leudante/agente leudante.	
INDIGOTINA	132	200	Colorante.	
MARRON HT	155	200	Colorante.	
NEGRO BRILLANTE PN	151	100	Colorante.	
NISINA	234	250	Sustancias conservadoras.	
SILICATO DE MAGNESIO SINTÉTICO	553i	10 000	Antiglutinante.	
TARTRACINA	102	200	Colorante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
01.6.4.2	Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	60	Colorantes.	
ROJO ALLURA AC	129	100	Colorante.	

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

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
01.6.6	Queso de proteínas del suero			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	9 000	Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
CAROTENOIDES	160a(i) 160a (iii), 160e, 160f	1 000	Colorantes.	
CAROTENOS VEGETALES	160a(ii)	1 000	Colorantes.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	50	Colorantes.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	4 500	Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes.	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	150	Colorante.	
ERITROSINA	127	300	Colorante.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA,	160b	500	Colorantes.	

ANNATO				
FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	541i, 541ii	2 000	Reguladores de la acidez, emulsificantes, gasificantes, estabilizadores, espesantes.	
MARRON HT	155	150	Colorante.	
MONO Y DIGLICÉRIDOS ETOXILADOS	488	2 000	Emulsificante, antioxidante.	
NEGRO BRILLANTE PN	151	150	Colorante.	
PROPILENGLICOL	1520	25 000	Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante.	
TAUMATINA	957	5	Edulcorante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
01.8	Suero y productos a base de suero, excluidos los quesos de suero			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	50 000	Colorante.	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	50 000	Colorante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
01.8.1	Suero y productos a base de suero, excluidos los quesos de suero			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	20	Colorantes.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA,	160b	20	Colorantes.	

ANNATO				
SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN SINTÉTICO)	556	10 000	Antiaglutinante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
02.0	Grasas y aceites y emulsiones grasas			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
COMPLEJOS CÚPRICOS DE CLOROFILAS Y CLOROFILINAS	141i, 141ii	BPM	Colorantes.	
FOSFATOS	338, 339i, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 452	200	Agente antiaglomerante, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, estabilizador, espesante. leudante/agente leudante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
02.1	Grasas y aceites prácticamente exentos de agua			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ASCORBATO DE SODIO	301	BPM	Antioxidante, agente de retención del color.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
02.1.1	Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, "ghee"			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500ii	BPM	Regulador de la acidez, antiaglutinante, gasificante,	

			estabilizador, leudante.	
CITRATO DE ISOPROPILO	384	100	Antioxidantes, sustancias conservadoras, secuestrantes.	
MONO Y DIGLICÉRIDOS	471	20 000	Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante, agente de carga.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
02.1.2	Grasas y aceites vegetales			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ACIDO MÁLICO (DL-)	296	100	Regulador de la acidez, secuestrante.	
CANTAXANTINA	161g	15	Colorante.	
ERITROSINA	127	300	Colorante.	
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	10 000	Adyuvante, emulsificante, estabilizador, espesantes.	
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472b	BPM	Emulsionante, secuestrantes y estabilizantes.	
FOSFATOS	338,339i, 339iii, 340i, 340ii, 340iii,341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v,450vi, 450vii,451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii,452iv, 452v, 452	220	Agente antiaglomerante, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, estabilizador, espesante. leudante/agente leudante.	
MONO Y DIGLICÉRIDOS	471	20 000	Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante, agente de carga.	
RIBOFLAVINAS	101i, 101ii	300	Colorantes.	
VERDE SOLIDO FCF	143	BPM	Colorante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ÁCIDO MÁLICO (DL-)	296	100	Regulador de la acidez, secuestrante.	
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500ii	BPM	Regulador de la acidez, antiglutinante, gasificante, estabilizador, leudante.	
CANTAXANTINA	161g	15	Colorante.	
CARMINES	120	BPM	Colorantes.	
ERITROSINA	127	300	Colorante.	
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472b	80 000	Emulsionante, secuestrantes y estabilizantes.	
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	10 000	Adyuvante, emulsificante, estabilizador, espesante.	
FOSFATOS	338, 339i, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 452	220	Agente antiaglomerante, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, estabilizador, espesante. leudante/agente leudante.	
HIDROXIDO DE SODIO MONO Y DIGLICÉRIDOS	524	BPM	Regulador de la acidez.	
	471	BPM	Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante, agente de carga.	
TARTRACINA	102	300	Colorante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
02.1.4	Mezcla de aceites y/o grasas de origen animal y vegetal. Mezclas de las categorías 2.1.2 y 2.1.3			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPM	Regulador de la acidez, antioxidante, secuestrante.	
ÁCIDO MALICO (DL-)	296	100	Regulador de la acidez, secuestrante.	
AMARILLO OCASO FCF	110	BPM	Colorante.	
AZUL BRILLANTE FCF	133	200	Colorante.	
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500ii	BPM	Regulador de la acidez, antiaglutinante, gasificante, leudante, estabilizador.	
CARMINES	120	500	Colorantes.	
CITRATO DE ISOPROPILO	384	200	Antioxidantes, sustancias conservadoras, secuestrantes.	
ERITROSINA	127	300	Colorante.	
ESTEAROIL-2-LACTILATOS	481i, 481ii	2 000	Emulsificante, estabilizador, espesante.	
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	10 000	Emulsificante, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores, adyuvante, espesante.	
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472b	80 000	Emulsionantes, secuestrantes, estabilizantes.	
FOSFATOS	338,339i, 339iii, 340i, 340ii, 340iii,341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v,450vi, 450vii,451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii,452iv, 452v, 452	220	Agente antiaglomerante, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, estabilizador, espesante. leudante/agente leudante.	
HIDROXIDO DE SODIO	524	BPM	Reguladores de la acidez.	
INDIGOTINA	132	200	Colorante.	
MONO Y DIGLICÉRIDOS	471	BPM	Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante, agente de	

			carga.	
POLISORBATOS	432, 433, 434, 435, 436	5 000	Agente antiespumante, agente espumante, agente de tratamiento de las harinas, adyuvante, emulsificante, estabilizador.	
RIBOFLAVINAS	101i, 101ii	300	Colorantes.	
ROJO ALLURA AC	129	500	Colorante.	
TARTRACINA	102	300	Colorante.	
TOCOFEROLES	307a, 307b, 307c	BPM	Antioxidantes.	
VERDE SOLIDO FCF	143	BPM	Colorante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
02.2	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
DIACETATO DE SODIO	262ii	BPM	Regulador de la acidez, sustancia conservadora, secuestrante.	
ESTEAROIL-2-LACTILATOS	481i, 481ii	10 000	Emulsificante, estabilizador, espesante.	
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	10 000	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores.	
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	500	Antioxidantes.	
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	20 000	Emulsificante, estabilizador.	
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491, 492, 493, 494, 495	20 000	Emulsificante, estabilizadores.	
ÉSTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	10 000	Emulsificante, secuestrantes, estabilizadores.	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DEL ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	10 000	Emulsificante, estabilizador.	
POLISORBATOS	432, 433, 434, 435, 436	1 000	Agente antiespumante, agente espumante, agente de tratamiento de las harinas, adyuvante, emulsificante, estabilizador.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
02.2.1	Mantequilla (manteca)			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ALMIDÓN BLANQUEADO	1403	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ACETATO DE POTASIO	261	BPM	Regulador de la acidez.	
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPM	Regulador de la acidez, preservante.	
ÁCIDO ASCÓRBICO	300	BPM	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color.	
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPM	Regulador de la acidez, antioxidante, secuestrante.	
ÁCIDO ERITÓRBICO	315	100	Antioxidante, agente de retención del color.	
ÁCIDO LACTICO (L-, D- y DL-)	270	BPM	Reguladores de la acidez.	
ADIPATO DE DIALMIDON ACETILADO	1422	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
AGAR	406	2 500	Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancia inerte, agente de glaseado, humectante.	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	Estabilizador, espesante.	
ALGINATO DE AMONIO	403	1 000	Emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALGINATO DE CALCIO	404	3 000	Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALGINATO DE POTASIO	402	200	Emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALGINATO DE SODIO	401	10 000	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALMIDÓN HIDROXIPROPILICO	1440	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	

ALMIDÓN OCTENIL SUCCINATO SODICO	1450	BPM	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes.	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALMIDONES TRATADOS CON ÁCIDO	1401	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALMIDONES TRATADOS CON BASES	1402	BPM	Agente de carga, estabilizadores, espesantes.	
ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS	1405	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
AMARILLO OCASO FCF	110	300	Colorante.	
ASCORBATO CALCICO	302	BPM	Antioxidante.	
ASCORBATO DE SODIO	301	BPM	Antioxidante, agente de retención del color.	
BHT BUTILHIDROXITOLUENO	321	200	Antioxidante, adyuvante.	
CARBOXIMETILCELULOSA SODICA	466	2 000	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, agente endurecedor, agente gelificante, agente de glaseado, humectante.	
CARRAGENINA Y SUS SALES	407	BPM	Incrementador del volumen, sustancias inertes, emulsificantes, relleno, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes.	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	20 000	Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante.	
CLOROFILAS	140	BPM	Colorantes.	
ÉSTERES ACÉTICOS DE LOS MONO Y DIGLICERIDOS DE LOS ÁCIDOS GRASOS	472a	10 000	Emulsificante, estabilizador, secuestrante.	
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	

FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
GLUCONO DELTA LACTONA	575	BPM	Regulador de acidez, gasificante.	
GOMA GELAN	418	BPM	Estabilizadores, espesantes.	
GOMA GUAR	412	20 000	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
GOMA XANTANA	415	5 000	Estabilizador, espesante, emulsionante y espumante.	
HIDROXI PROPIL METIL CELULOSA, HIDROXIPROPILCELULOSA, METILCELULOSA, ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA)	461, 463, 464, 465	BPM	Agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante.	
HIDROXIDO CALCICO	526	BPM	Regulador de acidez, agente endurecedor.	
ISOASCORBATO DE SODIO (ERITORBATO DE SODIO)	316	100	Antioxidante, agente de retención del color.	
LACTATO CALCICO	327	BPM	Regulador de acidez, antioxidante, emulsificante, agente endurecedor, estabilizador, espesante.	
LACTATO DE POTASIO	326	BPM	Regulador de acidez, antioxidante.	
LACTATO DE SODIO	325	BPM	Regulador de acidez, antioxidante, agente de carga, emulsificante, humectante, estabilizador, espesante.	
LECITINA	322	20 000	Antioxidante, emulsificante, estabilizador.	
NITRÓGENO	941	BPM	Propelente.	
MANITOL	421	BPM	Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, edulcorante, espesante.	
MONO Y DIGLICÉRIDOS	471	20 000	Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante,	

			agente de carga.	
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	BPM	Emulsificante, estabilizador, espesante.	
POLIDEXTROSA	1200	BPM	Agente de carga, humectante, estabilizador, espesante.	
ROJO REMOLACHA	162	BPM	Colorante.	
RESINA DE GUAYACO	314	1 000	Antioxidante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ACEITE DE CASTOR	1503	5 000	Antiaglutinantes, vehículo para solventes, agente de glaseado, agente de liberación.	
ACETATO DE POTASIO	261	BPM	Regulador de la acidez.	
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPM	Regulador de la acidez, preservante.	
ÁCIDO ASCÓRBICO	300	BPM	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color.	
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPM	Regulador de la acidez, antioxidante, secuestrante.	
ÁCIDO ERITÓRBICO	315	100	Antioxidante, agente de retención del color.	
ÁCIDO LACTICO (L-, D- y DL-)	270	BPM	Reguladores de la acidez.	
ADIPATO DE DIALMIDON ACETILADO	1422	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	BPM	Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes.	
AGAR	406	2 500	Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancia inerte, agente de glaseado, humectante.	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI	407a	BPM	Estabilizador, espesante.	

REFINADA)				
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	10 000	Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALGINATO DE SODIO	401	10 000	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALMIDÓN BLANQUEADO	1403	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALMIDÓN HIDROXIPROPILICO	1440	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALMIDÓN OCTENIL SUCCINATO SODICO	1450	BPM	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes.	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALMIDONES TRATADOS CON ÁCIDO	1401	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALMIDONES TRATADOS CON BASES	1402	BPM	Agente de carga, estabilizadores, espesantes.	
ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS	1405	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
AMARILLO OCASO FCF	110	BPM	Colorante.	
ASCORBATO CALCICO	302	BPM	Antioxidante.	
ASCORBATO DE SODIO	301	BPM	Antioxidante, agente de retención del color.	
AZUL BRILLANTE FCF	133	200	Colorante.	
BHA BUTILHIDROXIANISOL	320	200	Antioxidante.	
BHT BUTILHIDROXITOLUENO	321	200	Antioxidante, adyuvante.	
CARBOXIMETILCELULOSA SODICA	466	2 000	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, agente	

			endurecedor, agente gelificante, agente de glaseado, humectante.	
CARRAGENINA Y SUS SALES	407	BPM	Incrementador del volumen, sustancias inertes, emulsificantes, relleno, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes.	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	20 000	Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante.	
CITRATO DE ISOPROPILO	384	200	Antioxidante, sustancia conservadora, secuestrante.	
CLOROFILAS	140	BPM	Colorantes.	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	20 000	Colorante.	
ÉSTERES ACÉTICOS DE LOS MONO Y DIGLICERIDOS DE LOS ÁCIDOS GRASOS	472a	10 000	Emulsificante, estabilizador, secuestrante.	
FOSFATO DE DIALMIDÓN	1412	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	1413	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
GLUCONO DELTA LACTONA	575	BPM	Regulador de acidez, gasificante.	
GOMA GELAN	418	BPM	Estabilizadores, espesantes.	
GOMA GUAR	412	20 000	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
GOMA XANTANA	415	5 000	Estabilizador, espesante, emulsionante y espumante.	
HIDROXI PROPIL METIL CELULOSA, HIDROXIPROPILCELULOSA, METILCELULOSA, ETIL CELULOSA	461, 463, 464, 465	BPM	Agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante.	

(ETIL METIL CELULOSA)				
HIDROXIDO CALCICO	526	BPM	Regulador de acidez, agente endurecedor.	
INDIGOTINA	132	200	Colorante.	
ISOASCORBATO DE SODIO (ERITORBATO DE SODIO)	316	100	Antioxidante, agente de retención del color.	
LACTATO CALCICO	327	BPM	Regulador de acidez, antioxidante, emulsificante, agente endurecedor, estabilizador, espesante.	
LACTATO DE POTASIO	326	BPM	Regulador de acidez, antioxidante.	
LACTATO DE SODIO	325	BPM	Regulador de acidez, antioxidante, agente de carga, emulsificante, humectante, estabilizador, espesante.	
LECITINA	322	20 000	Antioxidante, emulsificante, estabilizador.	
MANITOL	421	BPM	Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, edulcorante, espesante.	
MONO Y DIGLICÉRIDOS	471	20 000	Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante, agente de carga.	
NITRÓGENO	941	BPM	Propelente.	
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	BPM	Emulsificante, estabilizador, espesante.	
POLIDEXTROSA	1200	BPM	Agente de carga, humectante, estabilizador, espesante.	
RESINA DE GUAYACO	314	1 000	Antioxidante.	
RESINA DE GUAYACO	314	1 000	Antioxidantes.	
ROJO REMOLACHA	162	BPM	Colorante.	
TOSOM (ACEITE DE SOJA OXIDADO CON PROCEDIMIENTO TÉRMICO INTERACCIONADO CON MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS)	479	5 000	Emulsificante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	5 500	Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes.	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	10 000	Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	150	Colorante.	
FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	541i, 541ii	2 000	Regulador de la acidez, emulsificante, gasificante, estabilizador, espesante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	2 000	Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes.	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	150	Colorante.	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	30 000	Colorante.	
EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	200	Colorante.	
MARRON HT	155	150	Colorante.	
NEGRO BRILLANTE PN	151	150	Colorante.	
PROPILENGLICOL	1520	20 000	Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante.	
SALES AMÓNICAS DEL ÁCIDO FOSFÁTICO	442	700	Emulsificante, estabilizador.	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	1 000	Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador.	
TARTRACINA	102	300	Colorante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
04.1.1	Frutas frescas			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ÁCIDO ASCÓRBICO	300	500	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color.	
ACIDO ERITORBICO	315	BPM	Antioxidante, agente de retención del color.	
ASCORBATO DE SODIO	301	BPM	Antioxidante, agente de retención del color.	
ASCORBATO CALCICO	302	BPM	Antioxidantes.	
LACTATO CÁLCICO	327	BPM	Regulador de la acidez, antioxidante, emulsificante, agente endurecedor, estabilizador, espesante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
04.1.1.1	Frutas frescas no tratadas			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ACEITE MINERAL (ALTA VISCOSIDAD)	905d	BPM	Agente de glaseado, antiadherente.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
04.1.1.2	Frutas frescas no tratadas			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
AGAR	406	2 500	Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancia inerte, agente de glaseado, humectante.	
ALGINATO DE AMONIO	403	1 000	Emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALGINATO DE CALCIO	404	1 000	Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALGINATO DE POTASIO	402	2 500	Emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5 000	Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	

ALGINATO DE SODIO	401	20 000	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500	Colorante.	
AZUL BRILLANTE FCF	133	500	Colorante.	
BICARBONATO DE MAGNESIO	504ii	BPM	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente endurecedor.	
CARBONATO CÁLCICO	170i	BPM	Antiaglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador.	
CARBONATO DE MAGNESIO	504i	BPM	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color.	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA	466	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, agente endurecedor, agente gelificante, agente de glaseado, humectante.	
CAROTENOIDES	160a(i) 160a(iii) 160e 160f	500	Colorantes.	
CAROTENOS VEGETALES	160a(ii)	BPM	Colorantes.	
CELULOSA EN POLVO	460ii	BPM	Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante.	
CLOROFILAS	140	BPM	Colorantes.	
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	BPM	Adyuvante, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ÉSTERES DE GLICEROL DE LA RESINA DE MADERA	445	110	Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491 492	5 000	Emulsificante, estabilizador.	

	493 494 495			
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	1 000	Emulsificante, estabilizador.	
FOSFATO DE ALMIDÓN ACETILADOS	1414	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
GLICEROL	422	BPM	Emulsificante, humectante, estabilizador, espesante.	
GOMA ARÁBIGA	414	BPM	Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancias inerte, agente de glaseado.	
GOMA DE KARAYA	416	200	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
GOMA GELAN	418	BPM	Estabilizadores, espesantes.	
GOMA XANTANA	415	BPM	Emulsificante, estabilizador, espesante.	
GOMA TRAGACANTO	413	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
HIDROXIBENZOATOS, P-	214 218	BPM	Sustancia conservadora.	
MANITOL	421	BPM	Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, edulcorante, espesante.	
MARRON HT	155	500	Colorante.	
ROJO ALLURA AC	129	500	Colorante.	
ROJO DE REMOLACHA	162	BPM	Colorante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
04.1.1.3	Frutas frescas peladas y/o cortadas			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
AGAR	406	2 500	Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen,	

			sustancia inerte, agente de glaseado, humectante.	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5 000	Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALGINATO DE SODIO	401	20 000	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante.	
GOMA DE KARAYA	416	200	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
GOMA GELAN	418	BPM	Estabilizadores, espesantes.	
GOMA XANTANA	415	BPM	Estabilizador, espesante, emulsionante y espumante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
04.1.2	Frutas elaboradas			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
COLOR CARAMELO, CLASE II	150C	80 000	Colorante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
04.1.2.1	Frutas congeladas			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5 000	Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
04.1.2.1	Frutas congeladas			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5 000	Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
04.1.2.2	Frutas desecadas			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
EDTAs	385, 386	265	Antioxidante, sustancia conservadora, secuestrante, agente de retención de color, agente de regulador del sabor.	
PROPILENGLICOL	1520	20 000	Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante.	
TOCOFEROLES	307 a, 307b, 307c,	200	Antioxidante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
04.1.2.3	Frutas en vinagres, aceite o salmuera			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
EDTAs	385, 386	250	Antioxidante, sustancia conservadora, secuestrante, agente de retención de color, agente de regulador del sabor.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	20	Colorantes.	
SULFITOS	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			
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	200	Colorante	
INDIGOTINA	132	200	Colorante	
MARRON HT	155	200	Colorante	
NEGRO BRILLANTE	151	200	Colorante	
ROJO ALLURA AC	129	200	Colorante	
TARTRACINA	102	200	Colorante	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	2 000	Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes.	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5 000	Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500	Colorante.	
ÉSTERES DE SORBITAN DE ÁCIDOS GRASOS	491, 492, 493, 494, 495	5 000	Emulsificante, estabilizador.	
EDTAs	385, 386	130	Antioxidante, sustancia conservadora, secuestrante, agente de retención de color, agente de regulador del sabor.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	20	Colorantes.	
MARRON HT	155	500	Colorante.	
SALES DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	1 000	Edulcorante.	
SULFITOS	227, 228	100	Reguladores de acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de blanqueo (no para harina), agentes de tratamiento de las harinas, agentes endurecedores, sustancias conservadoras,	

			secuestrantes, estabilizadores.	
TARTRACINA	102	500	Colorante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej. el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500	Colorante.	
EDTAs	385, 386	100	Antioxidante, sustancia conservadora, secuestrante, agente de retención de color, agente de regulador del sabor.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	20	Colorantes.	
MARRON HT	155	500	Colorante.	
ROJO ALLURA AC	129	500	Colorante.	
SULFITOS	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	500	Reguladores de acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de blanqueo (no para harina), agentes de tratamiento de las harinas, agentes endurecedores, sustancias conservadoras, secuestrantes, estabilizadores.	
TARTRACINA	102	500	Colorante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
04.1.2.7	Frutas confitadas			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ACIDO CITRICO	330	BPM	Regulador de la acidez, antioxidante, secuestrante.	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	200	Colorante.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANATO	160b	20	Colorantes.	
MARRON HT	155	200	Colorante.	
NEGRO BRILLANTE PN	151	200	Colorante.	

PROPILENGLICOL	1520	20 000	Antiglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante.	
SACARINA	954	5 000	Acentuador de aroma, edulcorante.	
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	200	Agente endurecedor, gasificante, estabilizador.	
TARTRACINA	102	300	Colorante.	
SULFITOS	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			
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de frutas y la leche de coco			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500	Colorante.	
MARRON HT	155	500	Colorante.	
TARTRACINA	102	500	Colorante.	
SULFITOS	227, 228	500	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			
04.1.2.9	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de frutas y la leche de coco			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	5 500	Regulador de acidez, agentes endurecedores, gasificantes.	
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	150	Colorante.	
BHA BUTILHIDROXIANISOL	320	2	Antioxidante.	
FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	541i, 541ii	2 000	Regulador de la acidez, emulsificante, gasificante, estabilizador, espesante.	
MARRON HT	155	150	Colorante.	
NEGRO BRILLANTE PN	151	150	Colorante.	
SULFITOS	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	
SULFOSUCCIONATO DE DIOCTILSODICO	480	15	Adyuvante, emulsificante, humectante, estabilizador, espesante.	
TARTRACINA	102	300	Colorante.	
TARTRATOS	335i, 336i, 336ii	BPM	Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	
TBHQ	319	200	Antioxidantes.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
SULFITOS	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			
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	5 500	Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	50	Colorantes.	
PROPILENGLICOL	1520	20 000	Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante.	
TARTRACINA	102	300	Colorante.	
SULFITOS	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			
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
BHA BUTILHIDROXIANISOL	320	100	Antioxidante.	
BHT BUTILHIDROXITOLUENO	321	100	Antioxidante, adyuvante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
04.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ACETATO DE SODIO	262i	BPM	Regulador de la acidez, preservante, secuestrante.	
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPM	Regulador de la acidez, preservante.	
ÁCIDO ASCÓRBICO	300	500	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color.	
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPM	Regulador de la acidez, antioxidante, secuestrante.	
ÁCIDO MÁLICO (DL-)	296	BPM	Regulador de la acidez, secuestrante.	
ÁCIDO LÁCTICO (L, D Y DI)	270	BPM	Regulador de la acidez.	
GOMA ARÁBIGA	414	83 000	Agente de carga, incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsificante, agentes de glaseado, relleno, estabilizador, espesante.	
LACTATO CÁLCICO	327	BPM	Regulador de la acidez, antioxidante, emulsificante, agente endurecedor, estabilizador, espesante	
PROPILENGLICOL	1520	50 000	Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante.	

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

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
04.2.1.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
AGAR	406	2 500	Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancia inerte, agente de glaseado, humectante.	
ALGINATO DE AMONIO	403	1 000	Emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALGINATO DE CALCIO	404	3 000	Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALGINATO DE POTASIO	402	2 500	Emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3 000	Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALGINATO DE SODIO	401	10 000	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALMIDÓN HIDROXIPROPILICO	1440	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500	Colorante.	
AZUL BRILLANTE FCF	133	500	Colorante.	
BICARBONATO DE MAGNESIO	504ii	BPM	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente endurecedor.	
CARBONATO DE MAGNESIO	504i	BPM	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente endurecedor.	

CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA	466	BPM	Agente de carga, incrementador de volumen, agente endurecedor, agente gelificante, agente de glaseado, humectante, emulsificante, estabilizador, espesante.	
CAROTENOS VEGETALES	160aii	BPM	Colorante.	
CELULOSA EN POLVO	460ii	BPM	Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante.	
CERA DE CARNAUBA	903	400	Agente antiaglomerante, adyuvante, agente de carga, vehículo para solventes, agente de glaseado, agente de liberación.	
CLOROFILAS	140	BPM	Colorantes.	
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	1000	Adyuvante, emulsificante, estabilizador, espesante.	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163ii	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
GLICEROL	422	BPM	Emulsificante, humectante, estabilizador, espesante.	
GOMA DE KARAYA	416	200	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
GOMA GELAN	418	BPM	Estabilizadores, espesantes.	
GOMA GUAR	412	20 000	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
GOMA XANTANA	415	BPM	Estabilizador, espesante, emulsionante, espumante	
HIDROXIDO CALCICO	526	800	Regulador de acidez, agente endurecedor.	
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPM	Regulador de acidez, agente de retención del color, estabilizador.	
MANITOL	421	BPM	Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante,	

			estabilizador, edulcorante, espesante.	
MARRON HT	155	500	Colorante.	
ROJO ALLURA AC	129	500	Colorante.	
ROJO DE REMOLACHA	162	BPM	Colorante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
04.2.1.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
AGAR	406	2 500	Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancia inerte, agente de glaseado, humectante.	
ÁCIDO ERITÓRBICO	315	BPM	Antioxidante, agente de retención del color.	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante.	
GOMA GELAN	418	BPM	Estabilizadores, espesantes.	
GOMA GUAR	412	20 000	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
GOMA DE KARAYA	416	200	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
HIDRÓXIDO CÁLCICO	526	800	Regulador de acidez, agente endurecedor.	
SULFITOS	227, 228	500	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			
04.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas elaboradas			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	Estabilizador, espesante.	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	80 000	Colorante.	
PROPILENGLICOL	1520	50 000	Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ÁCIDO ERITÓRBICO	315	BPM	Antioxidante, agente de retención del color.	
AGAR	406	2 500	Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancia inerte, agente de glaseado, humectante.	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3 000	Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALGINATO DE SODIO	401	10 000	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ASCORBATO DE SODIO	301	BPM	Antioxidante, agente de retención del color.	
ASCORBATO CÁLCICO	302	BPM	Antioxidante.	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante.	

FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	10 000	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
GOMA ARÁBIGA	414	83 000	Agente de carga, incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsificante, agentes de glaseado, relleno, estabilizador, espesante.	
GOMA DE KARAYA	416	200	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
GOMA GELAN	418	BPM	Estabilizadores, espesantes.	
GOMA GUAR	412	20 000	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
HIDROXIDO CÁLCICO	526	1 000	Regulador de acidez, agente endurecedor.	
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	20 000	Emulsificante, estabilizador, espesante.	
SALES DE ÁCIDOS MIRÍSTICO, PALMITICO Y ESTEÁRICO (CON BASE DE NH ₄ , Ca, K, Na)	470i	BPM	Antiaگلutinante, emulsificante, estabilizador.	
SULFITOS	227, 228	50	Antiaگلutinantes, 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			
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
AMARILLO OCASO FCF	110	300	Colorante.	
SULFITOS	227, 228	500	Antiaگلutinantes, 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			
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	200	Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes.	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500	Colorante.	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	500	Colorante.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	20	Colorantes.	
MARRON HT	155	500	Colorante.	
POLISORBATOS	432, 433, 434, 435, 436	500	Agente antiespumante, agente espumante, agente de tratamiento de las harinas, adyuvante, emulsificante, estabilizador.	
SULFITOS	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			
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización			
Denominación del aditivo	Número 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.	

AMARILLO DE QUINOLEINA	104	200	Colorante.	
COLOR CAMELO, CLASE IV	150d	BPM	Colorante.	
INDIGOTINA	132	200	Colorante.	
MARRON HT	155	200	Colorante.	
NISINA	234	BPM	Sustancias conservadoras.	
POLISORBATOS	432, 433, 434, 435, 436	30	Agente antiespumante, agente espumante, agente de tratamiento de las harinas, adyuvante, emulsificante, estabilizador.	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	1 000	Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador.	
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	
TARTRACINA	102	200	Colorante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))			
Denominación del aditivo	Número 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.	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	100	Colorante.	
BHA	320	200	Antioxidante.	
BHT	321	200	Antioxidante, adyuvante.	
BUTILHIDROXITOLUENO				
COLOR CAMELO, CLASE IV	150d	BPM	Colorante.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	100	Colorantes.	

SULFITOS	227, 228	500	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			
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	200	Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes.	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3 000	Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	200	Colorante.	
COLOR CAMELO, CLASE IV	150d	BPM	Colorante.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	20	Colorantes.	
MARRON HT	155	200	Colorante.	
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	200	Agente endurecedor, gasificante, estabilizador.	
SULFITOS	227, 228	500	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	200	Colorante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	200	Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes.	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3 000	Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	20	Colorantes.	
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	500	Agente endurecedor, gasificante, estabilizador.	
SULFITOS	227, 228	500	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.	
TAUMATINA	957	BPM	Edulcorante.	

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

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
05.0	Confitería			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ALITAME	956	300	Edulcorante.	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	50 000	Colorante.	
ÉSTERES POLIGLICERIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5 000	Adyuvante, inhibidor de la cristalización, emulsificante, estabilizador, espesante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
05.1	Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate			
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.	
AMARILLO OCASO FCF	110	400	Colorante.	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	300	Colorante.	
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	10 000	Adyuvante, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491, 492, 493, 494, 495	10 000	Emulsificante, estabilizador.	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DEL ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	5 000	Emulsificante, estabilizador.	
INDIGOTINA	132	300	Colorante.	
SACARINA	954	500	Acentuador del aroma, edulcorante.	
TARTRACINA	102	300	Colorante.	
TARTRATOS	334; 335i, 335ii; 336i, 336ii; 337	5 000	Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes.	

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

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	50	Colorantes.	
INDIGOTINA	132	300	Colorante.	

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

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

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
BHA BUTILHIDROXIANISOL	320	200	Antioxidante.	
ETILMALTOL	637	BPM	Acentuador del aroma, estabilizador.	
EXTRACTOS DE ANNATO BASE DE BIXINA y EXTRACTOS DE ANNATO BASE DE NORBIXINA	160b(i) 160b(ii)	25	Colorantes.	
MALTOL	636	200	Acentuador de aroma, estabilizador.	
MARRON HT	155	80	Colorante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
05.2	Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	200	Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes.	
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	300	Colorante.	
CANTAXANTINA	161g	50	Colorante.	
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	20 000	Adyuvante, emulsificante, estabilizador, espesante.	
FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	541i, 541ii	350	Regulador de la acidez, emulsificante, gasificante, estabilizador, espesante.	

MARRON HT	155	300	Colorante.	
NEGRO BRILLANTE PN	151	300	Colorante.	
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	BPM	Antiaglutinantes.	
SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTÉTICO)	556	BPM	Antiaglutinantes.	
SILICATO DE MAGNESIO (SINTÉTICO)	553i	BPM	Antiaglutinante.	
TARTRACINA	102	300	Colorante	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
05.2.1	Caramelos duros			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163ii	500	Colorante.	
FOSFATOS	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542	20 000	Agente reguladores de la acidez, emulsificante, secuestrantes, estabilizadores, espesantes, sustancias conservadoras, agente antiaglomerante, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, agente aglomerante, leudante/agente leudante.	
SACARINA	954	3 000	Acentuador del aroma, edulcorante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
05.2.2	Caramelos blandos			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
FOSFATOS	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii,	20 000	Agente antiaglomerante, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de	

	450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542		tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, estabilizador, espesante, leudante/agente leudante.	
SACARINA	954	500	Acentuador del aroma, edulcorante.	
TALCO	553iii	BPM	Antiaglutinante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
05.2.3	Turrón y mazapán			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	100	Colorantes.	
SACARINA	954	500	Acentuador del aroma, edulcorante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
05.3	Goma de mascar			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	200	Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes.	
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	300	Colorante.	
BETA CICLODEXTRINA	459	20 000	Estabilizador, ligante.	
CANTANXANTINA	161g	300	Colorante.	
EXTRACTOS DE ANNATO BASE DE BIXINA y EXTRACTOS DE ANNATO BASE DE NORBIXINA	160b(i) 160b(ii)	500	Colorante.	
MARRON HT	155	300	Colorante.	
NEGRO BRILLANTE PN	151	300	Colorante.	
SILICATO DE MAGNESIO SINTÉTICO	553i	BPM	Antiaglutinante.	
TARTRACINA	102	300	Colorante.	
TARTRATO CÁLCICO	354	BPM	Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga,	

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

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ACEITE DE CASTOR	1503	2 000	Antiaglutinantes, vehículo para solventes, agente de glaseado, agente de liberación.	
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	200	Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes.	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500	Colorante.	
CANTAXANTINA	161g	BPM	Colorante.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	50	Colorantes.	
MARRON HT	155	500	Colorante.	
NEGRO BRILLANTE PN	151	500	Colorante.	
TARTRACINA	102	500	Colorante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ACETATO DE SODIO	262i	6 000	Regulador de la acidez, preservante, secuestrante.	
ALFA AMILASA (ASPERGILLUS ORYSAE VAR.)	1100	BPM	Adyuvantes, enzimas, agente de tratamiento de las harinas.	
BHT	321	200	Antioxidante, adyuvante.	
BUTILHIDROXITOLUENO				
CARBONATO CÁLCICO	170i	2 220	Antiaglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador.	
GOMA GUAR	412	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	

ROJO DE REMOLACHA	162	BPM	Colorante.	
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	2 000	Antiaglutinante.	
SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTÉTICO)	556	2 000	Antiaglutinante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
06.2	Harinas y almidones			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ACETATO DE SODIO	262i	6 000	Regulador de la acidez, preservante, secuestrante.	
ÁCIDO CLORHÍDRICO	507	BPM	Regulador de la acidez.	
ASCORBATO DE SODIO	301	BPM	Antioxidante, agente de retención de color.	
CARBONATO DE SODIO	500i	BPM	Antiaglutinante, regulador de la acidez, gasificante, estabilizador.	
LECITINA	322	5 000	Antioxidante, emulsificante, estabilizador.	
OXIDOS DE HIERRO	172i, 172ii, 172iii	300	Colorantes.	
PROPIONATO CÁLCICO	282	1 000	Sustancia conservadora.	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	1 000	Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador.	
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	500	Agente endurecedor, gasificante, estabilizador.	
TARTRATOS	334, 335i-ii, 336i-ii, 337	6 000	Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes.	
TOCOFEROLES	307a, 307b, 307c	600	Antioxidante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
06.2.1	Harinas			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ASCORBATO DE POTASIO	303	300	Antioxidante.	
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500ii	45 000	Regulador de la acidez, antiaglutinante, gasificante, estabilizador, leudante.	
CARBONATO CÁLCICO	170i	10 000	Antiaglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador.	
CARBONATO DE MAGNESIO	504i	1 500	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color.	
DIOXIDO DE CLORO	926	2 500	Agente de tratamiento de harinas.	
DIOXIDO DE SILICIO (AMORFO)	551	BPM	Antiaglutinante, adyuvante de filtración.	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	5 000	Emulsificante, secuestrante, estabilizador.	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10 000	Adyuvante, inhibidor de la cristalización, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DEL ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	5 000	Emulsificante, estabilizador.	
L-CISTEINA	910	90	Mejorador de la harina.	
OXIDASA DE GLUCOSA	1102	780	Antioxidante, sustancia conservadora, estabilizador.	
OXIDO NITROSO	942	BPM	Propelente.	
PAPAINA	1101i	BPM	Acentuador del aroma, agente de tratamiento de harina, estabilizador.	
PEROXIDO DE ACETONA	929	BPM	Agente blanqueador, acondicionador de masas, agente de madurez.	
SULFATO CÁLCICO	516	BPM	Regulador de la acidez, agente de carga, agente endurecedor, agente de tratamiento de harinas, secuestrante, 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	
--	--	--	---	--

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
06.2.2	Almidones			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
HIDROXIDO DE SODIO	524	BPM	Regulador de la acidez.	
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	BPM	Agente endurecedor, gasificante, estabilizador.	
ALFA AMILASA (CARBOHYDRASA) (Bacillus licheniformes)	1100	BPM	Enzimas agente de tratamiento de las harinas.	
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	Categoría de Alimentos			
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	200	Colorante.	
CANTAXANTINA	161g	50	Colorante.	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	50 000	Colorante.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	75	Colorantes.	
INDIGOTINA	132	300	Colorante.	
MARRON HT	155	200	Colorante.	
TARTRACINA	102	300	Colorante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ASCORBATO CÁLCICO	302	200	Antioxidante.	
TARTRATOS	336i, 336ii	BPM	Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, Agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados 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	200	Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes.	
ALFA AMILASA (Aspergillus oryzae var.)	1100	BPM	Adyuvantes, enzimas, agente de tratamiento de las harinas.	
CARMINES	120	100	Colorante.	
CLOROFILAS	140	BPM	Colorantes.	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	50 000	Colorante.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	20	Colorantes.	
ROJO DE REMOLACHA	162	BPM	Colorante.	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	2 000	Antioxidante, sustancia conservadora, estabilizador.	
TARTRACINA	102	300	Colorante.	
VERDE SÓLIDO	143	100	Colorante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
06.4.3	Pastas y fideos precocidos 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	200	Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes.	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	50 000	Colorante.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	20	Colorantes.	
TARTRACINA	102	300	Colorante.	
SULFITOS	227, 228	20	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			
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca)			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	5 500	Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes.	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3 000	Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	150	Colorante.	
BHA	320	2	Antioxidante.	
BUTILHIDROXIANISOL	321	90	Antioxidante, adyuvante.	
BHT	321	90	Antioxidante, adyuvante.	
BUTILHIDROXITOLUENO	321	90	Antioxidante, adyuvante.	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	50 000	Colorante.	
FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	541i, 541ii	2 000	Regulador de la acidez, emulsificante, gasificante, estabilizador, espesante.	

MARRON HT	155	150	Colorante.	
TARTRACINA	102	300	Colorante.	
TARTRATOS	336i, 336ii	2 860	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			
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej. Para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	1 000	Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes.	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	50 000	Colorante.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	100	Colorantes.	
PROPILENGLICOL	1520	500	Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
06.7	Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	50 000	Colorante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
06.8.1	Bebida de Soja			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	200	Edulcorante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
06.8.4	Cuajada de soja semideshidratada			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	80 000	Colorante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
06.8.6	Soja fermentada (por ej. natto, tempe)			
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.	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	Colorante.	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	Colorante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
06.8.7	Cuajada de soja fermentada			
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.	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	Colorante.	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	Colorante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
07.0	Productos de panadería			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	500	Regulador de la acidez, agente endurecedor, gasificante.	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3 000	Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
CANTAXANTINA	161g	BPM	Colorante.	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	50 000	Colorante.	
ÉSTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	20 000	Emulsificante, secuestrantes, estabilizadores.	
INDIGOTINA	132	300	Colorante.	
PIMARICINA (NATAMICINA)	235	BPM	Sustancia conservadora.	
TARTRACINA	102	300	Colorantes.	
TARTRATOS	334; 335i, 335ii; 336i, 336ii; 337	10 000	Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes.	
TOCOFEROLES	307 ^a 307b 307c	200	Antioxidante.	

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

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
07.1.1	Panes y Panecillos			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
CAROTENOIDES	160 ^a (i) 160 ^a (iii) 160e 160f	35	Colorantes.	
CAROTENOS VEGETALES	160 ^a (ii)	35	Colorantes.	
VERDE SÓLIDO FCF	143	100	Colorante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej. Bagels, pita, muffins ingleses, etc.)			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
CAROTENOS VEGETALES	160 ^a (ii)	1 000	Colorantes.	
SACARINA	954	15	Acentuador del aroma, edulcorante.	

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

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
07.1.5	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
CAROTENOS VEGETALES	160 ^a (ii)	BPM	Colorantes.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	200	Colorantes.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
CAROTENOIDES	160 ^a (i) 160 ^a (iii) 160e 160f	BPM	Colorantes.	
CAROTENOS VEGETALES	160 ^a (ii)	BPM	Colorantes.	
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	BPM	Adyuvante, emulsificante, estabilizador, espesante.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	200	Colorantes.	

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

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
07.2.1	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	541i 541ii	2 000	Reguladores de la acidez, emulsificantes, gasificantes, estabilizadores, espesantes.	
PROPILENGLICOL	1520	20 000	Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante.	
ROJO ALLURA AC	129	2 200	Colorante.	

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

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p. ej. tortas, tortitas o panqueques)			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	541i, 541ii	15 300	Regulador de la acidez, emulsificante, gasificante, estabilizador, espesante.	
BHA BUTILHIDROXIANISOL	320	200	Antioxidante.	
BHT BUTILHIDROXITOLUENO	321	1 000	Antioxidante, adyuvante.	

PROPILENGLICOL	1520	10 000	Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante.	
ROJO ALLURA AC	129	300	Colorante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
08.0	Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500	Colorante.	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	20 0000	Colorante.	
GOMA GELAN	418	BPM	Estabilizadores, espesantes.	
GOMA XANTANA	415	BPM	Estabilizador, espesante, emulsionante y espumante.	
INDIGOTINA	132	500	Colorante.	
MARRON HT	155	500	Colorante.	
NISINA	234	500	Sustancias conservadoras.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
08.1	Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ÁCIDO ASCÓRBICO	300	2 000	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color.	
AGAR	406	2 500	Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancia inerte, agente de glaseado, humectante.	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	Estabilizador, espesante.	
AMARILLO OCASO FCF	110	300	Colorante.	

CARBONATO DE SODIO	500i	BPM	Antiaglutinante, regulador de la acidez, gasificante, estabilizador.	
CARRAGENINA Y SUS SALES	407	BPM	Incrementador del volumen, sustancias inertes, emulsificantes, relleno, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes.	
LACTATO DE SODIO	325	20 000	Regulador de acidez, antioxidante, agente de carga emulsificante, humectante, estabilizador, espesante.	

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

PAPAÍNA	1101ii	BPM	Acentuador del aroma, agente de tratamiento de harina, estabilizador.	
---------	--------	-----	---	--

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ÁCIDO LÁCTICO (L, D y DI)	270	6 000	Regulador de la acidez.	
BICARBONATO DE MAGNESIO	504ii	BPM	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente endurecedor.	
CARBONATO DE MAGNESIO	504i	BPM	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color.	
CLOROFILAS	140	1 000	Colorantes.	
FOSFATOS	338, 339i,ii,iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-iii, 343ii-iii, 450i, ii, iii, v, vi, vii, 451i-ii, 452i-v, 542	2 200	Agente antiaglomerante, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, estabilizador, espesante, leudante/agente leudante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral o caza elaborados en pieza entera o en cortes			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ADIPATOS	355, 356,357, 359	3 000	Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes.	
GLUTAMATO MONOSÓDICO	621	BPM	Acentuador del aroma, acentuador del sabor.	
ROJO ALLURA AC	129	500	Colorante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
08.2.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratamiento térmico, en piezas enteras o en cortes			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
FOSFATOS	338, 339i, ii, iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-iii, 343ii-iii, 450i, ii, iii, v, vi, vii, 451i-ii, 452i-v, 542	BPM	Agente antiaglomerante, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, estabilizador, espesante, leudante/agente leudante.	
NITRATOS	251, 252	500	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	
NITRITOS	249, 250	200	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
08.2.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
NITRATOS	251, 252	450	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	
NITRITOS	249, 250	200	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
8.2.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
NITRATOS	251, 252	450	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	

NITRITOS	249, 250	130	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	
----------	----------	-----	---	--

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
08.2.2	Productos cárnicos de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas o en cortes			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ISOASCORBATO DE SODIO (ERITORBATO DE SODIO)	316	500	Antioxidante, agente de retención del color.	
NITRATOS	251, 252	365	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	

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

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

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
08.3.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados elaborados			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ROJO ALLURA AC	129	500	Colorante.	

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

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

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

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados elaborados tratados térmicamente			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
NITRATOS	251, 252	365	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	5	Agente endurecedor, gasificante, estabilizador.	
TARTRACINA	102	BPM	Colorante.	

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

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
08.4	Tripas Comestibles (por ejemplo para embutidos)			
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.	
NEGRO BRILLANTE	151	BPM	Colorante.	
NITRATOS	251, 252	150	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	
NITRITOS	249, 250	130	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
09.1	Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ASCORBATO DE SODIO	301	200	Antioxidante, agente de retención del color.	
COLOR CAMELO, CLASE II	150b	30 000	Colorantes	
COLOR CAMELO, CLASE IV	150d	BPM	Colorante.	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	

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

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500	Colorante.	
CARBONATO CÁLCICO	170i	BPM	Antiaglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador.	
CAROTENOS VEGETALES	160a ⁱⁱ	BPM	Colorantes.	
CLOROFILAS	140	BPM	Colorantes.	
COLOR CAMELO, CLASE I	150a	BPM	Colorante.	
DIÓXIDO DE TITANIO	171	10 000	Colorante.	
MARRON HT	155	300	Colorante.	
SULFITOS	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			
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPM	Regulador de la acidez, preservante.	
ACETATO DE SODIO	262i	BPM	Regulador de la acidez, preservante, secuestrante.	
ÁCIDO ASCÓRBICO	300	BPM	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color.	
ÁCIDO FUMÁRICO	297	BPM	Regulador de la acidez, estabilizador.	
ÁCIDO MÁLICO (DL-)	296	BPM	Regulador de la acidez, secuestrante.	
CARBONATO CÁLCICO	170i	10 000	Antiaglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador.	
CARBONATO DE MAGNESIO	504ii	5 000	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color.	
CARBONATO DE POTASIO	501i	BPM	Regulador de la acidez, estabilizador.	
CARBONATO DE SODIO	500i	BPM	Antiaglutinante, regulador de la acidez, gasificante, estabilizador.	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	10 000	Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante.	
CLORURO DE POTASIO	508	BPM	Estabilizador, espesante.	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	30 000	Colorante.	
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO BLANCO Y AMARILLO	1400	BPM	Edulcorante.	
ERITRITHOL	968	200 000	Edulcorante.	
FUMARATO DE SODIO	365	BPM	Regulador de la acidez.	
GLICEROL	422	BPM	Emulsificante, humectante, estabilizador, espesante.	
GLUTAMATO MONOSÓDICO	621	BPM	Acentuador del aroma, acentuador del sabor.	
GOMA DE KARAYA	416	200	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
INOSINATO DISÓDICO, 5'	631	BPM	Acentuador del aroma.	

LACTATO CÁLCICO	327	10 000	Regulador de acidez, antioxidante, emulsificante, agente endurecedor, estabilizador, espesante.	
LACTATO DE SODIO	325	BPM	Regulador de acidez, antioxidante, agente de carga, emulsificante, humectante, estabilizador, espesante.	
MONO Y DIGLICÉRIDOS	471	10 000	Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante, agente de carga.	
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	1 500	Agente endurecedor, gasificante, estabilizador.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ASCORBATO DE SODIO	301	BPM	Antioxidante, agente de retención del color.	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500	Colorante.	
BICARBONATO DE MAGNESIO	504ii	BPM	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente endurecedor.	
CARBONATO DE MAGNESIO	504i	BPM	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color.	
CAROTENOIDES	160a(i) 160a(iii) 160e 160f	BPM	Colorantes.	
CAROTENOS VEGETALES	160aaii	BPM	Colorantes.	
CLOROFILAS	140	BPM	Colorantes.	
COLOR CARAMELO, CLASE I	150a	BPM	Colorante.	
DIÓXIDO DE TITANIO	171	10 000	Colorante.	
GLICEROL	422	BPM	Emulsificante, humectante, estabilizador, espesante.	
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPM	Regulador de acidez, agente de retención del color, estabilizador.	
MALTITOL Y JARABE DE MALTITOL	965	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, edulcorante.	
MARRON HT	155	500	Colorante.	

NEGRO BRILLANTE PN	151	500	Colorante.	
NITRÓGENO	941	BPM	Propelente.	
ROJO DE REMOLACHA	162	BPM	Colorante.	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203,	2 000	Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador.	
SORBITOL, JARABE DE SORBITOL	420i 420ii	2 000	Agente de carga, emulsificante, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante.	
XILITOL	967	BPM	Agente de carga, emulsificante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ASCORBATO DE SODIO	301	1 000	Antioxidante, agente de retención del color.	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500	Colorante.	
CLOROFILAS	140	BPM	Colorantes.	
COLOR CARAMELO, CLASE I	150a	BPM	Colorante.	
DIÓXIDO DE TITANIO	171	10 000	Colorante.	
FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	541i, 541ii	190	Regulador de la acidez, emulsificante, gasificante, estabilizador, espesante.	
INDIGOTINA	132	500	Colorante.	
MALTITOL Y JARABE DE MALTITOL	965	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, edulcorante.	
MARRON HT	155	BPM	Colorante.	
ROJO ALLURA AC	129	500	Colorante.	
ROJO DE REMOLACHA	162	BPM	Colorante.	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203,	2 000	Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador.	
SORBITOL, JARABE DE SORBITOL	420i, 420ii,	2 000	Agente de carga, emulsificante, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante.	
TARTRACINA	102	500	Colorante.	

TOCOFEROLES	307a, 307b, 307c	BPM	Antioxidantes.	
XILITOL	967	BPM	Agente de carga, emulsificante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
09.2.3	Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500	Colorante.	
CLOROFILAS	140	BPM	Colorantes.	
COLOR CARAMELO, CLASE I	150a	BPM	Colorante.	
DIÓXIDO DE TITANIO	171	10 000	Colorante.	
INDIGOTINA	132	500	Colorante.	
MALTITOL Y JARABE DE MALTITOL	965	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, edulcorante.	
MARRON HT	155	500	Colorante.	
ROJO ALLURA AC	129	500	Colorante.	
ROJO DE REMOLACHA	162	BPM	Colorante.	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203,	2 000	Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador.	
SORBITOL, JARABE DE SORBITOL	420	2 000	Agente de carga, emulsificante, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante.	
TARTRACINA	102	500	Colorante.	
XILITOL	967	BPM	Agente de carga, emulsificante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
AGAR	406	2 500	Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen,	

			sustancia inerte, agente de glaseado, humectante.	
ALGINATO DE SODIO	401	10 000	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALMIDÓN HIDROXIPROPILICO	1440	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ASCORBATO DE SODIO	301	200	Antioxidante, agente de retención del color.	
ÉSTERES ACÉTICOS DE LOS MONO Y DIGLICÉRIDOS DE LOS ÁCIDOS GRASOS	472a	BPM	Emulsificante, estabilizador, secuestrante.	
ÉSTERES CÍTRICOS Y GRASOS DEL GLICEROL	472c	BPM	Antioxidante, emulsificante, secuestrante, estabilizador, espesante.	
FOSFATO DE DIALMIDON ACETILADO	1414	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
GLICEROL	422	BPM	Emulsificante, humectante, estabilizador, espesante.	
GOMA ARÁBIGA	414	BPM	Agente de carga, incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsificante, agentes de glaseado, relleno, estabilizador, espesante.	
HIDROXI PROPIL METILCELULOSA, (HIDROXIPROPILCELULOSA, METILCELULOSA, METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA)	461, 463, 464 y 465	BPM	Agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante.	
ISOASCORBATO DE SODIO (EITORBATO DE SODIO)	316	500	Antioxidante, agente de retención del color.	
MANITOL	421	BPM	Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, edulcorante, espesante.	
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	BPM	Emulsificante, estabilizador, espesante.	
POLIDEXTROSA	1200	BPM	Agente de carga, humectante, estabilizador, espesante.	

SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	BPM	Agente endurecedor, gasificante, estabilizador.	
------------------------------	-----	-----	---	--

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500	Colorante.	
CARBONATO CÁLCICO	170i	BPM	Antiaglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador.	
COLOR CARAMELO, CLASE I	150a	BPM	Colorante.	
MARRON HT	155	500	Colorante.	
NEGRO BRILLANTE PN	151	500	Colorante.	
ROJO DE REMOLACHA	162	BPM	Colorante.	
TARTRACINA	102	500	Colorante.	

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

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500	Colorante.	

CARBONATO CÁLCICO	170i	BPM	Antiaglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador.	
CLOROFILAS	140	BPM	Colorantes.	
COLOR CARAMELO, CLASE I	150a	BPM	Colorante.	
DIÓXIDO DE TITANIO	171	10 000	Colorante.	
INDIGOTINA	132	500	Colorante.	
MARRON HT	155	500	Colorante.	
NEGRO BRILLANTE PN	151	500	Colorante.	
ROJO ALLURA AC	129	500	Colorante.	
ROJO DE REMOLACHA	162	BPM	Colorante.	
TARTRACINA	102	500	Colorante.	

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

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ACETATO DE AMONIO	264	BPM	Conservante.	
ASCORBATO DE POTASIO	303	BPM	Antioxidante.	
CARAMELO II- CARAMELO AL SULFITO	150b	30 000	Colorante.	
HIDROGENOMALATO DE POTASIO	351i	BPM	Regulador de la acidez.	
HIDROGENOMALATO DE SODIO	350i	BPM	Regulador de la acidez.	
INVERTASA (S cerevisiae)	1103	BPM	Estabilizador, espesante.	
LACTATO DE AMONIO	328	BPM	Antioxidante, regulador de la acidez.	
MALATO DE POTASIO	351ii	BPM	Regulador de la acidez.	
PROPANO	944	BPM	Propelente.	
SILICATO DE ALUMINIO (CAOLÍN)	559	BPM	Antiglomerante	
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	BPM	Antiglutinante	
SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN)(SINTÉTICO)	556	BPM	Antiglutinante	
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	1 500	Agente endurecedor, gasificante, estabilizador.	

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

LACTATO DE AMÓNIO	328	BPM	Antioxidante, regulador de la acidez.	
MALATO DE PÓTASIO	351ii	BPM	Regulador de la acidez.	
MARRON HT	155	500	Colorante.	
PROPANO	944	BPM	Refrigerante.	
ROJO ALLURA AC	129	500	Colorante.	
SILICATO DE ALUMINIO (CAOLÍN)	559	BPM	Antiglomerante.	
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	BPM	Antiglutinante.	
SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN)(SINTÉTICO)	556	BPM	Antiglutinante.	
TARTRACINA	102	500	Colorante.	

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

MARRON HT	155	500	Colorante.	
PROPANO	944	BPM	Propelente.	
ROJO ALLURA AC	129	500	Colorante.	
SILICATO DE ALUMINIO (CAOLÍN)	559	BPM	Antiglomerante.	
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	BPM	Antiglutinante.	
SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN)(SINTÉTICO)	556	BPM	Antiglutinante.	
TARTRACINA	102	500	Colorantes.	

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

LACTATO DE AMONIO	328	BPM	Antioxidante, regulador de la acidez.	
MALATO DE POTASIO	351ii	BPM	Regulador de la acidez.	
MARRON HT	155	500	Colorante.	
NEGRO BRILLANTE PN	151	500	Colorante.	
PROPANO	944	BPM	Propelente.	
SILICATO DE ALUMINIO (CAOLÍN)	559	BPM	Antiglomerante	
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	BPM	Antiglutinante	
SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN)(SINTÉTICO)	556	BPM	Antiglutinante	
TARTRACINA	102	500	Colorante.	

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

JARABE DE SORBITOL	420ii	BPM	Agente de carga, emulsificante, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante.	
LACTATO DE AMONIO	328	BPM	Antioxidante, regulador de la acidez.	
MALATO DE POTASIO	351ii	BPM	Regulador de la acidez.	
MARRON HT	155	500	Colorante.	
NEGRO BRILLANTE PN	151	100	Colorante.	
PROPANO	944	BPM	Propelente.	
SILICATO DE ALUMINIO (CAOLÍN)	559	BPM	Antiglomerante	
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	BPM	Antiglutinante	
SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN)(SINTÉTICO)	556	BPM	Antiglutinante	
TARTRACINA	102	500	Colorante.	

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

HIDROXIDO DE MAGNESIO	528	BPM	Regulador de acidez, agente de retención del color, estabilizador.	
INVERTASA (S cerevisiae)	1103	BPM	Estabilizador, espesante.	
JARABE DE SORBITOL	420ii	BPM	Agente de carga, emulsificante, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante.	
LACTATO DE AMONIO	328	BPM	Antioxidante, regulador de la acidez.	
MALATO DE POTASIO	351ii	BPM	Regulador de la acidez.	
MARRON HT	155	500	Colorante.	
NEGRO BRILLANTE PN	151	500	Colorante.	
PROPANO	944	BPM	Propelente.	
ROJO ALLURA	129	500	Colorantes.	
SILICATO DE ALUMINIO (CAOLÍN)	559	BPM	Antiaglomerante.	
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	BPM	Antiaglutinante.	
SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLÍN) (SINTÉTICO)	556	BPM	Antiaglutinante.	
TARTRACINA	102	500	Colorante.	

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

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
10.2	Productos a base de huevo			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
CAROTENOIDES	160a(i), 160a(iii), 160e, 160f	1 000	Colorantes.	
CARAMELO II- CARAMELO AL SULFITO	150b	20 000	Colorante.	
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	30	Agente endurecedor, gasificante, estabilizador.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo			
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.	
NISINA	234	BPM	Sustancias conservadoras.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
10.2.2	Productos congelados a base de huevo			
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.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
10.2.3	Productos congelados a base de huevo			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ACEITE MINERAL (ALTA VISCOSIDAD)	905d	950	Agente de glaseado, antiadherente.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
10.3	Huevos en conserva, incluidos los huevos en álcali, salados y envasados			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
CARAMELO II- CARAMELO	150b	20 000	Colorante.	

AL SULFITO				
------------	--	--	--	--

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
10.4	Postres a base de huevo (p. ej. flan)			
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.	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	150	Colorante.	
BHA	320	2	Antioxidante.	
BUTILHIDROXIANISOL	321	90	Antioxidante, adyuvante.	
BHT	321	90	Antioxidante, adyuvante.	
BUTILHIDROXITOLUENO	321	90	Antioxidante, adyuvante.	
CARAMELO II- CARAMELO AL SULFITO	150b	20 000	Colorante.	
ÉSTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	5000	Adyuvante, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ÉSTERES DE SORBITAN DE ACIDOS GRASOS	491, 492, 493, 494, 495	5 000	Emulsificante, estabilizador.	
ÉSTERES POLIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS	475	5 000	Adyuvante, inhibidor de la cristalización, emulsificante, estabilizador, espesante.	
FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	541i, 541ii	2 000	Regulador de la acidez, emulsificante, gasificante, estabilizador, espesante.	
MARRON HT	155	50	Colorante.	
NEGRO BRILLANTE	151	150	Colorante.	
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	380	Agente endurecedor, gasificante, estabilizador	
TARTRACINA	102	300	Colorante.	
TOCOFEROLES	307a, 307b, 307c	150	Antioxidantes.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
11.1	Azúcares refinados y en bruto			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	Antiaglutinante, agente de carga emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante.	
NITROGENO	941	BPM	Propelente.	
OXIDO NITROSO	942	BPM	Propelente.	

POLIDEXTROSA	1 200	BPM	Agente de carga, humectante, estabilizador, espesante.	
TALCO	553iii	10 000	Antiaglutinante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
11.1.1	Azúcar blanco, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato y fructosa			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO)	551	15 000	Antiaglutinante, adyuvante de filtración.	
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	BPM	Emulsificante, estabilizador, espesante.	
SULFITOS	227, 228	15	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			
11.1.2	Azúcar en polvo y dextrosa en polvo			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
COLOR CARAMELO, CLASE I	150a	BPM	Colorante.	
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	15000	Antiaglutinante.	
SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN)(SINTÉTICO)	556	15 000	Antiaglutinante.	
SULFITOS	227, 228	15	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			
11.1.3	Azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	330	Regulador de la acidez, preservante.	
INDIGOTINA	132	300	Colorante.	

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

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

TALCO	553iii	10 000	Antiaglutinante.	
-------	--------	--------	------------------	--

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej. la xilosa, el jarabe de arce y los revestimientos de azúcar			
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 I	150a	BPM	Colorante.	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	50 000	Colorante.	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	Colorante.	
ERITROSINA	127	BPM	Colorante.	
METILCELULOSA, METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA)	461, 465	BPM	Agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante.	
INVERTASA (<i>S cerevisiae</i>)	1103	BPM	Estabilizador, espesante.	
ISOMALTOSA	953	BPM	Edulcorante.	
LACTITOL	966	BPM	Emulsionantes, edulcorantes, espesantes.	
ROJO DE REMOLACHA	162	BPM	Colorante.	
SULFITOS	227, 228	40	Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	
TAUMATUINA	957	500	Acentuadores del sabor.	
XILITOL	967	BPM	Agente de carga, emulsificante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
11.5	Miel			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
OXIDO NITROSO	942	BPM	Propelente.	
NITROGENO	941	BPM	Propelente.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ALFA-AMILASA (CARBOHYDRASA) (Bacillus licheniformis)	1100	BPM	Enzimas, agente de tratamiento de las harinas.	
ACETATO DE AMONIO	264	BPM	Conservante.	
ASCORBATO DE POTASIO	303	BPM	Antioxidante.	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante.	
CITRATOS DE CALCIO	333	BPM	Reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsificantes, agente endurecedores, secuestrantes.	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	50 000	Colorante.	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	Colorante.	
ERITROSINA	127	BPM	Colorantes	
ETILMALTOL	637	BPM	Acentuador del aroma, estabilizador.	
HIDROGENOMALATO DE POTASIO	351i	BPM	Regulador de la acidez.	
HIDROGENOMALATO DE SODIO	350i	BPM	Regulador de la acidez.	
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPM	Regulador de acidez, agente de retención del color, estabilizador.	
INDIGOTINA	132	300	Colorante.	
INVERTASA (S cerevisiae)	1103	BPM	Estabilizador, espesante.	
JARABE DE SORBITOL	420ii	BPM	Agente de carga, emulsificante, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante.	

LACTATO DE AMONIO	328	BPM	Antioxidante, regulador de la acidez.	
MALATO DE POTASIO	351ii	BPM	Regulador de la acidez.	
PROPANO	944	BPM	Propelente.	
PROPILENGLICOL	1520	BPM	Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
12.1	Sal y sucedáneos de la sal			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPM	Regulador de la acidez, antioxidante, secuestrante.	
FERROCIANUROS	535, 536, 538	14	Antiaglutinante.	
LECITINA	322	BPM	Antioxidante, emulsificante, estabilizador.	
MONO Y DIGLICÉRIDOS	471	5 000	Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante, agente de carga.	
SALES DE ÁCIDOS MIRÍSTICO, PALMÍTICO Y ESTEÁRICO (CON BASE DE NH ₄ , CA, K Y NA)	470i	BPM	Antiaglutinante, emulsificante, estabilizador.	

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

Número de la categoría	Categoría de 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.	

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 aromáticas 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	BPM	Regulador de la acidez, antioxidante, secuestrante.	

ÁCIDO ASCORBICO	300	BPM	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color.	
ÁCIDO FUMARICO	297	BPM	Regulador de la acidez, estabilizador.	
ÁCIDO GUANÍLICO, 5'	626	BPM	Acentuadores del aroma.	
ÁCIDO INOSÍNICO	630	BPM	Acentuador del aroma.	
ÁCIDO L (+) GLUTÁMICO	620	BPM	Acentuador del aroma.	
ÁCIDO LACTICO, L-, D- Y DL-	270	BPM	Reguladores de la acidez.	
ÁCIDO MÁLICO (DL-)	296	BPM	Regulador de la acidez, secuestrante.	
AGAR	406	2500	Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancia inerte, agente de glaseado, humectante.	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	Estabilizador, espesante.	
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	BPM	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes.	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ASCORBATO DE SODIO	301	BPM	Antioxidante, agente de retención del color.	
BICARBONATO DE MAGNESIO	504ii	BPM	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color.	
CARBONATO CALCICO	170i	10 000	Antiaglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador.	
CARBONATO DE MAGNESIO	504i	5 000	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color.	
CARBONATO DE SODIO	500i	BPM	Antiaglutinante, regulador de la acidez, gasificante, estabilizador.	
CARBOXIMETIL CELULOSA SODICA	466	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, agente endurecedor, agente	

			gelificante, agente de glaseado y humectante.	
CELULOSA 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 MONOPOTÁSICO	622	BPM	Acentuador del aroma.	
GLUTAMATO MONOSODICO	621	BPM	Acentuador del aroma, acentuador del sabor.	
GOMA ARABIGA	414	20000	Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancias inerte, agente de glaseado.	
GOMA DE KARAYA	416	200	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
GOMA GELAN	418	BPM	Estabilizadores, espesantes.	
GOMA TRAGACANTO	413	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
GOMA XANTANA	415	BPM	Estabilizador, espesante, emulsionante y espumante.	
GUANILATO DISODICO, 5'	627	500	Acentuadores del sabor.	
HIDROXIDO DE MAGNESIO	528	BPM	Regulador de acidez, agente de retención del color, estabilizador.	
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPM	Agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante.	

HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	BPM	Agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante.	
INDIGOTINA	132	300	Colorante.	
INOSINATO CALCICO, 5'	633	BPM	Acentuador del aroma.	
INOSINATO DIPOTASICO	632	BPM	Acentuador del aroma.	
INOSINATO DISODICO	631	BPM	Acentuador del aroma.	
LACTATO CÁLCICO	327	10 000	Regulador de acidez, antioxidante, emulsificante, agente endurecedor, estabilizador, espesante.	
LECITINA	322	BPM	Antioxidante, emulsificante, estabilizador.	
MANITOL	421	6 000	Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, edulcorante, espesante.	
METILCELULOSA	461	BPM	Agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante.	
METILETILCELULOSA	465	BPM	Agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante.	
MONO Y DIGLICÉRIDOS	471	5 000	Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante, agente de carga.	
PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)	440	BPM	Emulsificante, estabilizador, espesante.	
POLIDEXTROSA	1200	BPM	Agente de carga, humectante, estabilizador, espesante.	
SALES DE ÁCIDOS MIRÍSTICO, PALMÍTICO Y ESTEÁRICO (CON BASE DE NH ₄ , CA, K Y NA)	470i	BPM	Antiaglutinante, emulsificante, estabilizador.	
SALES DE ÁCIDO OLÉICO (CA, NA)	470ii	BPM	Antiaglutinante, emulsificante, estabilizador.	
SULFITOS	227, 228	150	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			
12.2.2	Aderezos y condimentos			
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 la categoría	Categoría de Alimentos			
12.3	Vinagres			
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.	
SULFITOS	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			
12.4	Mostazas			
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	

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.	
MARRON HT	155	300	Colorante.	
NEGRO BRILLANTE PN	151	50	Colorante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
12.5.1	Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados			
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			
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos			
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 CAMELO, 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	Categoría de Alimentos			
12.6.1	Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej. mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)			
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.	
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, salsas a base de nata (crema) y salsa “gravy”)			
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 (p. ej. salsa de pescado)			
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.	

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			
12.7	Ensaladas (p. ej. la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y emulsiones para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3			
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	Categoría de Alimentos			
12.8	Levadura y productos similares			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491, 492, 493, 494, 495	15 000	Emulsificantes, estabilizadores	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
12.9.1	Pasta de soja fermentada ("miso")			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
CAROTENOIDES	160a(i), 160 ^a (ii), 160a(iii), 160e, 160f	1000	Colorantes.	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	100 000	Colorante.	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	Colorante.	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	Colorante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
12.9.2.1	Salsa de soja fermentada			
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.	
COLOR CARAMELO, CLASE III	150c	BPM	Colorante.	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	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.	
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	165	Edulcorante.	
SACARINA	954	500	Acentuador del aroma, edulcorante.	

Número de la categoría	Categoría 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	160a(ii)	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			
Denominación del aditivo	Número de INS	Dosis Máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
CARBONATO DE POTASIO	501i	BPM	Regulador de la acidez, estabilizador.	
CITRATO TRISÓDICO	331iii	2 000	Regulador de la acidez, antioxidante, emulsificante, secuestrante, estabilizador.	

Número de la categoría	Categoría de 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	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
AGAR	406	2 500	Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancia inerte, agente de glaseado, humectante.	
ALFA AMILASA (ASPERGILLUS ORYSAE VAR.)	1100i	BPM	Adyuvantes, enzimas, agente de tratamiento de las harinas.	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	1 000	Estabilizador, espesante.	
ALGINATO DE AMONIO	403	1 000	Emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALGINATO DE CALCIO	404	3 000	Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALGINATO DE POTASIO	402	200	Emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000	Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALGINATO DE SODIO	401	10 000	Agente de carga,	

			emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALMIDÓN BLANQUEADO	1403	BPM	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes.	
ALMIDÓN OCTENIL SUCCINATO SÓDICO	1450	BPM	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes.	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALMIDÓN TRATADO CON ÁCIDO	1401	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALMIDONES TRATADOS CON BASES	1402	BPM	Agente de carga, estabilizadores, espesantes.	
ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS	1405	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ASCORBATO DE SODIO	301	75	Antioxidante, agente de retención del color.	
CARBONATO CÁLCICO	170i	BPM	Antiglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador.	
CARBOXIMETIL CELULOSA SODICA	466	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, agente endurecedor, agente gelificante, agente de glaseado y humectante.	
CELULOSA EN POLVO	460ii	BPM	Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante.	
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO BLANCO Y AMARILLO	1400	BPM	Sustancias inertes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes.	
OXIDO DE MAGNESIO	530	BPM	Antiaglutinante, suplemento nutricional.	
TOCOFEROLES	307a 307b 307c	10	Antioxidantes.	

Número de la categoría	Categoría 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 gelificantes, 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	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALMIDONES TRATADOS CON BASES	1402	BPM	Agente de carga, estabilizadores, espesantes.	
ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS	1405	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
CARBONATO CÁLCICO	170i	BPM	Antiaglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador.	
CARBOXIMETIL CELULOSA SODICA	466	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, agente	

			endurecedor, agente gelificante, agente de glaseado y humectante.	
CELULOSA EN POLVO	460ii	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, agente endurecedor, agente gelificante, agente de glaseado y humectante.	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante.	
DIOXIDO DE SILICIO (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 (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ACETATO DE ALMIDÓN	1420	5 000	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes.	
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPM	Regulador de la acidez, preservante.	
ÁCIDO CLORHÍDRICO	507	BPM	Regulador de la acidez.	
ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1422	6 000	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALGINATODE CALCIO	404	3 000	Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALGINATODE POTASIO	402	200	Emulsificante, estabilizador, espesante	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3 000	Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALGINATO DE SODIO	401	10 000	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	

ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	60 000	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	50 000	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ASCORBATO DE CALCIO	302	3 000	Antioxidante.	
ASCORBATO DE SODIO	301	3 000	Antioxidante, agente de retención del color.	
CARBOXIMETIL CELULOSA SODICA	466	10 000	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, agente endurecedor, agente gelificante, agente de glaseado y humectante.	
CARBONATO CÁLCICO	170i	BPM	Antiaglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador.	
CAROTENOS VEGETALES	160a(ii)	30	Colorantes.	
CLOROFILAS	140	20	Colorantes.	
GLUCONATO DELTA LACTONA	575	5 000	Regulador de acidez, gasificante.	

Número de la categoría	Categoría de 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.	
ALFA AMILASA	1100i	BPM	Adyuvantes, enzimas, agente de tratamiento de las harinas.	
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	Estabilizador, espesante.	
ALGINATODE AMONIO	403	1 000	Emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALGINATODE CALCIO	404	3 000	Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante.	

ALGINATODE POTASIO	402	200	Emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3 000	Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALGINATO DE SODIO	401	10 000	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
CARBONATO DE 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 dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría 13.1)			
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.	

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			
14.1.2.1	Zumos (jugos) de frutas			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ASCORBATO DE POTASIO	303	BPM	Antioxidante.	
FOSFATOS	342iii	1000	Agente antiaglomerante, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, estabilizador, espesante. leudante/agente leudante	

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 categoría	Categoría de Alimentos			
14.1.2.3	Concentrados para zumos (jugos) de frutas			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ASCORBATO DE POTASIO	303	BPM	Antioxidante.	
FOSFATOS	342iii	1000	Agente antiaglomerante,	

			agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, estabilizador, espesante. leudante/ agente leudante	
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			
14.1.2.4	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	

			conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	
--	--	--	---	--

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

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
14.1.3.1	Néctares de frutas			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ASCORBATO DE POTASIO	303	BPM	Antioxidante.	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante.	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163ii	500	Colorantes.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	50	Colorantes.	
FOSFATOS	342iii	1000	Agente antiaglomerante, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, estabilizador, espesante. leudante/agente leudante	
GOMA ARÁBIGA	414	10 000	Agente de carga,	

			emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancias inerte, agente de glaseado.	
HIDROXIPROPILCELULOSA, METILCELULOSA, METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA)	464, 463, 461, 465	BPM	Agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante.	
ROJO DE REMOLACHA	162	BPM	Colorante.	
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	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	Categoría de Alimentos			
14.1.3.2	Néctares de hortalizas			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
CAROTENOIDES	160a(i), 160a(iii), 160e, 160f	100	Colorantes.	
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	Categoría 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 antiaglomerante, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, estabilizador, espesante. leudante/agente leudante	
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.	
CAROTENOS VEGETALES	160a(ii)	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	Categoría 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	342(iii)	BPM	Agente antiaglomerante, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante,	

			exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, 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	Categoría 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	Categoría de Alimentos			
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas incluidos los ponches de frutas y las limonadas y bebidas similares			
Denominación del aditivo	Número 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	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.	

COMPLEJOS CÚPRICOS DE CLOROFILAS Y CLOROFILINAS	141i, 141ii	2 000	Colorantes.	
FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	541ii	2 000	Regulador de la acidez, emulsificante, gasificante, estabilizador, espesante.	
FOSFATOS	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542	BPM	Agente antiaglomerante, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, estabilizador, espesante, leudante/agente leudante.	

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao			
Denominación del aditivo	Número 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.	
ERITRITHOL	968	40 000	Acentuadores del sabor, humectantes, edulcorantes.	
ESTEAROIL-2-LACTILATOS	481i, 481ii	2 000	Emulsificante, estabilizador, espesante.	
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	BPM	Adyuvante, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491, 492, 493, 494, 495	5 000	Emulsionantes, estabilizadores.	
ETILMALTOL	637	BPM	Acentuador del aroma, estabilizador.	
LACTITOL	966	30 000	Emulsionantes, edulcorantes, espesantes.	

MALTOL	636	200	Acentuador del aroma, estabilizador.	
OXIDO NITROSO	942	BPM	Propelente.	
TAUMATUINA	957	BPM	Edulcorante.	
XILITOL	967	30 000	Agente de carga, emulsificante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante.	

Número de la categoría	Categoría de 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.	
AZUL BRILLANTE	133	200	Colorante.	
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	200	Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes.	
EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163ii	1 500	Colorantes.	
FOSFATOS	342iii	1 000	Agente antiaglomerante, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante,	

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

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

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
14.2.3	Vinos de uva			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Funciones	Observaciones
ACIDO ASCÓRBICO	300	250	Regulador de la acidez, antioxidante, secuestrante.	
ÁCIDO CÍTRICO	330	4 000	Regulador de la acidez, antioxidante, secuestrante.	
ACIDO ERITÓRBICO	315	250	Antioxidante, agente de retención del color.	
ÁCIDO FUMÁRICO	297	3 000	Regulador de la acidez, estabilizador.	
ÁCIDO LÁCTICO (L, D Y DI)	270	4 000	Regulador de la acidez.	
ÁCIDO MÁLICO(DL)	296	4 000	Regulador de la acidez, secuestrante.	
ASCORBATO DE SODIO	301	200	Antioxidante, agente de retención del color.	
ASCORBATO CALCICO	302	BPM	Antioxidante.	
CARBONATO ACIDO DE POTASIO	501ii	5 000	Regulador de la acidez, gasificante, estabilizador.	
CARBONATO CALCICO	170i	3 500	Antiaglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador.	
CARBONATO DE POTASIO	501i	5 000	Regulador de la acidez, estabilizador.	
ESTEARATO DE POLIOXIETILENO	430,431	BPM	Emulsificante, estabilizador, espesante.	

ÉSTERES DE SORBITÁN DE ACIDOS GRASOS	491, 492, 493, 494, 495	1 000	Emulsificante, estabilizador.	
ETILMALTOL	637	BPM	Acentuador del aroma estabilizador.	
GOMA ARÁBIGA	414	300	Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancias inerte, agente de glaseado.	
GOMA DE KARAYA	416	200	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
MALATO CALCICO	352ii	BPM	Regulador de la acidez.	

Número de la categoría	Categoría de 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	BPM	Acentuador del aroma, agente de tratamiento de harina, estabilizador, espesante.	
EXTRACTOS DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163ii	1 500	Colorante.	

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

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

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol			
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.	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	200	Colorante.	
ERITROSINA	127	BPM	Colorante.	
MARRON HT	155	200	Colorante.	
RIBOFLAVINAS	101i, 101ii	BPM	Colorantes.	

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

Número de la categoría	Categoría de Alimentos			
15.0	Aperitivos listos para el consumo			
Denominación del aditivo	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			
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	13 000	Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes.	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	200	Colorante.	
BETA CICLODEXTRINA	459	500	Estabilizador, ligante.	
CANTAXANTINA	161g	BPM	Colorante.	
MARRON HT	155	200	Colorante.	
NEGRO BRILLANTE PN	151	200	Colorante.	
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	500	Agente endurecedor, gasificante, estabilizador.	
SULFITOS	227, 228	50	Reguladores de acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de blanqueo (no para harina), agentes de tratamiento de las harinas, agentes endurecedores, sustancias conservadoras, secuestrantes, estabilizadores.	
TARTRACINA	102	300	Colorante.	

TOCOFEROLES	307a 307b 307c	200	Antioxidantes.	
-------------	----------------------	-----	----------------	--

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			
16.0	Alimentos preparados			
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	160a(ii)	1 000	Colorantes.	
COLOR CARAMELO,	150b	20 000	Colorante.	

CLASE II				
COLOR CAMELO, CLASE III	150c	1 000	Colorante.	
COLOR CAMELO, CLASE IV	150d	1 000	Colorante.	
FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	541i, 541ii	190	Regulador de la acidez, emulsificante, gasificante, estabilizador, espesante.	
INDIGOTINA	132	500	Colorante.	
MARRON HT	155	500	Colorante.	
POLISORBATOS	432, 433, 434, 435, 436	1000	Agente antiespumante, agente espumante, agente de tratamiento de las harinas, adyuvante, emulsificante, estabilizador.	
ROJO ALLURA AC	129	500	Colorante.	
SACARINA	954	200	Acentuador del aroma, edulcorante	
SORBATOS	200i, 201, 202,203	1000	Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador.	
TARTRACINA	102	500	Colorantes	
TARTRATOS	334, 335i, 335ii, 336i, 336ii; 337	600	Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes.	

ANEXO C
(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.
- c) Evaluar las solicitudes presentadas para su aceptación o rechazo en cuanto a inclusiones, modificaciones o exclusiones de aditivos concretos.
- d) Elaborar y mantener un registro anual con las solicitudes presentadas que incluya la justificación de su aceptación o rechazo.
- e) Proponer la elaboración de documentos guía para la correcta presentación de solicitudes y los criterios de aceptación de las mismas.
- f) Mantener comunicación permanente e informar a las autoridades sanitarias de los Estados Parte, en caso de alerta sanitaria derivada del uso de aditivos que represente un riesgo para la salud de los consumidores.
- 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.

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 encuentran 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, FDA (GRAS

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 I de

este procedimiento.

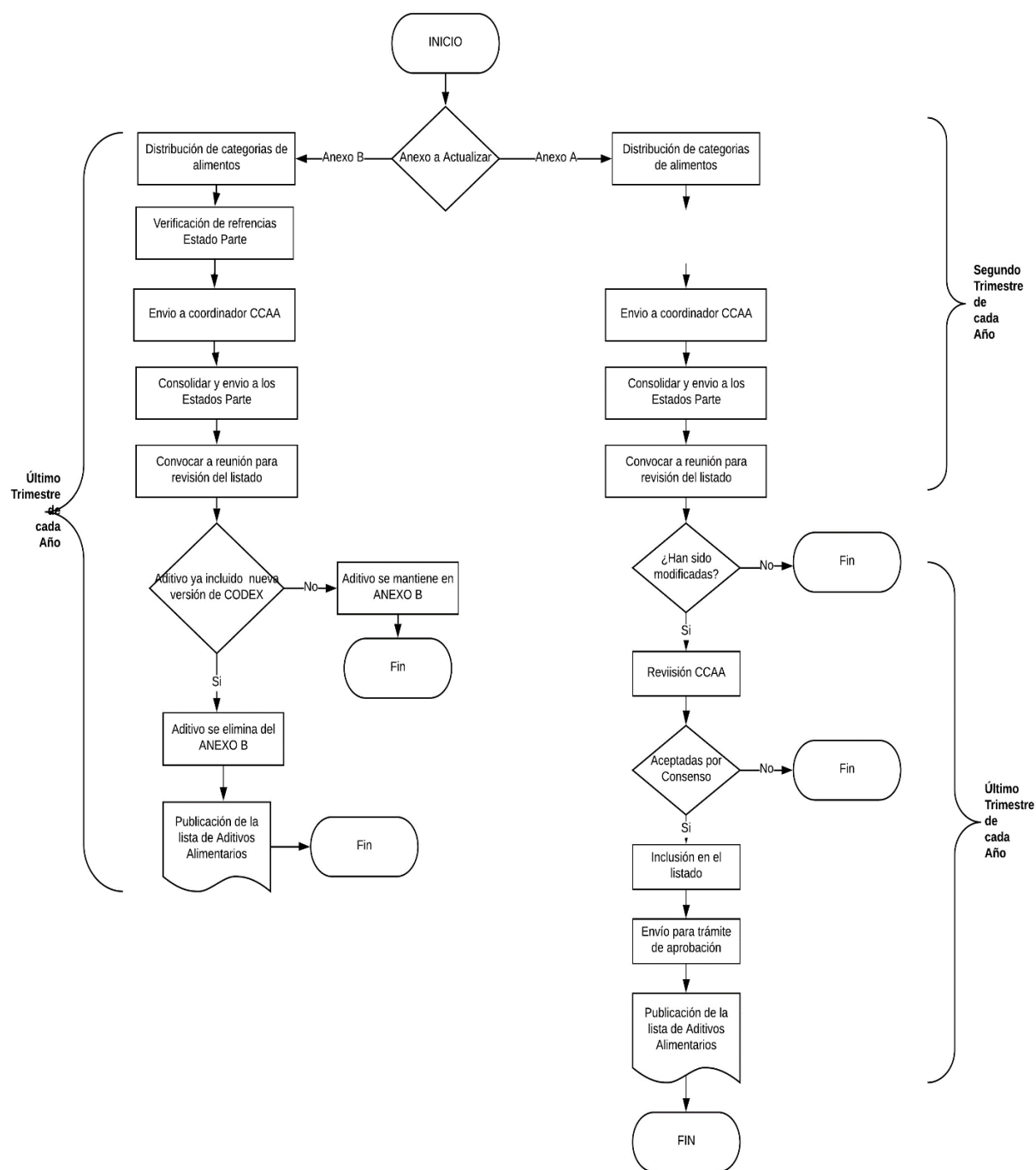
4.2.4 Actualización de la Lista de Aditivos Alimentarios y su posterior aprobación por el COMIECO.

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

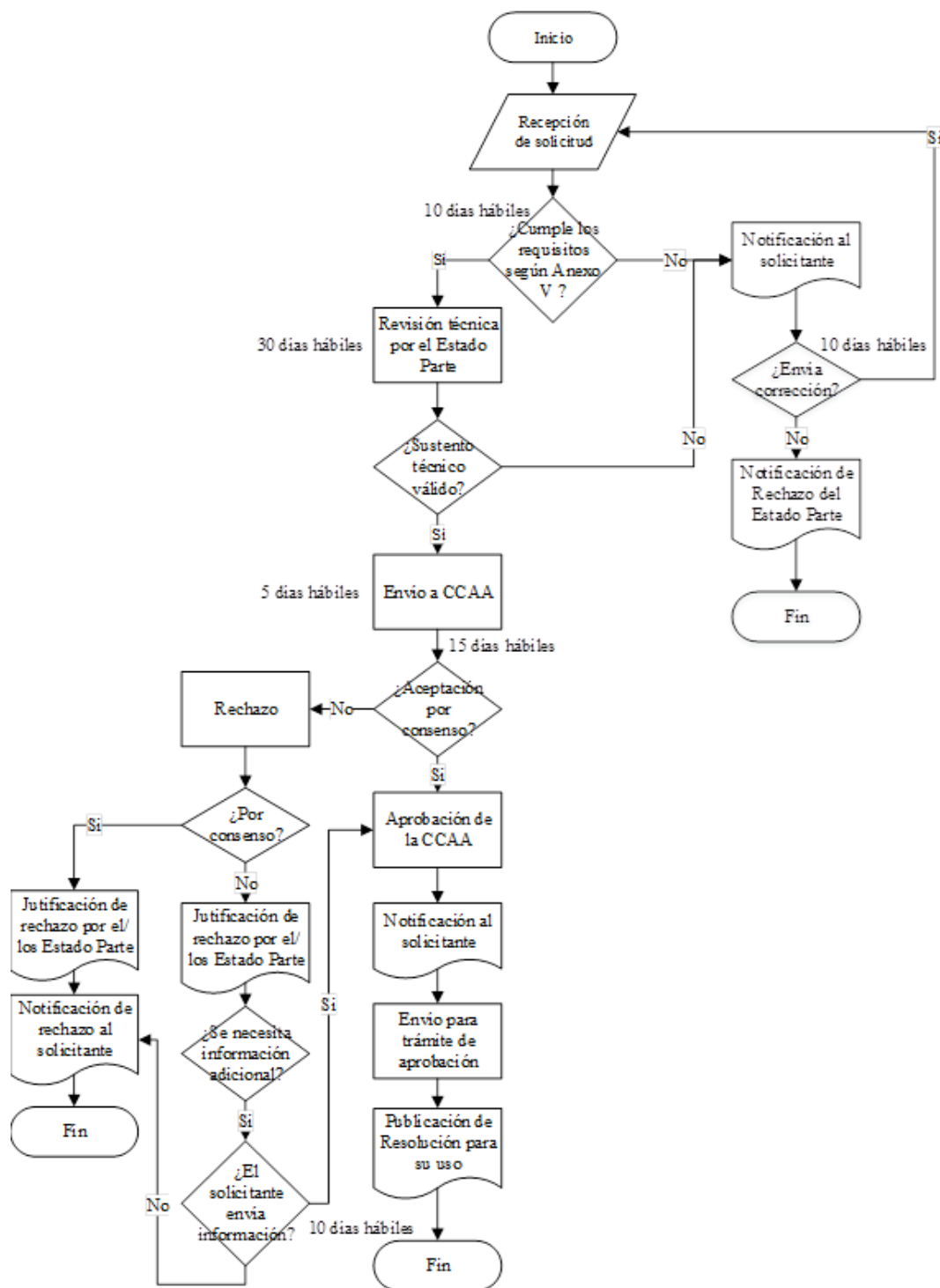
La lista actualizada por la CCAA debe elevarse ante el COMIECO para el trámite de aprobación correspondiente y la publicación actualizada anual de la lista de aditivos.

Todas las solicitudes presentadas por los interesados y aceptadas por la CCAA serán comunicadas a instancias superiores para continuar con su trámite normativo, se considera que se puede utilizar el aditivo una vez que COMIECO emita la resolución 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**

Sres. COMISIÓN CENTROAMERICANA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS				
Se solicita Inclusión ☐ Modificación ☐ Exclusión ☐				
Fecha: / /		País en el que se presenta la solicitud:		
Datos del Solicitante				
Nombre				
Dirección				
Correo electrónico				
Datos de la persona contacto				
Nombre				
Correo electrónico				
Nº de teléfono/fax				
Datos del aditivo				
Nombre (Se debe indicar el nombre del aditivo según Codex y de preferencia el INS o de acuerdo a la norma de referencia utilizada)				
Número INS o E	Sección o numeral del CFR	Número reglamento de UE	Número CAS	Otro
Especificaciones físico-químicas de identidad y pureza: 				

Clase funcional según Codex o la norma de referencia utilizada:			
Datos de la modificación o inclusión			
N° de categoría de alimentos en base Codex	Categoría de alimento	Dosis máxima (mg/kg, mL/L o BPM)	Legislación de referencia
Adjunto a la solicitud deberá presentar los siguientes documentos:			
• Resumen escrito de la propuesta de solicitud que indique la necesidad tecnológica por la cual requiere modificar la dosis máxima de uso. • 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

Ítem	Tipo de información o documento	¿Es correcta la información presentada? SI/NO	Observaciones
1	Solicitud formalmente presentada ¿Se ha presentado en el organismo competente y con el formato de solicitud correspondiente?		
2	Datos del Solicitante		
	Nombre del solicitante		
	Dirección		
	Nº de teléfono/fax		
	Correo electrónico		
	Nombre de la persona de contacto y correo electrónico y Nº 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.		
	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.		
	Clase funcional según Codex o norma de referencia.		
5	Modificación que se solicita		
	Número y nombre de la categoría de alimentos según Codex.		

Ítem	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.		
9	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.

**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)
El suscrito _____ (Nombre) por este medio informa a la CCAA que procedió a analizar la
solicitud de: Modificación ☐, Inclusión ☐ o Exclusión ☐ del aditivo alimentario denominado: _____
con INS _____, FDA ☐ contemplado en la sección/numeral del CFR _____, E ☐ reglamento de la UE
número _____ otra _____ normativa ☐
_____, por lo tanto se eleva para el
análisis correspondiente de parte de la Comisión.

Observaciones:

Firma del Representante del Estado Parte ante la CCAA _____

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

COMUNICADO

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

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

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

-FIN DEL REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO-