

---

**Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios.**

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

**Reglamento Técnico Centroamericano, editado por:**

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



---

**INFORME**

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

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

**MIEMBROS PARTICIPANTES****Por Guatemala**

Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social

**Por El Salvador**

Ministerio de Salud

**Por Honduras**

Agencia de Regulación Sanitaria

**Por Nicaragua**

Ministerio de Salud

**Por Costa Rica**

Ministerio de Salud

**Por Panamá**

Ministerio de Salud

Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos

## 1. OBJETO

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

## 2. AMBITO DE APLICACIÓN

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

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

## 3. DEFINICIONES

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

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

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

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

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

## 4. SIMBOLOS Y ABREVIATURAS

**4.1 BPM** =Buenas Prácticas de Manufactura

**4.2 CCAA:** Comisión Centroamericana de Aditivos Alimentarios.

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

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

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

**4.6 IOFI:** La organización Internacional de la Industria de Saborizantes (por sus siglas en inglés)

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

**4.8 UE:** Unión Europea.

**4.9 mg/kg=** miligramos por kilogramo.

## 5. PRINCIPIOS GENERALES

### 5.1 Justificación del uso de aditivos.

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

- a) Conservar la calidad nutricional del alimento; una disminución intencionada en la calidad nutricional de un alimento estaría justificada en las circunstancias indicadas en el literal b) y también en otras circunstancias en las que el alimento no constituye un componente importante de una dieta normal.
- b) Proporcionar los ingredientes o constituyentes necesarios para los alimentos fabricados para grupos de consumidores que tienen necesidades dietéticas especiales.
- c) Aumentar la calidad de conservación o la estabilidad de un alimento o mejorar sus propiedades 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** En los casos en que se incorporen en un alimento dos o más aditivos con una misma función, a los cuales se les haya asignado un límite máximo, la suma de las concentraciones empleadas, no podrá ser superior al límite máximo autorizado para aquel aditivo al cual se le ha fijado la concentración más alta, respetando el límite máximo de cada uno de los aditivos empleados, excepto que existan métodos analíticos para determinación cuantitativa de cada uno de los aditivos o que sea comprobable que es requerido el uso de cada nivel máximo individual para la combinación de dos o más aditivos con el fin de obtener el efecto físico o tecnológico que los mismos están destinados a lograr.

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

## **6. LISTA DE ADITIVOS PERMITIDOS**

### **6.1 Aditivos permitidos por el Codex Alimentarius**

Para el uso de los aditivos alimentarios que se utilizan en los alimentos comercializados en los Estados Parte, se adopta la Norma CODEX STAN 192-1995 en su versión vigente. Así mismo se permite el uso de los aditivos que se listan en el Anexo B, correspondientes a los aditivos establecidos en el RTCA 67.04.54:10 Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios que se deroga con este reglamento y que no están incluidos en la norma del Codex STAN 192-1995 que se adopta.

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

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

Para los aditivos cuyas dosis máximas son distintas a CODEX STAN 192-1995, aplicará la lista indicada en el Anexo A de este Reglamento Técnico y lo indicado en el apartado 6.3.

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

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

**Cuadro 1**  
**Lista de aditivos**

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

**6.3 Saborizantes y aromatizantes**

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

**7. COMISIÓN CENTROAMERICANA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

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

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

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

## **8. PROCEDIMIENTO DE ACTUALIZACIÓN**

**8.1.** La lista de aditivos incluida en la norma Codex Stan 192-1995 se actualizará automáticamente conforme las revisiones que apruebe la Comisión del Codex Alimentarius (CAC). Cuando CODEX modifique la dosis máxima o excluya un aditivo, se tendrá un plazo de 6 meses para realizar los cambios correspondientes en la formulación y el etiquetado.

**8.2.** En el Anexo D del presente reglamento técnico, se establece el procedimiento para la actualización de la lista de aditivos alimentarios incluidos en el Anexo A. Cuando se modifique la dosis máxima o excluya un aditivo del Anexo A, se tendrá un plazo de 6 meses para realizar los cambios correspondientes en la formulación y el etiquetado.

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

## **9. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN**

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

## **10. BIBLIOGRAFÍA**

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

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

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

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



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

Número de la categoría	Categoría de alimento				
<b>01.1.3</b>	Suero de manteca líquida (natural/simple)				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
<b>CLORURO DE MAGNESIO</b>	511	BPM	FDA 184.1426	Agente de retención de color, agentes endurecedores, estabilizadores.	
<b>CITRATO TRISÓDICO</b>	331iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
<b>ÓXIDO NITROSO</b>	942	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo I, Pag. 12	Antioxidantes, espumantes, gases de envasado, propulsores.	
<b>NITRÓGENO</b>	941	BPM	Directiva 1129-2011, modifica anexo 2	Propelente.	

Número de la categoría	Categoría de Alimento				
<b>01.1.4</b>	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L/mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones

<b>CARAMELO I-CARAMELO PURO</b>	150a	BPM	FDA 73.85	Colorante.	
<b>CARAMELO III-CARAMELO AMONIACO AL</b>	150c	150	FDA 73.85	Colorante.	
<b>CURCUMINA OLEORESINA TUMÉRICA</b>	100i 100ii	BPM	FDA 73.600	Colorante.	
<b>ERITROSINA</b>	127	300	FDA 74.303	Colorante.	
<b>FOSFATOS</b>	339ii	BPM	FDA 182.6290	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes.	
<b>GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL</b>	960	BPM	FDA GRAS NOTICE GRN 278	Edulcorante	
<b>GOMA GUAR</b>	412	0.6%	FDA 184.1339	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
<b>HEXAMETAFOSSATO DE SODIO</b>	452i	BPM	FDA 182.6760	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, humectantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes.	
<b>PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)</b>	440	BPM	FDA 184.1588	Emulsificante, estabilizador, espesante.	

Número de la categoría	Categoría de alimento				
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales / simples).				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima	Legislación de	Función	Observaciones

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

Número de la categoría	Categoría de alimento				
<b>01.2.1</b>	<b>Leches fermentadas naturales/simple</b>				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
<b>ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)</b>	163	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorantes.	
<b>CITRATO TRISÓDICO</b>	331iii	1 500	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
<b>EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO</b>	160b.(i)	BPM	FDA 73.30	Colorantes naturales.	
<b>PIMARICINA (NATAMICINA)</b>	235	BPM	FDA 172.155	Sustancias conservadoras.	

Número de la categoría	Categoría de alimento
<b>01.2.1.1</b>	<b>Leches fermentadas (naturales / simples) sin tratamiento térmico después de la fermentación</b>

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

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

Número de la categoría	Categoría de alimento				
01.2.2	Cuajada (natural / simple)				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
CITRATO TRISÓDICO	331iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	FDA 184.1426	Agentes de retención del	

				color, agentes endurecedores, estabilizadores.	
--	--	--	--	--	--

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

Número de la categoría	Categoría de alimento				
01.4.1	Nata (crema) pasterizada (natural / simple)				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
CITRATO TRISÓDICO	331iii	1 000	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
CITRATOS DE CALCIO (CITRATO TRICALCICO)	333iii	BPM	FDA 184.1195	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes	

				endurecedores, secuestrantes, estabilizadores.	
<b>CLORURO DE POTASIO</b>	508	BPM	FDA 184.1622	Agentes endurecedores, acentuadores del sabor, estabilizadores, espesantes.	
<b>CLORURO DE CALCIO</b>	509	500	FDA 184.1193	Agentes endurecedores, estabilizadores, espesantes.	
<b>CARAMELO I-CARAMELO PURO</b>	150a	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
<b>EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO</b>	160b	BPM	FDA 73.30	Colorantes.	
<b>FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO</b>	1413	BPM	FDA 172.892	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes.	
<b>FOSFATO DE DIALMIDON HIDROXIPROPILICO</b>	1442	BPM	FDA 172.892	Antiaglutinantes emulsionantes, estabilizadores, espesantes.	
<b>FOSFATO MONOALMIDÓN</b>	1410	BPM	FDA 172.892	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes.	

Número de la categoría	Categoría de alimento				
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales / simples)				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
<b>CITRATO TRISÓDICO</b>	331iii	5 000	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes.	
<b>CITRATOS DE CALCIO (CITRATO</b>	333	BPM	FDA 184.1195	Reguladores de la acidez, sales	

TRICALCICO)				emulsionantes, agentes endurecedores, secuestrantes, estabilizantes.	
CLORURO DE POTASIO	508	BPM	FDA 184.1622	Agentes endurecedores, acentuadores del sabor, estabilizadores, espesantes.	
CLORURO DE CALCIO	509	500	FDA 184.1193	Agentes endurecedores, estabilizadores, espesantes.	
CARAMELO I-CARAMELO PURO	150a	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	BPM	FDA 184.1277	Sustancias inertes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes.	

Número de la categoría	Categoría de alimento				
01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural / simple)				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
CARAMELO III-CARAMELO AL AMONIACO	150c	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
CARAMELO IV-CARAMELO AL SULFITOAMONIO	150d	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	

Número de la categoría	Categoría de alimento				
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema):				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones

			<b>BPM)</b>			
<b>CARAMELO CARAMELO AMONIACO</b>	<b>III- AL</b>	150c	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	

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

Número de la categoría	Categoría de alimento				
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo (naturales)				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
CARAMELO CARAMELO AMONIACO	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/Lo mg/kg o	Legislación de referencia	Función	Observaciones



		<b>BPM)</b>			
<b>ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)</b>	163	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorantes.	
<b>CLORURO CÁLCICO</b>	509	2 000	FDA 184.1193	Agentes endurecedores, estabilizadores, espesantes.	
<b>CARAMELO III-CARAMELO AL AMONIACO</b>	150c	BPM	FDA 73.85	Colorante.	
<b>CARAMELO IV-CARAMELO AL SULFITOAMONICO</b>	150d	BPM	FDA 73.85	Colorante.	
<b>SORBATOS</b>	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				
<b>01.6.1</b>	<b>Queso no madurado</b>				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
<b>ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)</b>	163	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorantes.	
<b>OLEORRESINA DE PAPRIKA</b>	160c	BPM	FDA 73.345	Colorantes.	
<b>SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO</b>	554	10 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pág. 40. Otros Aditivos Permitidos.	Antiaglutinantes	
<b>SILICATO DE CALCIO ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO)</b>	556	10 000	95/2/CE anexo 4 pag 40	Antiaglutinantes	
<b>SORBATOS</b>	200, 201, 202, 203	BPM	FDA 182.3089, 182.3795, 182.90	Antioxidantes, sustancias	

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

Número de la categoría	Categoría de alimento				
01.6.2	Queso madurado				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160 b	BPM	FDA 73.30	Colorantes.	
FOSFATOS	338 339i 339ii 340iii 341i 341ii 452i	BPM	FDA 182.6215	Agente antiaglomerante, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, estabilizador, espesante. leudante/agent e leudante.	

Número de la categoría	Categoría de alimento
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza

Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BPM	FDA 73.345	Colorante.	
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	10 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 40. Otros aditivos permitidos.	Antiaglutinantes	
SILICATO DE CALCIO ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO)	556	10 000	95/2/CE anexo 4 pag 40.	Antiaglutinantes	

Número de la categoría	Categoría de alimento				
01.6.2.2	Corteza de queso madurado				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
CURCUMINA OLEORESINA TUMERICA	100i 100fi	BPM	FDA 73.600	Colorante.	
ERITROSINA	127	100	FDA 74.303	Colorantes.	

Número de la categoría	Categoría de alimento				
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución p. ej. para salsas a base de queso)				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones

<b>CAROTENOIDES</b>	160a(i), 160a(iii)1 60e, 160f	BPM	FDA 73.95 FDA 75.93	Colorantes.	
<b>CAROTENOS, BETA- VEGETALES</b>	160a(ii)	BPM	FDA 73.96	Colorantes.	
<b>EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO</b>	160b	BPM	FDA 73.30	Colorantes.	
<b>SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO</b>	554	10 000	Directiva 95/2/CE anexo 4 pag 40	Antiaglutinantes.	
<b>SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO)</b>	556	10 000	Directiva 95/2/CE anexo 4 pag 40	Antiaglutinantes.	

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

<b>SILICATO DE CALCIO ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO)</b>	556	10 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 40. Otros Aditivos Permitidos.	Antiaglutinantes.	
---	-----	--------	---	-------------------	--

Número de la categoría	Categoría de alimento				
01.6.4.1	Queso fundido natural				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
<b>EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO</b>	160b	BPM	FDA 73.30	Colorantes.	

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

Número de la categoría	Categoría de alimento				
01.6.5	Productos análogos al queso				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
<b>CAROTENOIDES</b>	160a(i),	BPM	FDA 73.95	Colorantes.	

	160a(iii), 160e, 160f		FDA 75.93		
<b>CAROTENOS, BETA-, VEGETALES</b>	160aii	BPM	FDA 73.96	Colorantes.	
<b>EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO</b>	160b	BPM	FDA 73.30	Colorantes.	
<b>SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO</b>	554	10 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 40. Otros Aditivos Permitidos.	Antiaglutinantes.	
<b>SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTETICO)</b>	556	10 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 40. Otros Aditivos Permitidos.	Antiaglutinantes.	

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

Número de la categoría	Categoría de alimento				
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo	Legislación de referencia	Función	Observaciones

		mg/kg o BPM)			
<b>ÁCIDO TANICO</b>	181	400	FDA 184.1097	Colorantes, emulsionantes, espesantes, estabilizadores.	
<b>CURCUMINA OLEORESINA TUMERICA</b>	100i 100ii	BPM	FDA 73.600	Colorantes.	
<b>EXTRACTO DE SPIRULINA</b>	163ii	BPM	FDA 73.530	Colorante natural.	
<b>PIMARICINA (NATAMICINA)</b>	235	BPM	FDA 172.155	Sustancias conservadoras.	
<b>TARTRACINA</b>	102	300	FDA 74.705	Colorantes.	

<b>Número de la categoría</b>	<b>Categoría de alimento</b>				
<b>01.8</b>	<b>Suero y productos a base de suero, excluidos los quesos de suero</b>				
<b>Denominación del aditivo</b>	<b>Número INS</b>	<b>Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)</b>	<b>Legislación de referencia</b>	<b>Función</b>	<b>Observaciones</b>
<b>CARAMELO IV- CARAMELO AL SULFITOAMÓNICO</b>	150d	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	

<b>Número de la categoría</b>	<b>Categoría de alimento</b>				
<b>01.8.2</b>	<b>Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero</b>				
<b>Denominación del aditivo</b>	<b>Número INS</b>	<b>Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)</b>	<b>Legislación de referencia</b>	<b>Función</b>	<b>Observaciones</b>
<b>CITRATO TRISÓDICO</b>	331iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
<b>CLORURO CALCICO</b>	509	BPM	FDA 184.1193	Agentes endurecedores,	

				estabilizadores, espesantes.	
--	--	--	--	------------------------------	--

Número de la categoría	Categoría de alimento				
02.0	Grasas y aceites y emulsiones grasas				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
TBHQ	319	200	FDA 172.185	Antioxidantes.	

Número de la categoría	Categoría de alimento				
02.1	Grasas y aceites prácticamente exentos de agua				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
CURCUMINA	100i 100ii	BPM	FDA 73.600	Colorantes.	
CITRATO TRISÓDICO	331iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
CITRATOS DE CALCIO	333	BPM	FDA 184.1195	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, secuestrantes, estabilizantes.	
DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO	1400	BPM	FDA 184.1277	Sustancias inertes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes.	
TARTRATOS	334; 335i,ii;	5 000	FDA 184.1099	Antiaglutinantes, reguladores de la	



	336i,ii; 337			acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes.	
<b>TBHQ</b>	319	200	FDA 172.185	Antioxidantes.	
<b>TIODIPROPIONATOS</b>	388, 389	200	FDA 182.3109	Antioxidantes.	

Número de la categoría	Categoría de alimento				
<b>02.1.1</b>	<b>Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, “ghee”.</b>				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
<b>CITRATO TRISÓDICO</b>	331iii	BPM	FDA 184.1751	Emulsionantes, estabilizadores, reguladores de la acidez, sales emulsionantes, secuestrantes.	
<b>TOCOFEROLES</b>	307a, 307b, 307c	500	FDA 184.1890	Antioxidantes.	

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

<b>EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO</b>	160b	BPM	FDA73.30	Colorante natural.	
<b>TIODIPROPIONATOS</b>	388, 389	200	FDA 182.3109	Antioxidantes.	
<b>TOCOFEROLES</b>	307a, 307b, 307c	300	FDA 184.1890	Antioxidantes.	

Número de la categoría	Categoría de alimento				
<b>02.1.3</b>	<b>Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal</b>				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
<b>ROJO ALLURAC</b>	129	500	FDA 74.340	Colorantes.	
<b>EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO</b>	160b	BPM	FDA73.30	Colorante natural.	
<b>RIBOFLAVINAS</b>	101i, 101ii	300	FDA 73.450	Colorantes.	
<b>TBHQ</b>	319	200	FDA 172.185	Antioxidantes.	
<b>TIODIPROPIONATOS</b>	388, 389	200	FDA 182.3109	Antioxidantes.	
<b>TOCOFEROLES</b>	307a, 307b, 307c	300	FDA 184.1890	Antioxidantes.	
<b>VERDE SOLIDO FCF</b>	143	BPM	FDA 74.203	Colorantes.	

Número de la categoría	Categoría de alimento				
<b>02.1.4</b>	<b>Mezcla de aceites y/o grasas de origen animal y vegetal. Mezclas de las categorías 2.1.2 y 2.1.3.</b>				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
<b>EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA,</b>	160b	BPM	FDA73.30	Colorante natural.	

NORBIXINA, ANNATO					
----------------------	--	--	--	--	--

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

Número de la categoría	Categoría de alimento				
02.2.1	Mantequilla (manteca)				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
CITRATO TRISÓDICO	331iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
CITRATOS DE CALCIO (CITRATO TRICALCICO)	333iii	BPM	FDA 184.1195	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, secuestrantes, estabilizadores.	
CARAMELO I- CARAMELO PURO	150a	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
DEXTRINAS, ALMIDÓN	1400	BPM	FDA 184.1277	Sustancias inertes, emulsionantes,	

<b>TOSTADO,</b>				estabilizadores, espesantes.	
<b>OXIDO NITROSO</b>	942	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo I, Pag. 12	Propelente.	
<b>ROJO ALLURA AC</b>	129	300	FDA 74.340	Colorantes.	
<b>SESQUICARBONATO DE SODIO</b>	500iii	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo I, Pag. 10.	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, leudantes.	
<b>TARTRACINA</b>	102	300	FDA 82.705	Colorante.	
<b>TARTRATOS (ÁCIDO TARTARICO)</b>	334	BPM	FDA 184.1099	Reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes.	
<b>TOCOFEROLES</b>	307a, 307b, 307c	150	FDA 184.1890	Antioxidantes.	

Número de la categoría	Categoría de alimento				
<b>02.2.2</b>	<b>Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar</b>				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
<b>CAROTENOIDES</b>	160a(i), 160a(ii), 160e, 160f	BPM	FDA 73.95	Colorantes.	
<b>CURCUMINA</b>	100i	BPM	FDA 73.600	Colorante.	
<b>EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO</b>	160b	BPM	FDA 73.30	Colorante natural.	
<b>RIBOFLAVINAS</b>	101i, 101ii	300	FDA 73.450	Colorantes.	
<b>ROJO ALLURA AC</b>	129	300	FDA 74.340	Colorantes.	
<b>SORBATOS</b>	200i, 201, 202, 203	BPM	FDA 182.3089, FDA 182.3795, FDA 182.3640, FDA 182.3225	Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador.	
<b>SUCROGLICERIDOS</b>	474	10 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV,	Emulsionantes	

			Pag. 36. Otros aditivos permitidos.		
<b>TARTRACINA</b>	102	300	FDA 82.705	Colorantes.	
<b>TARTRATOS (ÁCIDO TARTARICO)</b>	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	BPM	FDA 184.1099	Reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes.	
<b>TBHQ</b>	319	200	FDA 172.185	Antioxidantes.	
<b>TIODIPROPIONATOS</b>	388, 389	200	FDA 182.3109	Antioxidantes.	
<b>TOCOFEROLES d ALFA TOCOFEROL y dL-alfa</b>	307a, 307c	500	FDA 184.1890	Antioxidantes.	
<b>SUCROGLICERIDOS</b>	474	10 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 36. Otros aditivos permitidos.	Emulsionantes.	

Número de la categoría	Categoría de alimento				
02.3	Emulsiones grasas principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
<b>CARAMELO III-AL AMONIACO</b>	150c	20 000	FDA 73.85	Colorantes.	
<b>EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNAT</b>	160b	BPM	FDA73.30	Colorante natural.	
<b>OLEORRESINA DE PAPRIKA</b>	160c	BPM	FDA 73.345	Colorante.	
<b>RIBOFLAVINAS</b>	101i, 101ii 101iii	300	FDA 73.450	Colorantes.	

<b>SORBATOS</b>	200i, 201, 202, 203	1 000	FDA 182.3089 FDA 182.3795 FDA 182.3640 FDA 182.3225	Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador.	
<b>SUCROGLICÉRIDOS</b>	474	10 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 36. Otros aditivos permitidos.	Emulsionantes.	
<b>TARTRATOS (ÁCIDO TARTÁRICO)</b>	334	BPM	FDA 184.1099	Reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes.	
<b>TBHQ</b>	319	200	FDA 172.185	Antioxidantes.	
<b>TOCOFEROLES d ALFA TOCOFEROL y dL-alfa</b>	307a, 307c	200	FDA 184.1890	Antioxidantes.	

Número de la categoría	Categoría de alimento				
<b>02.4</b>	<b>Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7</b>				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
<b>ERITROSINA</b>	127	BPM	FDA 74.303	Colorantes.	
<b>MARRON HT</b>	155	150	Directiva 94/36/CE Anexo V N° L 237/28 Parte 2	Colorantes.	
<b>NEGRO BRILLANTE PN</b>	151	150	Directiva 94/36/CE Anexo V N° L 237/28 Parte 2	Colorantes.	
<b>PONCEAU 4R</b>	124	50	FDA 73.100	Colorantes.	
<b>RIBOFLAVINAS</b>	101i, 101ii	300	FDA 73.450	Colorantes.	
<b>ROJO ALLURA</b>	129	300	FDA 74.340	Colorantes.	

AC					
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, Pag. 36. Otros aditivos permitidos.	Emulsionantes.	
TARTRACINA	102	300	FDA 82.705	Colorantes.	
TBHQ	319	200	FDA 172.185	Antioxidantes.	
TOCOFEROLES d ALFA TOCOFEROL y dL-alfa	307a, 307c	200	FDA 184.1890	Antioxidantes.	
VERDE SÓLIDO FCF	143	100	FDA 74.203	Colorantes.	

Número de la categoría	Categoría de alimento				
0.3	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
ACESULFAME POTÁSICO	950	BPM	FDA 172.800	Acentuadores del aroma, edulcorantes.	
CURCUMINA	100i 100ii	BPM	FDA 73.600	Colorante.	
ERITROSINA	127	BPM	FDA 74.303	Colorante.	
EXTRACTO DE SPIRULINA	163ii	BPM	FDA 73.530	Colorante natural.	
LUTEÍNA	161b	150	UE 1129/2011	Colorante.	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BPM	UE 1129/2011	Colorante.	
TAUMATINA	957	5	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 42. Otros aditivos permitidos (solo como potenciador del	Acentuadores del sabor.	

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

Número de la categoría	Categoría de alimento				
04.1.1	Frutas frescas				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
CITRATO TRISÓDICO	331iii	2 000	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
NITRÓGENO	941	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo I, Pag. 12.	Espumantes, gases de envasado, propulsores.	

Número de la categoría	Categoría de alimento				
04.1.1	Frutas frescas				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
OXIDO NITROSO	942	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo I, Pag. 12.	Propelente.	

Número de la categoría	Categoría de alimento				
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones



<b>ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)</b>	407a	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo I, Pag. 10.	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes.	
<b>CLORURO DE MAGNESIO</b>	511	BPM	FDA 184.1426	Agentes de retención de color, agentes endurecedores, estabilizadores.	
<b>CARAMELO I- CARAMELO PURO</b>	150a	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
<b>DIÓXIDO DE TITANIO</b>	171	10 000	FDA 73.575	Colorante.	
<b>SUCROGLICÉRIDOS</b>	474	BPM	Directiva 95/CE Anexo IV Pag 36	Emulsionantes.	

Número de la categoría	Categoría de alimento				
<b>04.1.1.3</b>	<b>Frutas frescas peladas y/o cortadas</b>				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
<b>ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)</b>	407a	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo I, Pag. 10.	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes.	
<b>OXIDO NITROSO</b>	942	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo I, Pag. 12.	Antioxidantes, espumantes,	

				gases de envasado, propulsores.	
--	--	--	--	---------------------------------	--

Número de la categoría	Categoría de alimento				
04.1.2	Frutas elaboradas				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
CARAMELO III-CARAMELO AL AMONIACO	150c	80 000	FDA 73.85	Colorantes.	
CARAMELO IV-CARAMELO AL SULFITOAMONICO	150d	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	

Número de la categoría	Categoría de alimento				
04.1.2.1	Frutas congeladas				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
SORBATOS (ÁCIDO ASCÓRBICO, ASCORBATO SÓDICO Y ASCORBATO CALCICO)	300 301 301	BPM	Directiva 1129 2011	Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador.	

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

<b>EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)</b>		BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011		
<b>OLEORRESINA DE PAPIKA</b>	160c	BMP	Reglamento (UE)	Colorante.	
<b>SORBATOS</b>	200i, 201, 202, 203	1 000	95/2/CE Anexo 3 pag 21	Antioxidante, sustancia conservadora, estabilizador.	

Número de la categoría	Categoría de alimento				
<b>04.1.2.3</b>	<b>Frutas en vinagre, aceite o salmuera</b>				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
<b>OLEORRESINA DE PAPIKA</b>	160c	BMP	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	
<b>SORBATOS</b>	200i, 201, 202, 203	1 000	Directiva 1129/2011	Sustancias conservadoras.	

Número de la categoría	Categoría de alimento				
<b>04.1.2.4</b>	<b>Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)</b>				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
<b>ERITROSINA</b>	127	BPM	FDA 74.303	Colorantes.	
<b>OLEORRESINA DE PAPIKA</b>	160c	BMP	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	
<b>TARTRATOS</b>	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	BPM	Directiva 1129/2011	Antiaglutinantes reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de	

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

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

				estabilizadores.	
--	--	--	--	------------------	--

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

Número de la categoría	Categoría de alimento				
04.1.2.7	Frutas confitadas				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
CLORURO DE CALCIO	509	BPM	FDA 184.1193	Agente endurecedor, estabilizador, espesante.	
CURCUMINA OLEORESINA TUMERICA	100i, 100ii	BPM	FDA 73.600	Colorante.	
OLEORRESINA DE PAPIKA	160c	BPM	FDA 73.600	Colorante.	

Número de la categoría	Categoría de alimento				
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo)	Legislación de referencia	Función	Observaciones

		<b>mg/kg o BPM)</b>			
<b>BETA CAROTENO</b>	160a(i), 160a(iii)	BPM	FDA 73.95	Colorantes.	
<b>CAROTENOIDES VEGETALES</b>	160a(ii)	BPM	FDA 73.96 FDA 184.1245	Colorantes.	
<b>ERITROSINA</b>	127	BPM	FDA 74.303	Colorantes.	
<b>EXTRACTOS BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO</b>	160b	100	FDA 73.30	Colorantes.	
<b>OLEORRESINA DE PAPIKA</b>	160c	BPM	FDA 73.600	Colorantes.	
<b>TOCOFEROLES</b>	307a, 307b, 307c	BPM	FDA 182.3890	Antioxidantes.	

<b>Número de la categoría</b>	<b>Categoría de alimento</b>				
<b>04.1.2.9</b>	<b>Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta</b>				
<b>Denominación del aditivo</b>	<b>Número INS</b>	<b>Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)</b>	<b>Legislación de referencia</b>	<b>Función</b>	<b>Observaciones</b>
<b>ÁCIDO TANICO</b>	181	50	CRF 184. 1097	Colorantes, emulsionantes, espesantes, estabilizadores.	
<b>CAROTENOS VEGETALES</b>	160a(ii)	BPM	FDA 73.96 FDA 184.1245	Colorante.	
<b>CAROTENOIDES</b>	160a(i), 160a(ii), 160e, 160f	BPM	FDA 73.95	Colorantes.	
<b>ERITROSINA</b>	127	BPM	FDA 74.303	Colorantes.	
<b>ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS</b>	477	BPM	FDA 172.856	Emulsionantes.	
<b>EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO</b>	160b	BPM	FDA 73.30	Colorantes.	
<b>FOSFATOS</b>	341i	BPM	FDA 182.1217	Reguladores de la	

<b>(FOSFATO DE CALCIO)</b>				acidez, antioxidantes, secuestrantes.	
<b>GLICOSIDOS DE ESTEVIOL</b>	960	BPM	FDA GRAS NOTICE GRN 000365	Edulcorantes.	
<b>PROPILENGLICOL</b>	1520	2 000	FDA 184.1666	Emulsionantes, agentes de glaseado, humectantes.	
<b>TARTRATOS (ÁCIDO TARTÁRICO)</b>	334	BPM	FDA 184.1099	Reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes.	
<b>TAUMATINA</b>	957	5	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 42.	Acentuadores del sabor.	

Número de la categoría	Categoría de alimento				
04.1.2.11	Rellenos de fruta para panadería				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
ERITROSINA	127	BPM	FDA 74.303	Colorante.	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BPM	FDA 73.600	Colorante	

Número de la categoría	Categoría de alimento				
04.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
CITRATO	331iii	2 000	FDA 184.1751	Reguladores de la	

<b>TRISÓDICO</b>				acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
------------------	--	--	--	--	--

Número de la categoría	Categoría de alimento				
<b>04.2.1.1</b>	<b>Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas incluida la soja y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas</b>				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
<b>OXIDO NITROSO</b>	942	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo I, Pag. 12.	Antioxidantes, espumantes, gases de envasado, propulsores.	

Número de la categoría	Categoría de alimento				
<b>04.2.1.2</b>	<b>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</b>				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
<b>ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)</b>	407a	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo I, Pag. 10.	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, h humectantes, estabilizadores, espesantes.	
<b>CARBONATO CÁLCICO</b>	170i	BPM	FDA 184.1193	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes,	



				colorantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, estabilizadores.	
<b>CLORURO DE MAGNESIO</b>	511	BPM	FDA 184.1426	Agentes de retención de color, agentes endurecedores, estabilizadores.	
<b>CLORURO CÁLCICO</b>	509	500	FDA 184.1193	Agentes endurecedores, estabilizadores, espesantes.	
<b>CARAMELO I-CARAMELO PURO</b>	150a	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
<b>DIÓXIDO DE TITANIO</b>	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 aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
<b>ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)</b>	407a	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo I, Pag. 10.	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes.	
<b>CLORURO CÁLCICO</b>	509	500	FDA 184.1193	Agentes endurecedores, estabilizadores, espesantes.	

<b>OXIDO NITROSO</b>	942	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo I, Pag. 12.	Antioxidantes, espumantes, gases de envasado, propulsores.	
----------------------	-----	-----	--	---	--

Número de la categoría	Categoría de alimento				
<b>04.2.2</b>	<b>Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas elaboradas</b>				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
<b>CARAMELO III- CARAMELO AL AMONIACO</b>	150c	80 000	FDA 73.85	Colorantes.	
<b>CURCUMINA</b>	100i 100ii	BPM	FDA 73.600	Colorante .	

Número de la categoría	Categoría de alimento				
<b>04.2.2.1</b>	<b>Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas</b>				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
<b>CITRATO TRISÓDICO</b>	331iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
<b>CITRATOS DE CALCIO</b>	333	BPM	FDA 184.1195	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, secuestrantes, estabilizantes.	

<b>CLORURO CÁLCICO</b>	509	4 000	FDA 184.1193	Agentes endurecedores, estabilizadores, espesantes.	
<b>NITROGENO</b>	941	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo I, Pag. 12.	Espumantes, gases de envasado, propulsores.	
<b>OXIDO NITROSO</b>	942	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo I, Pag. 12.	Antioxidantes, espumantes, gases de envasado, propulsores.	

Número de la categoría	Categoría de alimento				
<b>04.2.2.2</b>	<b>Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas</b>				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
<b>CARAMELO III- CARAMELO AL AMONIACO</b>	150c	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
<b>CARAMELO IV- CARAMELO AL SULFITOAMONICO</b>	150d	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	

Número de la categoría	Categoría de alimento				
<b>04.2.2.3</b>	<b>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</b>				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
<b>COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILAS Y CLOROFILINA</b>	141i 141ii	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorantes.	
<b>ERITROSINA</b>	127	BPM	FDA 74.303	Colorantes.	

Número de la categoría	Categoría de alimento				
04.2.2.4	<b>Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización</b>				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
TARTRATOS	334; 335i, 335ii; 336i, 336ii; 337	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo II, Pag. 16 y 17.	Antiaglutinantes reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes.	

Número de la categoría	Categoría de alimento				
04.2.2.7	<b>Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10</b>				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo I, Pag. 10.	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de	

				glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes.	
<b>CITRATO TRISÓDICO</b>	33iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
<b>CLORURO CÁLCICO</b>	509	4 000	FDA 184.1193	Agentes endurecedores, estabilizadores, espesantes.	
<b>CLORURO DE AMONIO</b>	510	BPM	FDA 184.1138	Agentes de tratamiento de las harinas.	
<b>CLORURO DE POTASIO</b>	508	BPM	FDA 184.1622	Agentes endurecedores, acentuadores del sabor, estabilizadores, espesantes.	
<b>CARAMELO I- CARAMELO PURO</b>	150a	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
<b>CARAMELO III- CARAMELO AL AMONIACO</b>	150c	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
<b>CARAMELO IV- CARAMELO AL SULFITOAMONICO</b>	150d	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
<b>DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO, BLANCO Y AMARILLO</b>	1400	BPM	FDA 184.1277	Sustancias inertes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes.	
<b>ERITROSINA</b>	127	BPM	FDA 74.303	Colorantes.	

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

Número de la categoría	Categoría de alimento				
06.2.	Harinas y almidones				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
CITRATO TRISÓDICO	331iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b (i)	BPM	FDA 73.30	Colorantes naturales.	
OLEORRESINA DE PAPRIKA	160c	BMP	FDA 73.345	Colorante.	

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

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

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

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

<b>AMONIACO</b>					
<b>CARAMELO IV-CARAMELO AL SULFITOAMONICO</b>	150d	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
<b>CURCUMINA OLEORESINA TUMÉRICA</b>	100i 100ii	BPM	FDA 73.600	Colorante.	

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

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



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

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

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

		<b>BPM)</b>			
<b>ÁCIDO TANICO</b>	181	100	FDA 184. 1097	Colorantes, emulsionantes, espesantes, estabilizadores.	
<b>DIACETATO DE SODIO</b>	262ii	4 000	FDA 184.1754	Regulador de la acidez, sustancia conservadora, secuestrante.	
<b>ERITROSINA</b>	127	BPM	FDA 74.303	Colorante.	
<b>FOSFATOS</b>	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.	
<b>PIMARICINA (NATAMICINA)</b>	235	BPM	FDA 172.155	Sustancias conservadoras.	
<b>SULFATO DE ALUMINIO Y SODIO</b>	521	BPM	FDA 182.1131	Estabilizador, coagulante.	

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

Número de la categoría	Categoría de alimento				
07.1.2	Crackers”, excluidos los “crackers” dulces				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
AMARILLO OCASO FCF	110	300	FDA 74.706	Colorantes.	
CAROTENOIDES	160a(i), 160a(iii), 160e, 160f	BPM	FDA 73.95	Colorantes.	
CAROTENOS, VEGETALES	160a(ii)	BPM	FDA 73.96 FDA 184.1245 GRAS	Colorantes.	
CARAMELO III-AL AMONIACO	150c	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
CARAMELO IV-AL SULFITOAMONICO	150d	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
CURCUMINA OLEORESINA TUMERICA	100i, 100ii	BPM	FDA 73.600	Colorante.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	BPM	FDA 73.30	Colorantes.	
ROJO ALLURA AC	129	BPM	FDA 74.340	Colorantes.	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	BPM	FDA 182.3225 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/lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorantes.	

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

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

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

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

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

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

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

aditivo	INS	máxima (mg/lo mg/kg o BPM)	referencia		
AMARILLO OCASO FCF	110	300	FDA 74.706	Colorantes.	
ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorantes.	
CAROTENOIDES	160a(ii)	BPM	FDA 73.95	Colorante.	
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	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/lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorantes.	
ESTEAROIL-2-LACTILATOS	481i, 481ii	5 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 38.Otros aditivos permitidos.	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b (i)	10	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorantes naturales.	

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

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

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

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

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



<b>TITANIO</b>					
<b>FOSFATOS</b>	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542	3 000	FDA 7120.1 Rev. 9	Agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, 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/lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
<b>CITRATO TRISÓDICO</b>	331iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
<b>CITRATOS DE CALCIO</b>	333	BPM	FDA 184.1195	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes,	

				agentes endurecedores, secuestrantes, estabilizantes.	
<b>CLORURO DE MAGNESIO</b>	511	BPM	FDA 184.1426	Agente de retención de color, agentes endurecedores, estabilizadores.	
<b>CARAMELO I-CARAMELO PURO</b>	150a	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
<b>DIÓXIDO DE TITANIO</b>	171	10 000	FDA 73.575	Colorante.	

Número de la categoría	Categoría de alimento				
<b>08.2</b>	<b>Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes</b>				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
<b>ÁCIDO TANICO</b>	181	10	FDA/184.1097	Colorantes, emulsionantes, espesantes, estabilizadores.	
<b>CAROTENOIDES</b>	160a(i), 160a(iii), 160e, 160f	BPM	FDA 73.95	Colorantes.	
<b>DIACETATO DE SODIO</b>	262ii	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Regulador de la acidez, sustancia conservadora, secuestrante.	
<b>EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO</b>	160b (i)	BPM	FDA 73.30	Colorantes naturales.	
<b>MONO Y DIGLICERIDOS</b>	471	BPM	FDA 184.1324	Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante, agente de carga.	
<b>OLEORRESINA DE PAPRIKA</b>	160c	BPM	FDA 73.345	Colorante.	

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

			Nota 15		
--	--	--	---------	--	--

Número de la categoría	Categoría de alimento				
08.2.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, congelados, en piezas enteras o en cortes				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
FOSFATOS	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542	5 000	FDA 7120.1 Rev. 9	Agente antiaglomerante, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, estabilizador, espesante. leudante/agente leudante.	

Número de la categoría	Categoría de alimento				
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y de caza picados, elaborados				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo	Legislación de referencia	Función	Observaciones

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

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

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

<b>ESTEAROIL-2-LACTILATOS</b>	48li, 48lii	4 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 38. Otros aditivos permitidos.	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	
<b>FOSFATOS</b>	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542	5 000	FDA 7120.1 Rev. 9	Antiaglomerant, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, estabilizador, espesante. leudante/agente leudante.	
<b>SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO</b>	554	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo IV pag 40	Antiaglutinantes	
<b>SORBATOS</b>	200i, 201, 202, 203	BPM	FDA 182.3089 FDA 182.3795 FDA 182.3640 FDA 182.3225	Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador.	
<b>SUCROGLICERIDOS</b>	474	5 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 36. Otros aditivos permitidos.	Emulsionantes.	
<b>TARTRACINA</b>	102	BPM	FDA 74.705	Colorantes.	

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

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

Número de la categoría	Categoría de alimento				
09.1	Tripas comestibles (P. ej. Para embutidos)				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
CITRATO TRISÓDICO	331iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
CITRATOS DE CALCIO	333	BPM	FDA 184.1195	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, secuestrantes, estabilizantes.	
CLORURO DE	511	BPM	FDA 184.1426	Agente de	

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

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

Número de la categoría	Categoría de alimento				
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
CITRATO TRISÓDICO	331iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
CITRATOS DE	333	BPM	FDA 184.1195	Reguladores de	



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

Número de la categoría	Categoría de alimento				
<b>09.2.2</b>	<b>Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebosados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos</b>				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
<b>CITRATO TRISÓDICO</b>	331iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
<b>CLORURO DE MAGNESIO</b>	511	BPM	FDA 184.1426	Agente de retención de color, agentes endurecedores, estabilizadores.	
<b>EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO</b>	160b (i)	BPM	FDA 73.30	Colorantes naturales.	

Número de la categoría	Categoría de alimento
<b>09.2.3</b>	<b>Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos,</b>

crustáceos y equinodermos					
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
<b>CITRATO TRISÓDICO</b>	331iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
<b>CLORURO DE MAGNESIO</b>	511	BPM	FDA 184.1426	Agente de retención de color, agentes endurecedores, estabilizadores.	
<b>EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO</b>	160b (i)	BPM	FDA 73.30	Colorantes naturales.	

Número de la categoría	Categoría de alimento				
09.2.4	<b>Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y Equinodermos.</b>				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
<b>CITRATO TRISÓDICO</b>	331iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
<b>CITRATOS DE CALCIO</b>	333	BPM	FDA 184.1195	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, secuestrantes, estabilizantes.	

<b>CLORURO DE MAGNESIO</b>	511	BPM	FDA 184.1426	Agente de retención de color, agentes endurecedores, estabilizadores.	
----------------------------	-----	-----	--------------	---	--

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

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

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

NORBIXINA, ANNATO					
----------------------	--	--	--	--	--

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

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

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

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

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

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

				propulsores.	
--	--	--	--	--------------	--

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

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

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

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

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

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

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

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

Número de la categoría	Categoría de alimento				
12.1.2	Sucedáneos de la sal				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
CITRATO TRISÓDICO	331iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales	



				emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
<b>CLORURO DE MAGNESIO</b>	511	BPM	FDA 184.1426	Agentes de retención de color, agentes endurecedores, estabilizadores.	
<b>CLORURO DE POTASIO</b>	508	BPM	FDA 184.1622	Agentes endurecedores, acentuadores del sabor, estabilizadores, espesantes.	
<b>CLORURO DE AMONIO</b>	510	BPM	FDA 184.1138	Agentes de tratamiento de las harinas.	
<b>DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO)</b>	551	10 000	FDA 172.480	Antiaglutinante, antiespumantes, sustancias inertes.	
<b>HARINA DE KONJAC</b>	425	10 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV	Espesante, gelificante.	

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

Número de la categoría	Categoría de alimento				
12.2.1	<b>Hierbas aromáticas y especias.</b>				
Denominación del	Número	Dosis	Legislación de	Función	Observaciones

aditivo	INS	máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	referencia		
<b>CITRATO TRISÓDICO</b>	331iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
<b>CITRATOS DE CALCIO</b>	333	BPM	FDA 184.1195	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, secuestrantes, estabilizantes.	
<b>CLORURO DE MAGNESIO</b>	511	BPM	FDA 184.1426	Agentes de retención de color, agentes endurecedores, estabilizadores.	
<b>CLORURO DE POTASIO</b>	508	BPM	FDA 184.1622	Agentes endurecedores, acentuadores del sabor, estabilizadores, espesantes.	
<b>CLORURO CÁLCICO</b>	509	4 000	FDA 184.1193	Agentes endurecedores, estabilizadores, espesantes.	
<b>CARAMELO I-CARAMELO PURO</b>	150a	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
<b>TARTRACINA</b>	102	BPM	FDA 74.705	Colorante.	

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

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

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

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

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

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

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

<b>TUMERICA</b>					
<b>DIACETATO DE SODIO</b>	262ii	2 500	FDA 184.1754	Regulador de la acidez, sustancia conservadora, secuestrante.	
<b>EXTRACTO DE ROMERO</b>	392	100	Reglamento (UE) No 1129/2011	Antioxidante, grasas para untar.	
<b>L-CISTEINA</b>	910	BPM	FDA 184.1271	Estabilizador, agente de tratamiento de harinas, edulcorante.	
<b>LUTEINA</b>	161b	500	Reglamento (UE) no 1129/2011	Colorante.	
<b>OLEORRESINA DE PAPRIKA</b>	160c	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	
<b>SUCROGLICERIDOS</b>	474	10 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 36 Otros aditivos permitidos.	Emulsionantes.	
<b>TARTRATOS</b>	334, 335i, 335ii, 336i, 336ii, 337	BPM	FDA 184.1099	Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes.	

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

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

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

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

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

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

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

Número de la categoría	Categoría de alimento				
12.9	Aderezos y condimentos a base de soja:				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones



ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorantes.	
OLEORRESINA DE PAPIKA	160c	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	

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

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

Número de la categoría	Categoría de alimento				
12.9.3					
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/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 AMONIACO	150c	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
CARAMELO IV-CARAMELO AL SULFITOAMONICO	150d	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b (i)	BPM	FDA 73.30	Colorantes naturales.	

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

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

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

<b>Número de la categoría</b>	<b>Categoría de alimento</b>				
<b>13.1.1</b>	<b>Preparados para lactantes</b>				
<b>Denominación del aditivo</b>	<b>Número INS</b>	<b>Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM)</b>	<b>Legislación de referencia</b>	<b>Función</b>	<b>Observaciones</b>
<b>CITRATO TRISÓDICO</b>	331iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
<b>CITRATOS DE CALCIO</b>	333	BPM	FDA 184.1195	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, secuestrantes, estabilizantes.	
<b>CLORURO DE MAGNESIO</b>	511	BPM	FDA 184.1426	Agentes de retención de color, agentes endurecedores, estabilizadores.	
<b>CLORURO DE POTASIO</b>	508	BPM	FDA 184.1622	Agentes endurecedores, acentuadores del sabor, estabilizadores,	

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

Número de la categoría	Categoría de alimento				
13.1.2	Preparados de continuación				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/l o mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
<b>CITRATO TRISÓDICO</b>	331iii	BPM	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
<b>DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO</b>	1400	BPM	FDA 184.1277	Sustancias inertes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes.	
<b>DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO)</b>	551	20 000	FDA 172.480	Antiaglutinantes, antiespumantes, sustancias inertes.	
<b>MONO Y DIGLICÉRIDOS DE LOS ÁCIDOS GRASOS</b>	471	4 000	Directiva 95/2/CE Anexo VI, Pag. 49 Parte 2.	Emulsionantes, antioxidantes.	
<b>PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)</b>	440	5 000	Directiva 95/2/CE Anexo VI, Pag. 49 Parte 2.	Emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes.	

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

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

Número de la categoría	Categoría de alimento				
13.2	<b>Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños</b>				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
<b>CITRATO TRISÓDICO</b>	331iii	5 000	FDA 184.1751	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
<b>CITRATOS DE CALCIO</b>	333	BPM	FDA 184.1195	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, secuestrantes, estabilizantes.	
<b>DIÓXIDO DE SILICIO (AMORFO)</b>	551	20 000	FDA 172.480	Antiaglutinantes, antiespumantes, sustancias inertes.	
<b>ESTERES ACÉTICOS DE LOS MONO Y</b>	472a	5 000	Directiva 95/2/CE Anexo VI, Pag. 52. Parte 3.	Emulsionantes, antioxidantes.	

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

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

<b>DE PAPIKA</b>			No 1129/2011		
<b>PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)</b>	440	10 000	Directiva 95/2/CE Anexo VI, Pag. 53. Parte 4.	Emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes.	
<b>PONCEAU 4R</b>	124	50	FDA 73.100	Colorante.	
<b>RIBOFLAVINAS</b>	101i, 101ii	300	FDA 73.450	Colorantes.	
<b>ROJO ALLURA AC</b>	129	50	FDA 73.340	Colorante.	
<b>ROJO DE AZORRUBINA (CARMOISINA)</b>	122	50	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	
<b>SORBATOS</b>	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.	
<b>SUCRALOSA</b>	955	400	FDA 172.831	Edulcorante.	
<b>TARTRACINA</b>	102	50	FDA 82.705	Colorante.	
<b>TOCOFEROLES</b>	307a, 307b, 307c	BPM	FDA 184.1890	Antioxidantes.	

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

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

Número de la categoría	Categoría de alimento				
13.5	<b>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</b>				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
<b>CURCUMINA OLEORESINA TUMÉRICA</b>	100i 100ii	BPM	FDA 73.600	Colorante.	
<b>ERITROSINA</b>	127	BPM	FDA 74.303	Colorante.	
<b>PONCEAU 4R</b>	124	300	FDA 73.100	Colorante.	
<b>RIBOFLAVINAS</b>	101i, 101ii	300	FDA 73.450	Colorantes.	
<b>ROJO ALLURA AC</b>	129	300	FDA 73.340	Colorante.	
<b>SUCRALOSA</b>	955	400	FDA 172.831	Edulcorante.	
<b>TARTRACINA</b>	102	300	FDA 82.705	Colorantes.	
<b>TOCOFEROLES</b>	307a, 307b, 307c	BPM	FDA 184.1890	Antioxidantes.	

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



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

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

				estabilizadores.	
SUCRALOSA	955	BPM	FDA 172.831	Edulcorante.	

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

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

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

				conservadoras, propulsores.	
<b>GOMA DE TRAGACANTO</b>	413	2 000	FDA 184.1351	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes.	

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

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

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

Número de la categoría	Categoría de alimento
14.1.3.1.	Néctares de frutas

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

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

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

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

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



<b>AMONIACO</b>					
<b>CARAMELO IV-CARAMELO AL SULFITOAMONICO</b>	150d	BPM	FDA 182.1235/73.85	Colorante	
<b>EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO</b>	160b	BPM	FDA 73.30	Colorantes	
<b>CURCUMINA</b>	100i	100	FDA 73.600	Colorantes	
<b>GOMA DE CAROBA (ALGARROBO)</b>	410	5 000	FDA 184.1343	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes.	
<b>GOMA GUAR</b>	412	20 000	FDA 184.1339 FDA 184.1343	Espesante, gelificante.	
<b>GOMA XANTANA</b>	415	BPM	FDA 172.695	Emulsionantes, espumantes, estabilizadores, espesantes.	
<b>GOMA ARABIGA</b>	414	10 000	FDA 184.1330	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes.	
<b>GOMA DE KARAYA</b>	416	20	FDA 184.1349	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes.	
<b>GOMA DE TRAGACANTO</b>	413	1 000	FDA 184.1351	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes.	
<b>ROJO REMOLACHA</b>	162	BPM	FDA 73.40	Colorante.	
<b>TARTRATOS</b>	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.	
<b>HIDROXI PROPIL METILCELULOS A (HIDROXIPROPIL CELULOSA, METILCELULOS A, METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA)</b>	464, 463, 461, 465	BPM	FDA 182.1480 FDA 172.870 FDA 172.874 FDA 172.872	Incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes.	

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

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

<b>CARAMELO III- CARAMELO AL AMONIACO</b>	150c	BPM	FDA 182.1235/73.85	Colorante.	
<b>CARAMELO IV- CARAMELO AL SULFITOAMONIC O</b>	150d	BPM	FDA 182.1235/73.85	Colorante.	
<b>DIMETILPOLISIL OXANO</b>	900 <sup>a</sup>	10	FDA 173.340	Antiaglutinantes, antiespumantes, emulsionantes.	
<b>EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO</b>	160bi	BPM	FDA 73.30	Colorante.	
<b>GOMA GUAR</b>	412	20 000	FDA 184.339	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	

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

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

	454i, 339i, 341i, 339ii, 341ii			emulsionantes, sales emulsionantes, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes.	
<b>GLICOSIDOS DE ESTEVIOL</b>	960	BPM	FDA GRAS NOTICE GRN 278	Edulcorante.	
<b>GLUTAMATO MONOSODICO</b>	621	BPM	FDA 182.1	Acentuadores del sabor.	
<b>LUTEINA</b>	161b	100	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	
<b>MALTOL</b>	636	BPM	FDA 172.515	Acentuador del aroma, estabilizador.	
<b>OLEORRESINA DE PAPRIKA</b>	160c	BPM	Reglamento (UE) No 1129/2011	Colorante.	
<b>PONCEAU 4R</b>	124	50	FDA 73.100	Colorante.	
<b>ROJO ALLURA AC</b>	129	BPM	FDA 74.340	Colorante.	
<b>RIBOFLAVINAS</b>	101i, 101ii	50	FDA 73.450	Colorantes.	
<b>SALES DE COLINE</b>	1001	BPM	FDA 182.8252/182.8250	Emulsionante.	
<b>SALES MAGNESICAS DE ÁCIDOS GRASOS</b>	470b	BPM	FDA 172.863	Antiaglutinante, emulsificante, estabilizador.	
<b>SUCRALOSA</b>	955	BPM	FDA 172.831	Edulcorante.	
<b>TARTRACINA</b>	102	BPM	FDA 74.705	Colorante.	
<b>TARTRATOS</b>	334, 336i, 335i, 336ii, 335ii, 337	BPM	FDA 184.1099, 184.1801, 184.1804	Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes.	

Número de la categoría	Categoría de alimento				
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
ÁCIDO ADÍPICO	355	50	FDA184.1009	Acidulante.	
PROPILENGLICO L	1520	20 000	FDA184.1666	Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante.	
ROJO ALLURA AC	129	BPM	FDA 74.340	Colorante.	
ROJO DE AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	50	Directiva 94/36/CE de 30 de junio de 1994 sobre colorantes de alimentos.	Colorante.	
SORBATOS	200i, 202, 201, 203	BPM	FDA 182.3089	Antioxidante, sustancia conservadora, estabilizador.	
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	BPM	FDA 182.1127	Agente endurecedor, gasificante, estabilizador.	
TARTRACINA	102	BPM	FDA 74.705	Colorante	

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

Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
ÁCIDO ADIPICO	355	50	FDA 184.1009	Acidulante.	
EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	BPM	FDA 73.30	Colorante.	
PROPILENGLICO L	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, 336ii, 335ii, 337	BPM	FDA 184.1099, 184.1801, 184.1894	Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes.	

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

14.1.4.3 Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas					
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
ÁCIDO ADÍPICO	355	50	FDA 184.1009	Acidulante	
FOSFATO DE 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 ALLURAC	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.	
SULFOSUCCINATO 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/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
ESTEAROIL LACTILATOS	481i	2 000	Reglamento (UE) No 1129/2011	Emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, estabilizadores.	
CLORURO DE AMONIO	510	BPM	FDA 184.1138	Agentes de tratamiento de las harinas.	
CLORURO CÁLCICO	509	3 200	FDA 184.1193	Agentes endurecedores, estabilizadores, espesantes.	
CARAMELO III-AL CARAMELO AMONIACO	150c	BPM	FDA 73.85	Colorante	
CARAMELO IV-AL CARAMELO SULFITO AMONICO	150d	BPM	FDA 73.85 (Aplica solamente en bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao)	Colorante	
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPM	FDA 184.1426	Agentes de retención de color, agentes endurecedores, estabilizadores.	
SACARINA	954	200	FDA 180.37	Edulcorante	
SORBATOS	200i, 201,	1000		Antioxidantes,	

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

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

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

<b>SULFITO</b>					
<b>CARAMELO III-CARAMELO AL AMONIACO</b>	150c	BPM	FDA 182.1235/73.85	Colorante.	
<b>EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO</b>	160bi	BPM	FDA 73.30	Colorante.	
<b>INDIGOTINA</b>	132	BPM	FDA 74.102	Colorante.	
<b>RIBOFLAVINAS</b>	101i, 101ii	BPM	FDA 184.1695, 73.450	Colorante.	
<b>ROJO ALLURAC</b>	129	BPM	FDA 74.340	Colorante.	
<b>SULFITOS</b>	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.	
<b>TARTRACINA</b>	102	BPM	FDA 74.705	Colorante.	

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

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

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

				agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes, estabilizadores.	
<b>SULFITOS</b>	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.	
<b>TARTRATO MONOPOTÁSICO</b>	336i	BPM	FDA 184.1077	Acidulante, antioxidante, corrector de la acidez	
<b>TARTRATOS</b>	334, 335i, 335ii, 336i, 336ii, 337	BPM	FDA 184.1099	Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes.	

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

<b>CÁLCICO</b>				acidez, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes, estabilizadores.	
----------------	--	--	--	---	--

Número de la categoría	Categoría de alimento				
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/Lo mg/kg BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
<b>CURCUMINA</b>	100i	200	Directiva 94/36/CE Anexo V N° L 237/29 Parte 2	Colorantes.	
<b>LUTEINA</b>	161b	200	Reglamento (UE) 1129/2011	Colorante.	
<b>MARRON HT</b>	155	200	Directiva 94/36/CE Anexo V N° L 237/29 Parte 2	Colorantes.	
<b>NEGRO BRILLANTE PN</b>	151	200	Directiva 94/36/CE Anexo V N° L 237/29 Parte 2	Colorantes.	
<b>OLEORRESINA DE PAPRIKA</b>	160c	BPM	Reglamento (UE) 1129/2011	Colorante.	
<b>SORBATOS</b>	200i, 201, 202, 203	2 000	Directiva 95/2/CE Anexo II pag 13	Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador.	
<b>SULFITOS</b>	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/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones
ANTOCIANINAS, EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)	163	BPM	Reglamento (UE) 1129/2011	Colorante.	
CARAMELO III-CARAMELO AL AMONIACO	150c	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
CARAMELO IV-CARAMELO AL SULFITO AMONICO	150d	BPM	FDA 73.85	Colorantes.	
OLEORRESINA DE PAPIKA	160c	BPM	Reglamento (UE) 1129/2011	Colorante.	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	200	Directiva 95/2/Ce Anexo II pag 13	Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador.	
SULFITOS	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	200	FDA 182.3862 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/Lo mg/kg o BPM)	Legislación de referencia	Función	Observaciones

		<b>BPM)</b>			
<b>CURCUMINA</b>	100i	200	Directiva 94/36/CE Anexo V N° L 237/29 Parte 2	Colorante.	
<b>ERITROSINA</b>	127	BPM	FDA 74.303	Colorante.	
<b>MARRON HT</b>	155	200	Directiva 94/36/CE Anexo V N° L 237/29 Parte 2	Colorante.	
<b>SORBATOS</b>	200i, 201, 202, 203	600	Directiva 95/2/CE Anexo III, Pag. 21 Otros aditivos permitidos	Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador.	
<b>SUCROGLICÉRIDOS</b>	474	5 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 36 Otros aditivos permitidos.	Emulsionantes.	
<b>SULFITOS</b>	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.	
<b>TARTRACINA</b>	102	300	FDA 74.705	Colorantes	
<b>VERDE SOLIDO FCF</b>	143	100	FDA 74.203	Colorantes	
<b>XILITOL</b>	967	BPM	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 35 Otros aditivos permitidos	Emulsionantes, humectantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes.	

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



<b>COCHINILLA)</b>					
<b>CARAMELO I- CARAMELO PURO</b>	150a	BPM	FDA 182.1235/73.85	Colorante.	
<b>CARAMELO II- CARAMELO AL SULFITO</b>	150b	BPM	FDA 182.1235/73.85	Colorante.	
<b>CARAMELO III- CARAMELO AL AMONIACO</b>	150c	BPM	FDA 182.1235/73.85	Colorante.	
<b>CLOROFILAS</b>	140	BPM	FDA 73.125	Colorante.	
<b>CURCUMINA</b>	100i	200	Directiva 94/36/CE Anexo V N° L 237/29 Parte 2	Colorante.	
<b>ERITROSINA</b>	127	BPM	FDA 74.303	Colorante.	
<b>EXTRACTO DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO</b>	160b(i)	BPM	FDA 73.30	Colorante.	
<b>FOSFATOS</b>	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.	
<b>MARRON HT</b>	155	200	Directiva 94/36/CE Anexo V N° L 237/29 Parte 2	Colorante.	
<b>NEGRO BRILLANTE PN</b>	151	200	Directiva 94/36/CE Anexo V N° L 237/29 Parte 2	Colorante.	
<b>SUCRALOSA</b>	955	700	FDA 172.831	Edulcorante.	
<b>SUCROGLICERID OS</b>	474	5 000	Directiva 95/2/CE Anexo IV, Pag. 36 Otros aditivos permitidos.	Emulsionantes.	
<b>SULFITOS</b>	220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228,	350	FDA 182.3862 FDA 182.3798 FDA 182.3739 FDA 182.3766	Antioxidantes,col orantes, agentes de tratamiento de las harinas,	

	539		FDA 182.3637 FDA 182.3616	sustancias conservadoras, secuestrantes.	
<b>TARTRACINA</b>	102	BPM	FDA 74.705	Colorante.	
<b>VERDE SOLIDO FCF</b>	143	100	FDA 74.203	Colorante.	

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

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

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

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

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

Consulta Pública

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
<b>01.3.2</b>	<b>Blanqueadores de bebidas</b>			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
<b>EXTRACTO DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)</b>	163ii	1 500	Colorantes.	
<b>EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA,</b>	160b	50	Colorantes.	

ANNATO			
TARTRACINA	102	300	Colorantes.

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

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

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

LACTITOL	966	30 000	Edulcorante.	
----------	-----	--------	--------------	--

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

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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
EXTRACTOS DE BIJA, NORBIXINA, ANNATO	160b	100	Colorantes.	
TOCOFEROLES	307a, 307b, 307c	200	Antioxidantes.	

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

<b>CLASE II</b>				
<b>TOCOFEROLES</b>	307a, 307b, 307c	200	Antioxidantes.	

Número de la categoría	Categoría de alimento			
<b>01.6.1</b>	<b>Queso no madurado</b>			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
<b>AMARILLO DE QUINOLEINA</b>	104	BPM	Colorante.	
<b>AZUL BRILLANTE FCF</b>	133	100	Colorante.	
<b>CARMINES</b>	120	BPM	Colorante.	
<b>FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO</b>	541i, 541ii	670	Regulador de la acidez, emulsificante, gasificante, estabilizador, espesante.	
<b>MARRON HT</b>	155	BPM	Colorante.	
<b>SILICATO DE MAGNESIO (SINTETICO)</b>	553i	10 000	Antiaglutinante.	

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

	451ii, 452ii,452i ii, 452iv, 452v, 542			
--	---	--	--	--

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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
01.6.2.2	Corteza de queso madurado			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	9 000	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes.	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	BPM	Colorante.	
CARMINES	120	BPM	Colorante.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	1 000	Colorantes.	
MARRÓN HT	155	BPM	Colorante.	
NEGRO BRILLANTE PN	151	BPM	Colorante.	
TARTRACINA	102	100	Colorante.	

Número de la categoría	Categoría de alimento			
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p. ej., para salsas a base de queso)			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones

		<b>BPM)</b>		
<b>SILICATO DE MAGNESIO (SINTÉTICO)</b>	553i	10 000	Antiaglutinantes.	

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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
<b>01.6.4.</b>	<b>Queso elaborado, fundido</b>			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
<b>ADIPATOS</b>	355, 356,357,	4 500	Reguladores de la acidez. agentes endurecedores,	

	359		gasificantes.	
<b>ALGINATO DE PROPILENGLICOL</b>	405	9 000	Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
<b>AMARILLO DE QUINOLEINA</b>	104	200	Colorante.	
<b>AZUL BRILLANTE FCF</b>	133	200	Colorante.	
<b>FOSFATOS</b>	338, 339ii, 340i, 340ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 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.	
<b>INDIGOTINA</b>	132	200	Colorante.	
<b>MARRON HT</b>	155	200	Colorante.	
<b>NEGRO BRILLANTE PN</b>	151	100	Colorante.	
<b>NISINA</b>	234	250	Sustancias conservadoras.	
<b>SILICATO DE MAGNESIO SINTÉTICO</b>	553i	10 000	Antiglutinante.	
<b>TARTRACINA</b>	102	200	Colorante.	

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

NORBIXINA, ANNATO			
ROJO ALLURA AC	129	100	Colorante.

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

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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones



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

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

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

		<b>BPM)</b>		
<b>EXTRACTOS DE BIJA, NORBIXINA, ANNATO</b>	160b	20	Colorantes.	

Número de la categoría	Categoría de alimento			
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
<b>EXTRACTOS DE BIJA, NORBIXINA, ANNATO</b>	160b	20	Colorantes.	
<b>SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN SINTÉTICO)</b>	556	10 000	Antiaglutinante.	

Número de la categoría	Categoría de alimento			
02	Grasas y aceites y emulsiones grasas			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
<b>COMPLEJOS CÚPRICOS DE CLOROFILAS Y CLOROFILINAS</b>	141i, 141ii	BPM	Colorantes.	
<b>FOSFATOS</b>	338, 339i, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi,	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.	

	450vii,45 li, 451ii, 452i, 452ii, 452iii,452 iv, 452v, 452			
--	--	--	--	--

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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
02.1.1	Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, “ghee”			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500ii	BPM	Regulador de la acidez, antiglutinante, gasificante, estabilizador, leudante.	
CITRATO DE ISOPROPILO	384	100	Antioxidantes, sustancias conservadoras, secuestrantes.	
MONO DIGLICÉRIDOS Y	471	20 000	Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante, agente de carga.	

Número de la categoría	Categoría de alimento			
02.1.2	Grasas y aceites vegetales			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ACIDO MÁLICO (DL-)	296	100	Regulador de la acidez, secuestrante.	
CANTAXANTINA	161g	15	Colorante.	
ERITROSINA	127	300	Colorante.	
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y	473	10 000	Adyuvante, emulsificante, estabilizador, espesantes.	

SACAROSA				
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472b	BPM	Emulsionante, secuestrantes y estabilizantes.	
FOSFATOS	338,339i, 339iii, 340i, 340ii, 340iii,341 i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v,450 vi, 450vii,45 li, 451ii, 452i, 452ii, 452iii,452 iv, 452v, 452	220	Agente antiaglomerante, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color, emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, 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 alimento			
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ÁCIDO MÁLICO (DL-)	296	100	Regulador de la acidez, secuestrante.	
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500ii	BPM	Regulador de la acidez, antiglutinante, gasificante, estabilizador, leudante.	

CANTAXANTINA	161g	15	Colorante.	
CARMINES	120	BPM	Colorantes.	
ERITROSINA	127	300	Colorante.	
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472b	80 000	Emulsionante, secuestrantes y estabilizantes.	
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	10 000	Adyuvante, emulsificante, estabilizador, espesante.	
FOSFATOS	338, 339i, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 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	Regulador de la acidez.	
MONO Y DIGLICÉRIDOS	471	BPM	Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante, agente de carga.	
TARTRACINA	102	300	Colorante.	

Número de la categoría	Categoría de alimento			
02.1.4	Mezcla de aceites y/o grasas de origen animal y vegetal. Mezclas de las categorías 2.1.2 y 2.1.3			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o	Función	Observaciones

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

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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
02.2	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
<b>DIACETATO DE SODIO</b>	262ii	BPM	Regulador de la acidez, sustancia conservadora, secuestrante.	
<b>ESTEAROIL-2-LACTILATOS</b>	481i, 481ii	10 000	Emulsificante, estabilizador, espesante.	
<b>ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA</b>	473	10 000	Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores.	
<b>ÉSTERES DE ASCORBILO</b>	304, 305	500	Antioxidantes.	
<b>ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS</b>	477	20 000	Emulsificante, estabilizador.	
<b>ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS</b>	491, 492, 493, 494, 495	20 000	Emulsificante, estabilizadores.	

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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
02.2.1	<b>Mantequilla (manteca)</b>			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
<b>ALMIDÓN BLANQUEADO</b>	1403	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
<b>ACETATO DE POTASIO</b>	261	BPM	Regulador de la acidez.	
<b>ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL</b>	260	BPM	Regulador de la acidez, preservante.	
<b>ÁCIDO ASCÓRBICO</b>	300	BPM	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color.	
<b>ÁCIDO CÍTRICO</b>	330	BPM	Regulador de la acidez, antioxidante, secuestrante.	
<b>ÁCIDO ERITÓRBICO</b>	315	100	Antioxidante, agente de retención del color.	
<b>ÁCIDO LÁCTICO (L-, D- y DL-)</b>	270	BPM	Reguladores de la acidez.	
<b>ADIPATO DE DIÁLMIDON ACETILADO</b>	1422	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
<b>AGAR</b>	406	2 500	Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancia inerte, agente de glaseado, humectante.	



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

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

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

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

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

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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
<b>03.0</b>	<b>Hielos comestibles, incluidos los sorbetes</b>			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
<b>ADIPATOS</b>	355, 356, 357, 359	2 000	Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes.	
<b>AMARILLO DE QUINOLEINA</b>	104	150	Colorante.	

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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
<b>04.1.1</b>	<b>Frutas frescas</b>			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
<b>ÁCIDO ASCÓRBICO</b>	300	500	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color.	
<b>ÁCIDO ERITÓRBICO</b>	315	BPM	Antioxidante, agente de retención del color.	
<b>ASCORBATO DE SODIO</b>	301	BPM	Antioxidante, agente de retención del color.	
<b>ASCORBATO CÁLCICO</b>	302	BPM	Antioxidantes.	
<b>LACTATO CÁLCICO</b>	327	BPM	Regulador de la acidez, antioxidante, emulsificante, agente endurecedor, estabilizador, espesante.	

Número de la categoría	Categoría de alimento			
<b>04.1.1.1</b>	<b>Frutas frescas no tratadas</b>			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones

		<b>BPM)</b>	
<b>ACEITE MINERAL (ALTA VISCOSIDAD)</b>	905d	BPM	Agente de glaseado, antiadherente.

Número de la categoría	Categoría de alimento			
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
<b>AGAR</b>	406	2 500	Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancia inerte, agente de glaseado, humectante.	
<b>ALGINATO DE AMONIO</b>	403	1 000	Emulsificante, estabilizador, espesante.	
<b>ALGINATO DE CALCIO</b>	404	1 000	Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante.	
<b>ALGINATO DE POTASIO</b>	402	2 500	Emulsificante, estabilizador, espesante.	
<b>ALGINATO DE PROPILENGLICOL</b>	405	5 000	Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
<b>ALGINATO DE SODIO</b>	401	20 000	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
<b>ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO</b>	1440	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
<b>ALMIDÓN OXIDADO</b>	1404	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
<b>AMARILLO DE QUINOLEINA</b>	104	500	Colorante.	
<b>AZUL BRILLANTE FCF</b>	133	500	Colorante.	
<b>BICARBONATO DE MAGNESIO</b>	504ii	BPM	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente endurecedor.	
<b>CARBONATO CÁLCICO</b>	170i	BPM	Antiglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador.	
<b>CARBONATO DE MAGNESIO</b>	504i	BPM	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de	

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

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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
<b>04.1.1.3</b>	<b>Frutas frescas peladas y/o cortadas</b>			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
<b>AGAR</b>	406	2 500	Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancia inerte, agente de glaseado, humectante.	
<b>ALGINATO DE PROPILENGLICOL</b>	405	5 000	Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
<b>ALGINATO DE SODIO</b>	401	20 000	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
<b>CELULOSA MICROCRISTALINA</b>	460i	BPM	Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante.	
<b>GOMA DE KARAYA</b>	416	200	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
<b>GOMA GELAN</b>	418	BPM	Estabilizadores, espesantes.	



<b>GOMA XANTANA</b>	415	BPM	Estabilizador, espesante, emulsionante y espumante.	
---------------------	-----	-----	---	--

Número de la categoría	Categoría de alimento			
<b>04.1.2</b>	<b>Frutas elaboradas</b>			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
<b>COLOR CAMELO, CLASE II</b>	150c	80 000	Colorante.	

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

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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
<b>04.1.2.3</b>	<b>Frutas en vinagre, aceite o salmuera</b>			

Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
EDTAs	385, 386	250	Antioxidante, sustancia conservadora, secuestrante, agente de retención de color, agente de regulador del sabor.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	20	Colorantes.	

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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
04.1.2.5	Confituras, jaleas mermeladas			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	2 000	Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes.	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	5 000	Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500	Colorante.	
ÉSTERES DE SORBITAN DE ÁCIDOS GRASOS	491, 492, 493, 494, 495	5 000	Emulsificante, estabilizador.	

<b>EDTAs</b>	385, 386	130	Antioxidante, sustancia conservadora, secuestrante, agente de retención de color, agente de regulador del sabor.
<b>EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO</b>	160b	20	Colorantes.
<b>MARRON HT</b>	155	500	Colorante.
<b>SALES DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO</b>	962	1 000	Edulcorante.
<b>SULFITOS</b>	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.
<b>TARTRACINA</b>	102	500	Colorante.

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

	225, 227, 228, 539		agentes endurecedores, sustancias conservadoras, secuestrantes, estabilizadores.	
TARTRACINA	102	500	Colorante.	

Número de la categoría	Categoría de alimento			
04.1.2.7	Frutas confitadas			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPM	Regulador de la acidez, antioxidante, secuestrante.	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	200	Colorante.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	20	Colorantes.	
MARRON HT	155	200	Colorante.	
NEGRO BRILLANTE PN	151	200	Colorante.	
PROPILENGLICOL	1520	20 000	Antiglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante.	
SACARINA	954	5 000	Acentuador de aroma, edulcorante.	
SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO	523	200	Agente endurecedor, gasificante, estabilizador.	
TARTRACINA	102	300	Colorante.	

Número de la categoría	Categoría de alimento			
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500	Colorante.	
MARRON HT	155	500	Colorante.	
TARTRACINA	102	500	Colorante.	

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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	5 500	Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	50	Colorantes.	
PROPILENGLICOL	1520	20 000	Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante.	
TARTRACINA	102	300	Colorante.	

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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
04.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ACETATO DE SODIO	262i	BPM	Regulador de la acidez, preservante, secuestrante.	
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	BPM	Regulador de la acidez, preservante.	
ÁCIDO ASCÓRBICO	300	500	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color.	
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPM	Regulador de la acidez, antioxidante, secuestrante.	
ÁCIDO MÁLICO (DL-)	296	BPM	Regulador de la acidez, secuestrante.	
ÁCIDO LÁCTICO (L, D Y DI)	270	BPM	Regulador de la acidez.	
GOMA ARÁBIGA	414	83 000	Agente de carga, incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsificante, agentes de glaseado, relleno, estabilizador, espesante.	
LACTATO CÁLCICO	327	BPM	Regulador de la acidez, antioxidante, emulsificante, agente endurecedor, 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 alimento			
04.2.1.1	<b>Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas incluida la soja y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas</b>			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ACEITE MINERAL (ALTA VISCOSIDAD)	905d	BPM	Agente de glaseado, antiadherente.	

Número de la categoría	Categoría de alimento			
04.2.1.2	<b>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</b>			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
AGAR	406	2 500	Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancia inerte, agente de glaseado, humectante.	
ALGINATO DE AMONIO	403	1 000	Emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALGINATO DE CALCIO	404	3 000	Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALGINATO DE POTASIO	402	2 500	Emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3 000	Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALGINATO DE SODIO	401	10 000	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALMIDÓN HIDROXIPROPILICO	1440	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
AMARILLO DE	104	500	Colorante.	

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



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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
<b>04.2.1.3</b>	<b>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</b>			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
<b>AGAR</b>	406	2 500	Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancia inerte, agente de glaseado, humectante.	
<b>ÁCIDO ERITÓRBICO</b>	315	BPM	Antioxidante, agente de retención del color.	
<b>CELULOSA MICROCRISTALINA</b>	460i	BPM	Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante.	
<b>GOMA GELAN</b>	418	BPM	Estabilizadores, espesantes.	
<b>GOMA GUAR</b>	412	20 000	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
<b>GOMA DE KARAYA</b>	416	200	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
<b>HIDRÓXIDO CÁLCICO</b>	526	800	Regulador de acidez, agente endurecedor.	

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

<b>04.2.2</b>	<b>Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas elaboradas</b>			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
<b>ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)</b>	407a	BPM	Estabilizador, espesante.	
<b>COLOR CARAMELO, CLASE II</b>	150b	80 000	Colorante.	
<b>PROPILENGLICOL</b>	1520	50 000	Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante.	

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

<b>FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO</b>	1414	10 000	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.
<b>GOMA ARÁBIGA</b>	414	83 000	Agente de carga, incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsificante, agentes de glaseado, relleno, estabilizador, espesante.
<b>GOMA DE KARAYA</b>	416	200	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.
<b>GOMA GELAN</b>	418	BPM	Estabilizadores, espesantes.
<b>GOMA GUAR</b>	412	20 000	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.
<b>HIDROXIDO CÁLCICO</b>	526	1 000	Regulador de acidez, agente endurecedor.
<b>PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)</b>	440	20 000	Emulsificante, estabilizador, espesante.
<b>SALES DE ÁCIDOS MIRÍSTICO, PALMITICO Y ESTEÁRICO (CON BASE DE NH<sub>4</sub>, Ca, K, Na)</b>	470i	BPM	Antiaglutinante, emulsificante, estabilizador.

Número de la categoría	Categoría de alimento			
04.2.2.2	<b>Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas</b>			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
<b>AMARILLO OCASO FCF</b>	110	300	Colorante.	

Número de la categoría	Categoría de alimento			
04.2.2.3	<b>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</b>			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
<b>ADIPATOS</b>	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.	

Número de la categoría	Categoría de alimento			
04.2.2.4	<b>Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización</b>			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3 000	Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	200	Colorante.	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	Colorante.	
INDIGOTINA	132	200	Colorante.	
MARRON HT	155	200	Colorante.	
NISINA	234	BPM	Sustancias conservadoras.	
POLISORBATOS	432, 433, 434, 435, 436	30	Agente antiespumante, agente espumante, agente de tratamiento de las harinas, adyuvante, emulsificante, estabilizador.	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	1 000	Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador.	
TARTRACINA	102	200	Colorante.	

Número de la categoría	Categoría de alimento			
04.2.2.5	<b>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))</b>			

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

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

TARTRACINA	102	200	Colorante.	
------------	-----	-----	------------	--

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

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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
05.0	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas			
Denominación del	Número	Dosis máxima	Función	Observaciones

aditivo	INS	(mg/L o mg/kg o BPM)	
ALITAME	956	300	Edulcorante.
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	50 000	Colorante.
ÉSTERES POLIGLICERIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5 000	Adyuvante, inhibidor de la cristalización, emulsificante, estabilizador, espesante.
PROPILENGLICOL	1520	20 000	Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante.

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

			edulcorante.	
<b>TARTRACINA</b>	102	300	Colorante.	
<b>TARTRATOS</b>	334; 335i, 335ii; 336i, 336ii; 337	5 000	Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes.	

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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
<b>05.1.2</b>	<b>Mezclas de cacao (jarabe)</b>			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
<b>EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA,</b>	160b	50	Colorantes.	



ANNATO			
INDIGOTINA	132	300	Colorante.

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

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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
BHA BUTILHIDROXIANISOL	320	200	Antioxidante.	
ETILMALTOL	637	BPM	Acentuador del aroma,	

			estabilizador.	
<b>EXTRACTOS DE ANNATO BASE DE BIXINA y EXTRACTOS DE ANNATO BASE DE NORBIXINA</b>	160b(i) 160b(ii)	25	Colorantes.	
<b>MALTOL</b>	636	200	Acentuador de aroma, estabilizador.	
<b>MARRON HT</b>	155	80	Colorante.	

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

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

05.2.1		Caramelos duros		
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o 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 alimento			
05.2.2	Caramelos blandos			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
FOSFATOS	338, 339i, 339ii, 339iii, 340i,	20 000	Agente antiaglomerante, agente regulador de acidez, antioxidante, adyuvante, agente de retención del color,	

	340ii, 340iii, 341i, 341ii, 341iii, 342i, 342ii, 342iii, 343ii, 343iii, 450i, 450ii, 450iii, 450v, 450vi, 450vii, 451i, 451ii, 452i, 452ii, 452iii, 452iv, 452v, 542		emulsificante, exaltador del sabor, agente de firmeza, agente de tratamiento de harina, humectante, preservante, agente aglomerante, secuestrante, estabilizador, espesante. leudante/agente leudante.	
<b>SACARINA</b>	954	500	Acentuador del aroma, edulcorante.	
<b>TALCO</b>	553iii	BPM	Antiaglutinante.	

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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
<b>05.3</b>	<b>Goma de mascar</b>			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
<b>ADIPATOS</b>	355, 356,	200	Regulador de la acidez,	

	357, 359		agentes endurecedores, gasificantes.	
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	300	Colorante.	
BETA CICLODEXTRINA	459	20 000	Estabilizador, ligante.	
CANTANXANTINA	161g	300	Colorante.	
EXTRACTOS DE ANNATO BASE DE BIXINA y EXTRACTOS DE ANNATO BASE DE NORBIXINA	160b(i) 160b(ii)	500	Colorante.	
MARRON HT	155	300	Colorante.	
NEGRO BRILLANTE PN	151	300	Colorante.	
SILICATO DE MAGNESIO SINTÉTICO	553i	BPM	Antiaglutinante.	
TARTRACINA	102	300	Colorante.	
TARTRATO CÁLCICO	354	BPM	Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes.	

Número de la categoría	Categoría de alimento			
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de panadería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ACEITE DE CASTOR	1503	2 000	Antiaglutinantes, vehículo para solventes, agente de glaseado, agente de liberación.	
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	200	Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes.	

AMARILLO DE QUINOLEINA	104	500	Colorante.	
CANTAXANTINA	161g	BPM	Colorante.	
EXTRACTOS DE 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 alimento			
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ACETATO DE SODIO	262i	6 000	Regulador de la acidez, preservante, secuestrante.	
ALFA AMILASA (ASPERGILLUS ORYSAE VAR.)	1100	BPM	Adyuvantes, enzimas, agente de tratamiento de las harinas.	
BHT BUTILHIDROXITOLU ENO	321	200	Antioxidante, adyuvante.	
CARBONATO CÁLCICO	170i	2 220	Antiaglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador.	
GOMA GUAR	412	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ROJO DE REMOLACHA	162	BPM	Colorante.	
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	2 000	Antiaglutinante.	
SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTÉTICO)	556	2 000	Antiaglutinante.	

Número de la categoría	Categoría de alimento			
06.2	Harinas y almidones			
Denominación del	Número	Dosis máxima	Función	Observaciones

aditivo	INS	(mg/L o mg/kg o BPM)		
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 AMONIO Y	523	500	Agente endurecedor, gasificante, estabilizador.	
TARTRATOS	334, 335i-ii 336i-ii, 337	6 000	Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes.	
TOCOFEROLES	307a, 307b, 307c	600	Antioxidante.	

Número de la categoría	Categoría de alimento			
06.2.1	Harinas			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ASCORBATO DE POTASIO	303	300	Antioxidante.	
CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	500ii	45 000	Regulador de la acidez, antiaglutinante, gasificante,	

			estabilizador, leudante.	
<b>CARBONATO CÁLCICO</b>	170i	10 000	Antiaglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador.	
<b>CARBONATO DE MAGNESIO</b>	504i	1 500	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color.	
<b>DIOXIDO DE CLORO</b>	926	2 500	Agente de tratamiento de harinas.	
<b>DIOXIDO DE SILICIO (AMORFO)</b>	551	BPM	Antiaglutinante, adyuvante de filtración.	
<b>ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL</b>	472e	5 000	Emulsificante, secuestrante, estabilizador.	
<b>ÉSTERES POLIGLICERIDOS DE ÁCIDOS GRASOS</b>	475	10 000	Adyuvante, inhibidor de la cristalización, emulsificante, estabilizador, espesante.	
<b>ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DEL ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO</b>	476	5 000	Emulsificante, estabilizador.	
<b>L-CISTEINA</b>	910	90	Mejorador de la harina.	
<b>OXIDASA DE GLUCOSA</b>	1102	780	Antioxidante, sustancia conservadora, estabilizador.	
<b>OXIDO NITROSO</b>	942	BPM	Propelente.	
<b>PAPAINA</b>	1101i	BPM	Acentuador del aroma, agente de tratamiento de harina, estabilizador.	
<b>PEROXIDO DE ACETONA</b>	929	BPM	Agente blanqueador, acondicionador de masas, agente de madurez.	
<b>SULFATO CÁLCICO</b>	516	BPM	Regulador de la acidez, agente de carga, agente endurecedor, agente de tratamiento de harinas, secuestrante, estabilizador, espesante.	

<b>Número de la categoría</b>	<b>Categoría de alimento</b>			
<b>06.2.2</b>	<b>Almidones</b>			
<b>Denominación del</b>	<b>Número</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Función</b>	<b>Observaciones</b>



aditivo	INS	(mg/L o mg/kg o BPM)		
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.	

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

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

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

06.4.2		Pastas y fideos deshidratados y productos análogos		
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	200	Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes.	
ALFA AMILASA (ASPERGILLUS ORYSAE VAR.)	1100	BPM	Adyuvantes, enzimas, agente de tratamiento de las harinas.	
CARMINES	120	100	Colorante.	
CLOROFILAS	140	BPM	Colorantes.	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	50 000	Colorante.	
EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO	160b	20	Colorantes.	
ROJO DE REMOLACHA	162	BPM	Colorante.	
SORBATOS	200i, 201, 202, 203	2 000	Antioxidante, sustancia conservadora, estabilizador.	
TARTRACINA	102	300	Colorante.	
VERDE SÓLIDO	143	100	Colorante.	

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

Número de la categoría		Categoría de alimento		
06.5		Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca)		
Denominación del	Número	Dosis máxima	Función	Observaciones

aditivo	INS	(mg/L o mg/kg o BPM)		
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	5 500	Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes.	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3 000	Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	150	Colorante.	
BHA BUTILHIDROXIANISOL	320	2	Antioxidante.	
BHT BUTILHIDROXITOLUENO	321	90	Antioxidante, adyuvante.	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	50 000	Colorante.	
FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	541i, 541ii	2 000	Regulador de la acidez, emulsificante, gasificante, estabilizador, espesante.	
MARRON HT	155	150	Colorante.	
TARTRACINA	102	300	Colorante.	

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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
06.7	Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)			
Denominación del aditivo	Número 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 alimento			
06.8	Bebidas a base de soja			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	200	Edulcorante.	

Número de la categoría	Categoría de alimento			
07.0	Productos de panadería			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	500	Regulador de la acidez, agente endurecedor, gasificante.	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3 000	Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
CANTAXANTINA	161g	BPM	Colorante.	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	50 000	Colorante.	
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS 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;	10 000	Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes,	

	336i, 336ii; 337		antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes.	
<b>TOCOFEROLES</b>	307a 307b 307c	200	Antioxidante.	

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

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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
<b>07.1.3</b>	<b>Otros productos de panadería ordinaria (p. ej. panecillos tipo rosca “bagels”, pan tipo mediterráneo “pita”, panecillos ingleses chatos “muffins”, etc.)</b>			
Denominación del	Número	Dosis máxima	Función	Observaciones

aditivo	INS	(mg/L o mg/kg o BPM)		
CAROTENOS VEGETALES	160a(ii)	1 000	Colorantes.	
SACARINA	954	15	Acentuador del aroma, edulcorante.	

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

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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
CAROTENOIDES	160a(i) 160a(iii) 160e 160f	BPM	Colorantes.	
CAROTENOS	160a(ii)	BPM	Colorantes.	

<b>VEGETALES</b>				
<b>ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA</b>	473	BPM	Adyuvante, emulsificante, estabilizador, espesante.	
<b>EXTRACTOS DE BIJA, BIXINA, NORBIXINA, ANNATO</b>	160b	200	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)	Función	Observaciones
<b>AMARILLO DE QUINOLEINA</b>	104	200	Colorante	
<b>ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA</b>	473	BPM	Adyuvante, emulsificante, estabilizador, espesante.	
<b>ÉSTERES POLIGLICERIDOS DE ÁCIDOS GRASOS</b>	475	5 000	Adyuvante, inhibidor de la cristalización, emulsificante, estabilizador, espesante.	
<b>ETILMALTOL</b>	637	BPM	Acentuador del aroma, estabilizador.	
<b>MALTOL</b>	636	200	Acentuador del aroma, estabilizador.	
<b>MARRON HT</b>	155	200	Colorante.	
<b>NEGRO BRILLANTE PN</b>	151	200	Colorante.	
<b>SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO</b>	523	10 000	Agente endurecedor, gasificante, estabilizador.	
<b>VERDE SÓLIDO</b>	143	100	Colorante.	

Número de la categoría	Categoría de alimento			
07.2.1	Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema)			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
<b>FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO</b>	541i 541ii	2 000	Reguladores de la acidez, emulsificantes, gasificantes, estabilizadores, espesantes.	
<b>PROPILEGLICOL</b>	1520	20 000	Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente	

			de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante.	
ROJO ALLURA AC	129	2 200	Colorante.	

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

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



ROJO ALLURA AC	129	300	Colorante.	
----------------	-----	-----	------------	--

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

			emulsificantes, relleno, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes.	
<b>LACTATO DE SODIO</b>	325	20 000	Regulador de acidez, antioxidante, agente de carga emulsificante, humectante, estabilizador, espesante.	

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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
<b>08.1.2</b>	<b>Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza</b>			

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

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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
08.2.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratamiento térmico, en piezas enteras o en cortes			
Denominación del	Número	Dosis máxima	Función	Observaciones

aditivo	INS	(mg/L o mg/kg o BPM)		
<b>FOSFATOS</b>	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.	
<b>NITRATOS</b>	251, 252	500	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	
<b>NITRITOS</b>	249, 250	200	Agentes de retención del color, sustancias conservadoras.	

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

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

			color, sustancias conservadoras.	
--	--	--	----------------------------------	--

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

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

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

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

<b>08.3.1</b>	<b>Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados elaborados sin tratar térmicamente</b>			
<b>Denominación del aditivo</b>	<b>Número INS</b>	<b>Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)</b>	<b>Función</b>	<b>Observaciones</b>
ROJO ALLURA AC	129	500	Colorante.	

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

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

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

<b>Número de la categoría</b>	<b>Categoría de alimento</b>			
<b>08.3.2</b>	<b>Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados elaborados tratados térmicamente</b>			
<b>Denominación del</b>	<b>Número</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Función</b>	<b>Observaciones</b>

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

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

Número de la categoría	Categoría de alimento
09.1	Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos

Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ASCORBATO DE SODIO	301	200	Antioxidante, agente de retención del color.	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	30 000	Colorantes	
COLOR CARAMELO, CLASE IV	150d	BPM	Colorante.	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	

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

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



<b>DIÓXIDO DE TITANIO</b>	171	10 000	Colorante.	
<b>MARRON HT</b>	155	300	Colorante.	

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

<b>SODIO</b>				
<b>GLICEROL</b>	422	BPM	Emulsificante, humectante, estabilizador, espesante.	
<b>GLUTAMATO MONOSÓDICO</b>	621	BPM	Acentuador del aroma, acentuador del sabor.	
<b>GOMA DE KARAYA</b>	416	200	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
<b>INOSINATO DISÓDICO, 5'</b>	631	BPM	Acentuador del aroma.	
<b>LACTATO CÁLCICO</b>	327	10 000	Regulador de acidez, antioxidante, emulsificante, agente endurecedor, estabilizador, espesante.	
<b>LACTATO DE SODIO</b>	325	BPM	Regulador de acidez, antioxidante, agente de carga, emulsificante, humectante, estabilizador, espesante.	
<b>MONO DIGLICÉRIDOS</b> Y	471	10 000	Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante, agente de carga.	
<b>SULFATO DE ALUMINIO AMONIO</b> DE Y	523	1 500	Agente endurecedor, gasificante, estabilizador.	

Número de la categoría	Categoría de alimento			
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
<b>ASCORBATO DE SODIO</b>	301	BPM	Antioxidante, agente de retención del color.	
<b>AMARILLO DE QUINOLEINA</b>	104	500	Colorante.	
<b>BICARBONATO DE MAGNESIO</b>	504ii	BPM	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente endurecedor.	
<b>CARBONATO DE MAGNESIO</b>	504i	BPM	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color.	
<b>CAROTENOIDES</b>	160a(i) 160a(iii) 160e 160f	BPM	Colorantes.	

<b>CAROTENOS VEGETALES</b>	160aai	BPM	Colorantes.	
<b>CLOROFILAS</b>	140	BPM	Colorantes.	
<b>COLOR CARAMELO, CLASE I</b>	150a	BPM	Colorante.	
<b>DIÓXIDO DE TITANIO</b>	171	10 000	Colorante.	
<b>GLICEROL</b>	422	BPM	Emulsificante, humectante, estabilizador, espesante.	
<b>HIDRÓXIDO DE MAGNESIO</b>	528	BPM	Regulador de acidez, agente de retención del color, estabilizador.	
<b>MALTITOL Y JARABE DE MALTITOL</b>	965	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, edulcorante.	
<b>MARRON HT</b>	155	500	Colorante.	
<b>NEGRO BRILLANTE PN</b>	151	500	Colorante.	
<b>NITRÓGENO</b>	941	BPM	Propelente.	
<b>ROJO DE REMOLACHA</b>	162	BPM	Colorante.	
<b>SORBATOS</b>	200i, 201, 202, 203,	2 000	Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador.	
<b>SORBITOL, JARABE DE SORBITOL</b>	420i, 420ii	2 000	Agente de carga, emulsificante, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante.	
<b>XILITOL</b>	967	BPM	Agente de carga, emulsificante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante.	

Número de la categoría	Categoría de alimento			
09.2.2	<b>Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos</b>			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
<b>ASCORBATO DE SODIO</b>	301	1 000	Antioxidante, agente de retención del color.	
<b>AMARILLO DE QUINOLEINA</b>	104	500	Colorante.	
<b>CLOROFILAS</b>	140	BPM	Colorantes.	
<b>COLOR CARAMELO, CLASE I</b>	150a	BPM	Colorante.	

<b>DIÓXIDO DE TITANIO</b>	171	10 000	Colorante.
<b>FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO</b>	541i, 541ii	190	Regulador de la acidez, emulsificante, gasificante, estabilizador, espesante.
<b>INDIGOTINA</b>	132	500	Colorante.
<b>MALTITOL Y JARABE DE MALTITOL</b>	965	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, edulcorante.
<b>MARRON HT</b>	155	BPM	Colorante.
<b>ROJO ALLURA AC</b>	129	500	Colorante.
<b>ROJO DE REMOLACHA</b>	162	BPM	Colorante.
<b>SORBATOS</b>	200i, 201, 202, 203,	2 000	Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador.
<b>SORBITOL, JARABE DE SORBITOL</b>	420i, 420ii,	2 000	Agente de carga, emulsificante, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante.
<b>TARTRACINA</b>	102	500	Colorante.
<b>TOCOFEROLES</b>	307a, 307b, 307c	BPM	Antioxidantes.
<b>XILITOL</b>	967	BPM	Agente de carga, emulsificante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante.

Número de la categoría	Categoría de alimento			
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
<b>AMARILLO DE QUINOLEINA</b>	104	500	Colorante.	
<b>CLOROFILAS</b>	140	BPM	Colorantes.	
<b>COLOR CARAMELO, CLASE I</b>	150a	BPM	Colorante.	
<b>DIÓXIDO DE TITANIO</b>	171	10 000	Colorante.	
<b>INDIGOTINA</b>	132	500	Colorante.	
<b>MALTITOL Y JARABE DE</b>	965	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador,	

<b>MALTITOL</b>			espesante, edulcorante.	
<b>MARRON HT</b>	155	500	Colorante.	
<b>ROJO ALLURA AC</b>	129	500	Colorante.	
<b>ROJO DE REMOLACHA</b>	162	BPM	Colorante.	
<b>SORBATOS</b>	200i, 201, 202, 203,	2 000	Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador.	
<b>SORBITOL, JARABE DE SORBITOL</b>	420	2 000	Agente de carga, emulsificante, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante.	
<b>TARTRACINA</b>	102	500	Colorante.	
<b>XILITOL</b>	967	BPM	Agente de carga, emulsificante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante.	

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

<b>Y GRASOS DEL GLICEROL</b>			secuestrante, estabilizador, espesante.
<b>FOSFATO DE DIALMIDON ACETILADO</b>	1414	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.
<b>GLICEROL</b>	422	BPM	Emulsificante, humectante, estabilizador, espesante.
<b>GOMA ARÁBIGA</b>	414	BPM	Agente de carga, incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsificante, agentes de glaseado, relleno, estabilizador, espesante.
<b>HIDROXI PROPIL METILCELULOSA, (HIDROXIPROPILCELULOS, METILCELULOSA, METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA)</b>	461, 463, 464 y 465	BPM	Agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante.
<b>ISOASCORBATO DE SODIO (EITORBATO DE SODIO)</b>	316	500	Antioxidante, agente de retención del color.
<b>MANITOL</b>	421	BPM	Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, edulcorante, espesante.
<b>PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)</b>	440	BPM	Emulsificante, estabilizador, espesante.
<b>POLIDEXTROSA</b>	1200	BPM	Agente de carga, humectante, estabilizadore, espesante.
<b>SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO</b>	523	BPM	Agente endurecedor, gasificante, estabilizador.

Número de la categoría	Categoría de alimento			
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
<b>AMARILLO DE QUINOLEINA</b>	104	500	Colorante.	
<b>CARBONATO CÁLCICO</b>	170i	BPM	Antiaglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador.	

<b>COLOR CARAMELO, CLASE I</b>	150a	BPM	Colorante.	
<b>MARRON HT</b>	155	500	Colorante.	
<b>NEGRO BRILLANTE PN</b>	151	500	Colorante.	
<b>ROJO DE REMOLACHA</b>	162	BPM	Colorante.	
<b>TARTRACINA</b>	102	500	Colorante.	

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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
<b>09.2.4.3</b>	<b>Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos</b>			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
<b>AMARILLO DE QUINOLEINA</b>	104	500	Colorante.	
<b>CARBONATO CÁLCICO</b>	170i	BPM	Antiaglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador.	
<b>CLOROFILAS</b>	140	BPM	Colorantes.	
<b>COLOR CARAMELO, CLASE I</b>	150a	BPM	Colorante.	

<b>DIÓXIDO DE TITANIO</b>	171	10 000	Colorante.	
<b>INDIGOTINA</b>	132	500	Colorante.	
<b>MARRON HT</b>	155	500	Colorante.	
<b>NEGRO BRILLANTE PN</b>	151	500	Colorante.	
<b>ROJO ALLURA AC</b>	129	500	Colorante.	
<b>ROJO DE REMOLACHA</b>	162	BPM	Colorante.	
<b>TARTRACINA</b>	102	500	Colorante.	

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

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



09.3		Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones	
ACETATO DE AMONIO	264	BPM	Conservante.		
ASCORBATO DE POTASIO	303	BPM	Antioxidante.		
COLOR CARAMELO CLASE II	150b	30 000	Colorante.		
HIDROGENOMALATO DE POTASIO	351i	BPM	Regulador de la acidez.		
HIDROGENOMALATO DE SODIO	350i	BPM	Regulador de la acidez.		
INVERTASA ( <i>S cerevisiae</i> )	1103	BPM	Estabilizador, espesante.		
LACTATO DE AMONIO	328	BPM	Antioxidante, regulador de la acidez.		
MALATO DE POTASIO	351ii	BPM	Regulador de la acidez.		
PROPANO	944	BPM	Propelente.		
SULFATO DE ALUMINIO AMONIO	523	1 500	Agente endurecedor, gasificante, estabilizador.		

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

<b>INVERTASA</b> <i>(S cerevisiae)</i>	(S	1103	BPM	Estabilizador, espesante.	
<b>LACTATO</b> <b>AMÓNIO</b>	DE	328	BPM	Antioxidante, regulador de la acidez.	
<b>MALATO</b> <b>PÓTASIO</b>	DE	351ii	BPM	Regulador de la acidez.	
<b>MARRON HT</b>		155	500	Colorante.	
<b>PROPANO</b>		944	BPM	Refrigerante.	
<b>ROJO ALLURA AC</b>		129	500	Colorante.	
<b>TARTRACINA</b>		102	500	Colorante.	

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

				edulcorante, espesante.	
LACTATO DE AMONIO	DE	328	BPM	Antioxidante, regulador de la acidez.	
MALATO POTÁSIO	DE	351ii	BPM	Regulador de la acidez.	
MARRON HT		155	500	Colorante.	
PROPANO		944	BPM	Propelente.	
ROJO ALLURA AC		129	500	Colorante.	
TARTRACINA		102	500	Colorantes.	

Número de la categoría	Categoría de alimento			
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ALFA-AMILASA (CARBOHYDRASA) ( <i>Bacillus licheniformis</i> )	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 ( <i>S cerevisiae</i> )	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.	
TARTRACINA	102	500		Colorante.	

Número de la categoría	Categoría de alimento			
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ALFA-AMILASA (CARBOHYDRASA) ( <i>Bacillus licheniformis</i> )	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)	1103	BPM	Estabilizador, espesante.	

<i>cerevisiae)</i>				
JARABE DE SORBITOL	420ii	BPM	Agente de carga, emulsificante, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante.	
LACTATO AMONIO DE	328	BPM	Antioxidante, regulador de la acidez.	
MALATO POTASIO DE	351ii	BPM	Regulador de la acidez.	
MARRON HT	155	500	Colorante.	
NEGRO BRILLANTE PN	151	100	Colorante.	
PROPANO	944	BPM	Propelente.	
TARTRACINA	102	500	Colorante.	

Número de la categoría	Categoría de alimento			
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ALFA-AMILASA (CARBOHYDRASA) ( <i>Bacillus licheniformis</i> )	1100	BPM	Enzimas, agente de tratamiento de las harinas.	
ACETATO AMONIO DE	264	BPM	Conservante,	
AMARILLO QUINOLEINA DE	104	500	Colorante.	
ASCORBATO POTASIO DE	303	BPM	Antioxidante.	
CELULOSA MICROCRISTALINA	460i	BPM	Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante.	
CITRATOS CALCIO DE	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	

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

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

TARTRACINA	102	500	Colorante.	
------------	-----	-----	------------	--

Número de la categoría	Categoría de alimento			
10.2	Productos a base de huevo			
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.	
COLOR CARAMELO CLASE II	150b	20 000	Colorante.	
SULFATO DE ALUMINIO AMONIO	523	30	Agente endurecedor, gasificante, estabilizador.	

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

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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
10.2.3	Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones

ACEITE MINERAL (ALTA VISCOSIDAD)	905d	950	Agente de glaseado, antiadherente.	
-------------------------------------	------	-----	---------------------------------------	--

Número de la categoría	Categoría de alimento			
10.3	Huevo en conserva, incluidos los huevos en alcalí, salados y envasados			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
COLOR CARAMELO CLASE II	150b	20 000	Colorante.	

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



<b>ALUMINIO Y AMONIO</b>			gasificante, estabilizador	
<b>TARTRACINA</b>	102	300	Colorante.	
<b>TOCOFEROLES</b>	307a, 307b, 307c	150	Antioxidantes.	

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

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

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

<b>CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN)(SINTÉTICO)</b>				
--	--	--	--	--

Número de la categoría	Categoría de alimento			
11.1.3	Azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	260	330	Regulador de la acidez, preservante.	
INDIGOTINA	132	300	Colorante.	

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

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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej. xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ALGINATO DE 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 (S CEREVISIAE)	1103	BPM	Estabilizador, espesante.	
ISOMALTOSA	953	BPM	Edulcorante.	
LACTITOL	966	BPM	Emulsionantes, edulcorantes, espesantes.	
ROJO DE REMOLACHA	162	BPM	Colorante.	
TAUMATUINA	957	500	Acentuadores del sabor.	
XILITOL	967	BPM	Agente de carga, emulsificante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante.	

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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad			

Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ALFA-AMILASA (CARBOHYDRASA) ( <i>Bacillus licheniformis</i> )	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 ( <i>S cerevisiae</i> )	1103	BPM	Estabilizador, espesante.	
JARABE DE SORBITOL	420ii	BPM	Agente de carga, emulsificante, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante.	
LACTATO DE AMONIO	328	BPM	Antioxidante, regulador de la acidez.	
MALATO DE POTASIO	351ii	BPM	Regulador de la acidez.	
PROPANO	944	BPM	Propelente.	
PROPILENGLICOL	1520	BPM	Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente	

			de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante.	
--	--	--	--	--

Número de la categoría	Categoría de alimento			
12.1	Sal y sucedáneos de la sal			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ÁCIDO CÍTRICO	330	BPM	Regulador de la acidez, antioxidante, secuestrante.	
FERROCIANUROS	535, 536, 538	14	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 <sub>4</sub> , CA, K Y NA)	470i	BPM	Antiaglutinante, emulsificante, estabilizador.	

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

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

12.1.2	Sucedaneos de la Sal			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	10 000	Antiaglutinante.	
SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO (CAOLIN) (SINTÉTICO)	556	10 000	Antiaglutinante.	

Número de la categoría	Categoría de alimento			
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej. el aderezo para fideos instantáneos)			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ALITAME	956	100	Edulcorante.	
CARBONATO DE POTASIO	501i	BPM	Regulador de la acidez, estabilizador.	
CAROTENOIDES	160a(i) 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 alimento			
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones

ÁCIDO ACÉTICO 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 LÁCTICO, L-, D- Y DL-	270	BPM	Reguladores de la acidez.
ÁCIDO MÁLICO (DL-)	296	BPM	Regulador de la acidez, secuestrante.
AGAR	406	2500	Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancia inerte, agente de glaseado, humectante.
ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)	407a	BPM	Estabilizador, espesante.
ALMIDÓN HIDROXIPROPILICO	1440	BPM	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes.
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.
ASCORBATO DE SODIO	301	BPM	Antioxidante, agente de retención del color.
BICARBONATO DE MAGNESIO	504ii	BPM	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color.
CARBONATO CÁLCICO	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	466	BPM	Agente de carga,

<b>CELULOSA SODICA</b>			emulsificante, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, agente endurecedor, agente gelificante, agente de glaseado y humectante.
<b>CELULOSA MICROCRISTALINA</b>	460i	BPM	Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante.
<b>CLORURO DE AMONIO</b>	510	BPM	Agente de tratamiento de las harinas.
<b>ERITRITOL</b>	968	200 000	Edulcorante.
<b>FOSFATO DE DIALMIDON ACETILADO</b>	1414	BPM	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes.
<b>FUMARATO DE SODIO</b>	365	BPM	Regulador de la acidez.
<b>GLICEROL</b>	422	BPM	Emulsificante, humectante, estabilizador, espesante.
<b>GLUCONATO SÓDICO</b>	576	BPM	Secuestrante.
<b>GLUTAMATO MONOAMÓNICO</b>	624	BPM	Acentuador del aroma.
<b>GLUTAMATO MONOPOTASICO</b>	622	BPM	Acentuador del aroma.
<b>GLUTAMATO MONOSODICO</b>	621	BPM	Acentuador del aroma, acentuador del sabor.
<b>GOMA ARABIGA</b>	414	20000	Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancias inerte, agente de glaseado.
<b>GOMA DE KARAYA</b>	416	200	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.
<b>GOMA GELAN</b>	418	BPM	Estabilizadores, espesantes.
<b>GOMA TRAGACANTO</b>	413	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.
<b>GOMA XANTANA</b>	415	BPM	Estabilizador, espesante, emulsionante y espumante.
<b>GUANILATO DISODICO, 5'</b>	627	500	Acentuadores del sabor.
<b>HIDROXIDO DE MAGNESIO</b>	528	BPM	Regulador de acidez, agente de retención del color, estabilizador.



<b>HIDROXIPROPILCELULOSA</b>	463	BPM	Agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante.
<b>HIDROXIPROPILMETILCELULOSA</b>	464	BPM	Agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante.
<b>INDIGOTINA</b>	132	300	Colorante.
<b>INOSINATO CALCÍCO, 5'</b>	633	BPM	Acentuador del aroma.
<b>INOSINATO DIPOTÁSICO</b>	632	BPM	Acentuador del aroma.
<b>INOSINATO DISODÍCO</b>	631	BPM	Acentuador del aroma.
<b>LACTATO CÁLCICO</b>	327	10 000	Regulador de acidez, antioxidante, emulsificante, agente endurecedor, estabilizador, espesante.
<b>LECTINA</b>	322	BPM	Antioxidante, emulsificante, estabilizador.
<b>MANITOL</b>	421	6 000	Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, edulcorante, espesante.
<b>METILCELULOSA</b>	461	BPM	Agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante.
<b>METILETILCELULOSA</b>	465	BPM	Agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante.
<b>MONO Y DIGLICÉRIDOS</b>	471	5 000	Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante, agente de carga.
<b>PECTINAS (AMIDADA Y NO AMIDADA)</b>	440	BPM	Emulsificante, estabilizador, espesante.
<b>POLIDEXTROSA</b>	1200	BPM	Agente de carga, humectante, estabilizador, espesante.
<b>SALES DE ÁCIDOS MIRÍSTICO, PALMÍTICO Y ESTEÁRICO (CON BASE DE NH<sub>4</sub>, CA, K</b>	470i	BPM	Antiaglutinante, emulsificante, estabilizador.

Y NA)				
SALES DE ÁCIDO OLÉICO (CA, NA)	470ii	BPM	Antiaglutinante, emulsificante, estabilizador.	

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

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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
12.4	Mostazas			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
AMARILLO DE	104	300	Colorante.	

<b>QUINOLEINA</b>				
<b>COLOR CARAMELO, CLASE II</b>	150b	100 000	Colorante.	
<b>MARRON HT</b>	155	300	Colorante.	
<b>NEGRO BRILLANTE PN</b>	151	300	Colorante.	
<b>PROPILENGLICOL</b>	1520	1500	Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante.	

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

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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
<b>COLOR CARAMELO, CLASE IV</b>	150d	BPM	Colorante.	

<b>FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO</b>	541i 541ii	2 000	Regulador de la acidez, emulsificante, gasificante, estabilizador, espesante.
<b>GALATO DE PROPILO</b>	310	200	Antioxidante.
<b>PROPILENGLICOL</b>	1520	500	Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante.
<b>RIBOFLAVINAS</b>	101i, 101ii	150	Colorantes.

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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
12.6.1	Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej. mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
<b>ALGINATO DE</b>	405	3 000	Adyuvante, agente de carga,	

<b>PROPILENGLICOL</b>			emulsificante, estabilizador, espesante.
<b>SACARINA</b>	954	500	Acentuador del aroma, edulcorante.
<b>SORBATOS</b>	200i, 201, 202, 203	3 350	Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador.
<b>TOCOFEROLES</b>	307a, 307b, 307c	600	Antioxidantes.

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

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

<b>TOCOFEROLES</b>	307a, 307b, 307c	300	Antioxidantes.	
--------------------	------------------------	-----	----------------	--

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

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

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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
12.9.1	Productos a base de proteína de soja			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	100 000	Colorante.	

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

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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
12.9.5	Otros productos proteínicos			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
AZUL BRILLANTE FCF	133	100	Colorante.	
CANTAXANTINA	161g	100	Colorante.	
CAROTENOIDES	160a(i), 160a(iii), 160e, 160f	100	Colorantes.	

<b>CAROTENOS VEGETALES</b>	160aii	1 000	Colorantes.	
<b>COLOR CARAMELO, CLASE II</b>	150b	100 000	Colorante.	
<b>INDIGOTINA</b>	132	100	Colorante.	
<b>MARRON HT</b>	155	100	Colorante.	
<b>ROJO ALLURA AC</b>	129	100	Colorante.	

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

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

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



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

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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
<b>ACETATO DE ALMIDÓN</b>	1420	BPM	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes.	
<b>AGAR</b>	406	2 500	Incrementadores del volumen, sustancias inertes,	

			emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes.
<b>ALFA AMILASA (ASPERGILLUS ORYSAE VAR.)</b>	1100i	BPM	Adyuvantes, enzimas, agente de tratamiento de las harinas.
<b>ALGA EUCHEUMA ELABORADA (CARRAGENINA SEMI REFINADA)</b>	407a	1 000	Estabilizador, espesante.
<b>ALGINATO DE PROPILENGLICOL</b>	405	3 000	Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.
<b>ALMIDÓN BLANQUEADO</b>	1403	BPM	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes.
<b>ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO</b>	1440	BPM	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes.
<b>ALMIDÓN OCTENIL SUCCINATO SÓDICO</b>	1450	BPM	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes.
<b>ALMIDÓN OXIDADO</b>	1404	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.
<b>ALMIDÓN TRATADO CON ÁCIDO</b>	1401	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.
<b>ALMIDONES TRATADOS CON BASES</b>	1402	BPM	Agente de carga, estabilizadores, espesantes.
<b>ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS</b>	1405	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.
<b>CARBONATO CÁLCICO</b>	170i	BPM	Antiaglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador.
<b>CARBOXIMETIL CELULOSA SODICA</b>	466	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, agente endurecedor, agente gelificante, agente de glaseado y humectante.
<b>CELULOSA EN POLVO</b>	460ii	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, agente endurecedor, agente gelificante, agente de

			glaseado y humectante.	
<b>CELULOSA MICROCRISTALINA</b>	460i	BPM	Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante.	
<b>DIOXIDO DE SILICIO (AMORFO)</b>	551	20 000	Antiaglutinante, adyuvante de filtración.	
<b>DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO, BLANCO Y AMARILLO</b>	1400	BPM	Sustancias inertes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes.	
<b>TOCOFEROLES</b>	307a 307b 307c	10	Antioxidantes.	

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

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

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

<b>PROPILENGLICOL</b>			emulsificante, estabilizador, espesante.
<b>ALGINATO DE SODIO</b>	401	10 000	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.
<b>CARBONATO DE MAGNESIO</b>	504ii	BPM	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color.
<b>CARBOXIMETIL CELULOSA SODICA</b>	466	BPM	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, agente endurecedor, agente gelificante, agente de glaseado y humectante.
<b>CELULOSA EN POLVO</b>	460ii	BPM	Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.
<b>CELULOSA MICROCRISTALINA</b>	460i	BPM	Antiaglutinante, agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante.
<b>FOSFATO DE DIALMIDON HIDROXIPROPÍLICO</b>	1442	50 000	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes.
<b>SESQUICARBONATO DE SODIO</b>	500iii	BPM	Regulador de acidez, antiaglutinante, gasificante.
<b>TOCOFEROLES</b>	307a 307b 307c	100	Antioxidantes.

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

ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	1 000	Emulsionantes, estabilizadores.	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	1 000	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
GOMA XANTANA	415	1 200	Estabilizador, espesante, emulsionante y espumante.	
MARRON HT	155	50	Colorante.	
NEGRO BRILLANTE PN	151	50	Colorante.	

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

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

			espesante.	
--	--	--	------------	--

Número de la categoría	Categoría de alimento			
13.6	Complementos alimenticios			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3 000	Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	300	Colorante.	
CLOROFILAS	140	25 000	Colorantes.	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	35 000	Colorante.	
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	BPM	Adyuvante, emulsificante, estabilizador, espesante.	
HIDROXIBENZOATO S, 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 alimento			
14.1.2.1	Zumos (jugos) de frutas			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ASCORBATO DE POTASIO	303	BPM	Antioxidante.	

Número de la categoría	Categoría de alimento			
14.1.2.3	Concentrados para zumos (jugos) de frutas			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones



<b>ASCORBATO DE POTASIO</b>	303	BPM	Antioxidante.	
-----------------------------	-----	-----	---------------	--

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

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

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

			estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancias inerte, agente de glaseado.	
<b>HIDROXIPROPILCELOSA, METILCELULOSA, METIL ETIL CELULOSA (ETIL METIL CELULOSA)</b>	464, 463, 461, 465	BPM	Agente de carga, emulsificante, agente espumante, estabilizador, espesante.	
<b>ROJO DE REMOLACHA</b>	162	BPM	Colorante.	

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

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

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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ACEITE DE CASTOR	1503	500	Antiaglutinantes, vehículo para solventes, agente de glaseado, agente de liberación.	
BHA BUTILHIDROXIANISOL	320	1 000	Antioxidante.	
BHT BUTILHIDROXITOLUENO	321	1 000	Antioxidante, adyuvante.	
FORMATOS	236	100	Sustancia conservadora.	
MARRON HT	155	100	Colorante.	
NEGRO BRILLANTE PN	151	100	Colorante.	

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

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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de aguas aromatizadas			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	50	Regulador de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes.	
COMPLEJOS DE 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 alimento
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base

de cereales y granos, excluido el cacao				
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ÁCIDO ERITÓRBICO	315	BPM	Antioxidante, agente de retención del color.	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3 000	Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
COLOR CARAMELO, CLASE I	150a	BPM	Colorante.	
COLOR CARAMELO, CLASE II	150b	50 000	Colorante.	
ERITRITHOL	968	40 000	Acentuadores del sabor, humectantes, edulcorantes.	
ESTEAROIL-2-LACTILATOS	481i, 481ii	2 000	Emulsificante, estabilizador, espesante.	
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	BPM	Adyuvante, emulsificante, estabilizador, espesante.	
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491, 492, 493, 494, 495	5 000	Emulsionantes, estabilizadores.	
ETILMALTOL	637	BPM	Acentuador del aroma, estabilizador.	
LACTITOL	966	30 000	Emulsionantes, edulcorantes, espesantes.	
MALTOL	636	200	Acentuador del aroma, estabilizador.	
OXIDO NITROSO	942	BPM	Propelente.	
TAUMATUINA	957	BPM	Edulcorante.	
XILITOL	967	30 000	Agente de carga, emulsificante, humectante, estabilizador, edulcorante, espesante.	

Número de la categoría	Categoría de alimento			
14.2	Bebidas alcoholicas, incluidas las bebidas análogas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Funciones	Observaciones
COLOR CARAMELO CLASE II	150b	50 000	Colorante.	
PROPILENGLICOL	1520	50 000	Antiaglutinante, adyuvante,	

			agente antiespumante, agente de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante.	
--	--	--	---	--

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

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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
14.2.3	Vinos de uva			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Funciones	Observaciones
ACIDO ASCÓRBICO	300	250	Regulador de la acidez, antioxidante, secuestrante.	
ÁCIDO CÍTRICO	330	4 000	Regulador de la acidez,	

			antioxidante, secuestrante.	
ACIDO ERITÓRBICO	315	250	Antioxidante, agente de retención del color.	
ÁCIDO FUMÁRICO	297	3 000	Regulador de la acidez, estabilizador.	
ÁCIDO LÁCTICO (L, D Y DI)	270	4 000	Regulador de la acidez.	
ÁCIDO MÁLICO(DL)	296	4 000	Regulador de la acidez, secuestrante.	
ASCORBATO DE SODIO	301	200	Antioxidante, agente de retención del color.	
ASCORBATO CALCICO	302	BPM	Antioxidante.	
CARBONATO ACIDO DE POTASIO	501ii	5 000	Regulador de la acidez, gasificante, estabilizador.	
CARBONATO CALCICO	170i	3 500	Antiaglutinante, regulador de la acidez, colorante, emulsificante, estabilizador.	
CARBONATO DE POTASIO	501i	5 000	Regulador de la acidez, estabilizador.	
ESTEARATO DE POLIOXIETILENO	430,431	BPM	Emulsificante, estabilizador, espesante.	
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ACIDOS GRASOS	491, 492, 493, 494, 495	1 000	Emulsificante, estabilizador.	
ETILMALTOL	637	BPM	Acentuador del aroma estabilizador.	
GOMA ARÁBIGA	414	300	Agente de carga, emulsificante, relleno, estabilizador, espesante, incrementador del volumen, sustancias inerte, agente de glaseado.	
GOMA DE KARAYA	416	200	Agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	
MALATO CALCICO	352ii	BPM	Regulador de la acidez.	

Número de la categoría	Categoría de alimento			
14.2.3.2	Vinos de uva espusos y semi espumosos			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ALGINATO DE CALCIO	404	4 000	Agente antiespumante, emulsificante, estabilizador, espesante.	

<b>ALGINATO DE POTASIO</b>	402	200	Emulsifiante, estabilizador, espesante.	
<b>BROMELINA (PROTEASAS)</b>	1101iii	BPM	Acentuador del aroma, agente de tratamiento de harina, estabilizador, espesante.	
<b>EXTRACTOS DE PIEL DE UVA (ENOCIANINA)</b>	163ii	1 500	Colorante.	

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

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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Observaciones	Función
<b>ALGINATO DE PROPILENGLICOL</b>	405	3 000	Adyuvante, agente de carga, emulsificante, estabilizador, espesante.	



<b>AMARILLO DE QUINOLEINA</b>	104	200	Colorante.	
<b>ERITROSINA</b>	127	BPM	Colorante.	
<b>MARRON HT</b>	155	200	Colorante.	
<b>RIBOFLAVINAS</b>	101i, 101ii	BPM	Colorantes.	

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

Número de la categoría	Categoría de alimento			
15.0	Aperitivos listos para el consumo			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
<b>COLOR CARAMELO CLASE II</b>	150b	10 000	Colorante.	
<b>TARTRATOS</b>	334; 335i, 335ii; 336i, 336ii; 337	2 000	Antiaglutinantes, reguladores de la acidez, adyuvantes, antioxidantes, agentes de carga, emulsificantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, gasificantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes.	

Número de la categoría	Categoría de alimento			
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)			

Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
ADIPATOS	355, 356, 357, 359	13 000	Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, gasificantes.	
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	200	Colorante.	
BETA CICLODEXTRINA	459	500	Estabilizador, ligante.	
CANTAXANTINA	161g	BPM	Colorante.	
MARRON HT	155	200	Colorante.	
NEGRO BRILLANTE PN	151	200	Colorante.	
SULFATO DE ALUMINIO 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 alimento			
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej. con frutas secas)			
Denominación del aditivo	Número INS	Dosis máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	100	Colorante.	
MARRON HT	155	100	Colorante.	
NEGRO BRILLANTE PN	151	100	Colorante.	
PROPILENGLICOL	1520	20 000	Antiaglutinante, adyuvante, agente antiespumante, agente	

			de carga, emulsificante, agente de tratamiento de las harinas, humectante, estabilizador, espesante.
<b>TARTRACINA</b>	102	100	Colorante.
<b>TOCOFEROLES</b>	307a, 307b, 307c	1 500	Antioxidantes.

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

			adyuvante, emulsificante, estabilizador.	
<b>ROJO ALLURA AC</b>	129	500	Colorante.	
<b>SACARINA</b>	954	200	Acentuador del aroma, edulcorante	
<b>SORBATOS</b>	200i, 201, 202,203	1000	Antioxidantes, sustancias conservadoras, estabilizador.	
<b>TARTRACINA</b>	102	500	Colorantes	
<b>TARTRATOS</b>	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.	

Consulta Pública

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

### 1. OBJETO

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

### 2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

- a) Revisión anual del listado de aditivos
- b) Evaluación de las solicitudes de los interesados
- c) Actualización de la Lista de Aditivos Alimentarios<sup>1</sup>.

### 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.

---

<sup>1</sup> La actualización de dicha lista conlleva la oficialización por parte del COMIECO.

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

### 3.3 Coordinador de la CCAA

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

### 3.4 Estado Parte

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

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

### 4.1 Actualización anual del listado de aditivos

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

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

## 4.2 Actualización por solicitud de los interesados

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

### 4.2.1 Requisitos de las solicitudes

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

La solicitud debe incluir los siguientes datos obligatorios:

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

La solicitud debe incluir los siguientes documentos adjuntos:

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

#### 4.2.2 Recepción de Solicitudes.

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

#### 4.2.3 Análisis de las solicitudes.

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



---

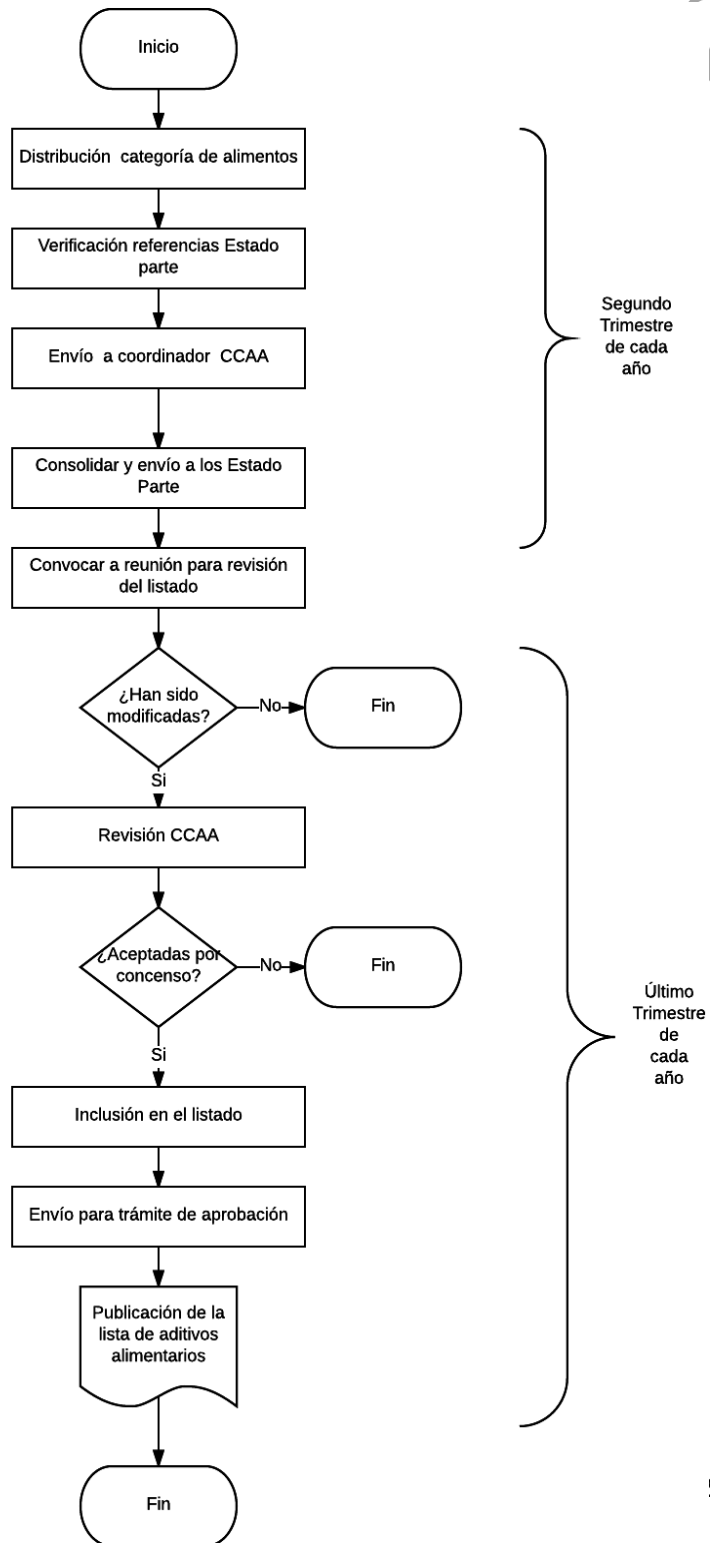
reunión específica (virtual o presencial) para el proceso de revisión anual en el cual cada Estado Parte presenta al resto de los países las modificaciones de las referencias que le haya correspondido revisar. Para la revisión del listado se consideran los pasos que se resumen en el Anexo D de este documento.

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.

Consulta Pública

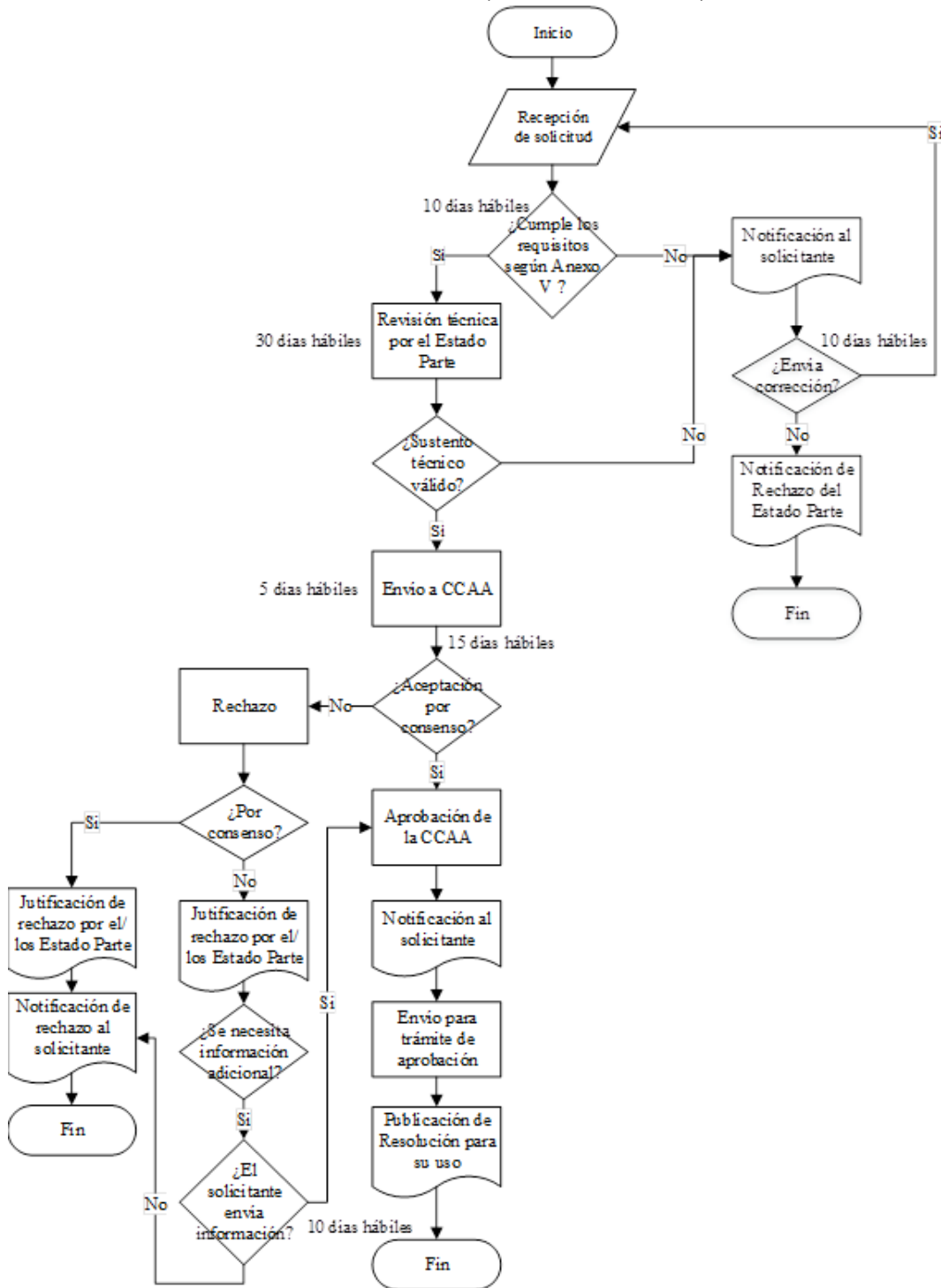
**ANEXO D**  
**Flujograma para la Actualización Anual del Listado de Aditivos**  
**(INFORMATIVO)**



CONSISTENTE



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



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

<b>Sres. COMISIÓN CENTROAMERICANA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS</b>				
Se solicita				
Inclusión <input type="checkbox"/>		Modificación <input type="checkbox"/>		Exclusión <input type="checkbox"/>
Fecha:    /    /			País en el que se presenta la Solicitud:	
<b>Datos del Solicitante</b>				
Nombre				
Dirección				
Correo electrónico				
<b>Datos de la persona contacto</b>				
Nombre				
Correo electrónico				
N° de teléfono/fax				
<b>Datos del aditivo</b>				
Nombre				
Número INS o E	Sección numeral del CFR	o Número reglamento de UE	Número CAS	Otro
Especificaciones físico-químicas de identidad y pureza:				
Clase funcional según Codex:				
<b>Datos de la modificación o inclusión</b>				

N° de categoría de alimentos en base Codex	Categoría de alimento	Dosis máxima (mg/kg, mL/L o BPM)	Legislación de referencia
<b>Adjunto a la solicitud deberá presentar los siguientes documentos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Resumen escrito de la propuesta de solicitud que indique la necesidad tecnológica por la cual requiere modificar la dosis máxima de uso.</b></li> <li>• <b>Métodos de análisis.</b></li> <li>• <b>Estudios toxicológicos aprobados y revisados por organismos reconocidos efectuados al aditivo que demuestren la inocuidad del mismo.</b></li> <li>• <b>Estado de aprobado por organismos reconocidos internacionalmente, o agencias gubernamentales cuando sea aplicable, donde se detalle la función tecnológica del aditivo solicitado.</b></li> <li>• <b>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.</b></li> </ul>			

Consulta Pública

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

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

Item	Tipo de información o documento	¿Es correcta la información presentada? SI/NO	Observaciones
	Dosis Máxima ( <i>mg/kg o mg/l o como BPM</i> )		
	<b>Legislación de referencia</b> 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	<b>Justificación de la propuesta de la necesidad tecnológica por la cual requiere modificar la dosis máxima de uso.</b>		
7	<b>Métodos de análisis.</b>		
8	<b>Estudios toxicológicos aprobados y revisados por organismos reconocidos efectuados al aditivo que demuestren la inocuidad del mismo.</b>		
9	<b>Estatus de aprobado por organismos reconocidos internacionalmente o agencias gubernamentales, cuando sea aplicable, donde se detalle la función tecnológica del aditivo solicitado.</b>		

Respuestas en la columna de comprobación de la información presentada:

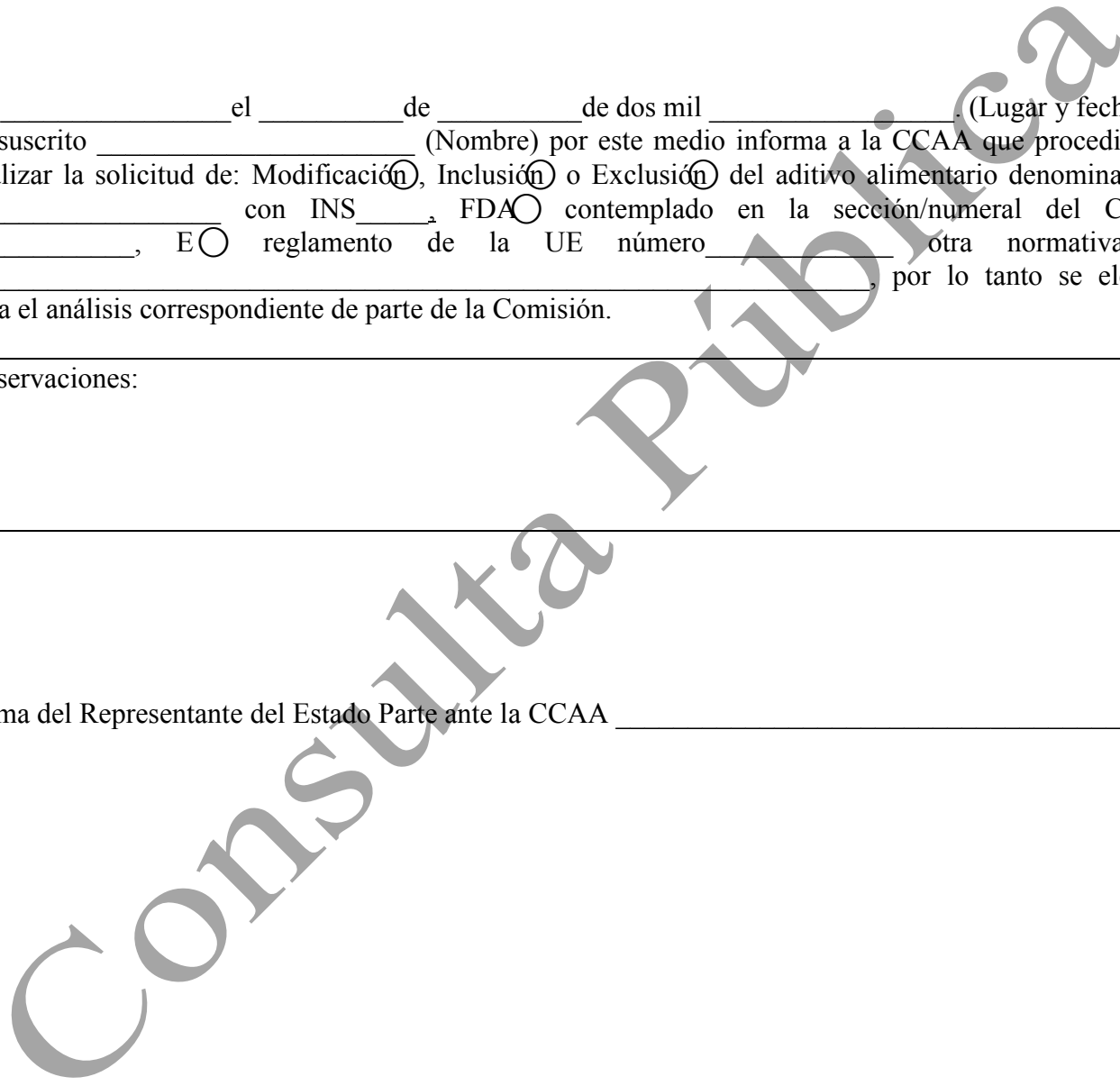
- Si: si no hay errores en la solicitud
- No: si no se cumple con el apartado
- Incompleta: si encuentran deficiencias o incongruencias en las que se podrá solicitar aclaración a la empresa.

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

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

Observaciones:

Firma del Representante del Estado Parte ante la CCAA \_\_\_\_\_





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

**COMUNICADO**

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

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

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

**-FINAL DEL REGLAMENTO TÉCNICO-**