

comisión del codex alimentarius S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 4 del programa

CX/FA 08/40/4
Marzo de 2008

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

40ª reunión

Beijing (China), 21-25 de abril de 2008

RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE DOSIS MÁXIMAS PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN NORMAS DEL CODEX

INFORMACIÓN GENERAL

1. De acuerdo con la sección relativa a Relaciones entre los Comités sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, “*Todas las disposiciones relativas a aditivos alimentarios (incluidos los coadyuvantes de elaboración), que figuran en las normas del Codex para Productos deberán remitirse al Comité del Codex sobre aditivos Alimentarios preferentemente antes de que las normas hayan sido adelantadas al Trámite 5 del Procedimiento para la elaboración de normas del Codex o antes de que el Comité del producto en cuestión las examine en el Trámite 7, si bien esta remisión no deberá retrasar el adelantamiento de la norma a los trámites siguientes del Procedimiento.*”

3. Las siguientes disposiciones relativas a aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración han sido presentadas para su ratificación desde la 38ª reunión del Comité del Codex para aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos y se enumeran por:

- (i) Función técnica, número del SIN y nombre del aditivo alimentario;
- (ii) Dosis propuesta;
- (iii) IDA (mg de aditivo/kg de peso corporal por día); y
- (iv) Notas.

4. En la preparación de este documento se han utilizado las abreviaturas siguientes:

SIN Sistema de numeración internacional para aditivos alimentarios. El SIN ha sido preparado por el Comité del Codex sobre aditivos Alimentarios con el fin de proporcionar un sistema numérico internacional convenido para identificar los aditivos alimentarios en listas de ingredientes como alternativa a la indicación del nombre específico¹.

IDA Ingestión diaria aceptable. Una estimación de la cantidad de una sustancia en los alimentos o en el agua potable, expresada en base al peso corporal, que puede ingerirse diariamente durante una vida sin riesgo apreciable (ser humano estándar = 60 kg)².

¹ Nombres genéricos y Sistema de Numeración Internacional para aditivos alimentarios (CAC/GL 36-2001).

² JECFA Glossary of Terms: <http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/index.html>

IDA “No Especificada”. Un término aplicable a una sustancia alimenticia de muy baja toxicidad que, sobre la base de los datos disponibles (químicos, bioquímicos, toxicológicos y otros datos), la ingestión dietética total de la sustancia debido a su uso a las dosis necesarias para lograr el efecto deseado y desde su información general aceptable, en opinión del JECFA, en los alimentos no representa un peligro para la salud. Por esa razón, y por razones expuestas en evaluaciones individuales, no se considera necesario el establecimiento de una ingestión diaria aceptable expresada en forma numérica. Un aditivo que cumpla este criterio debe utilizarse dentro de los límites de las buenas prácticas de fabricación, es decir, debería ser técnicamente eficaz y debería utilizarse el nivel más bajo necesario para lograr este efecto, no debería ocultar alimentos de calidad inferior o adulteración y no debería crear un desequilibrio nutritivo².

IDA “No Limitada”. Un término no utilizado ya por el JECFA que tiene el mismo significado que IDA “No Especificada”².

IDA temporal. Utilizado por el JECFA cuando los datos son suficientes para concluir que el uso de la sustancia es inocuo durante el plazo de tiempo relativamente breve necesario para generar y evaluar más datos de inocuidad, pero insuficiente para concluir que el uso de la sustancia es inocuo durante una vida. Cuando se establece una IDA temporal se utiliza un factor de seguridad más alto de lo normal y se establece una fecha de prescripción antes de la cual deberían presentarse al JECFA datos apropiados para resolver la cuestión de la inocuidad. La IDA temporal se indica en unidades de mg por kg de peso corporal².

IDA condicional. Un término no utilizado ya por el JECFA para indicar un alcance superior al de la “IDA incondicional” que puede significar una ingestión aceptable cuando se tienen en cuenta problemas especiales, modelos diferentes de ingestión dietética y grupos de población especiales que pueden requerir consideración².

Ninguna IDA asignada. Hay varias razones para no asignar una IDA, que varían desde una falta de información a falta de datos sobre efectos adversos que requieren asesoramiento de que un aditivo alimentario o medicamento veterinario no debería utilizarse en absoluto. Debería consultarse el informe para saber por qué razones no se asignó una IDA².

Aceptable².

Agentes aromatizantes: Utilizado para describir los agentes aromatizantes que no suponen ninguna preocupación para la inocuidad a los niveles actuales de ingestión y los informes consecutivos de reuniones sobre aditivos alimentarios. Si se ha asignado una IDA al agente, se mantiene salvo que se indique lo contrario.

Preparados enzimáticos: Utilizado para describir las enzimas que se obtienen de tejidos comestibles de animales o plantas que normalmente se utilizan como alimento o que se derivan de microorganismos que tradicionalmente están aceptados como constituyentes de alimentos o que normalmente se utilizan en la preparación de alimentos. Tales preparados enzimáticos se consideran que son aceptables siempre que puedan establecerse especificaciones químicas y microbiológicas satisfactorias.

Aditivos alimentarios: Utilizado en algunas ocasiones cuando los usos actuales no son de preocupación toxicológica o cuando la ingestión es autolimitativa por razones técnicas u organolépticas.

Nivel de Tratamiento Aceptable. Las IDA se expresan en términos de mg por kg de peso corporal por día. En determinados casos, sin embargo, los aditivos alimentarios son limitados más apropiadamente por sus niveles de tratamiento. Esta situación se produce con más frecuencia en los agentes de tratamiento de las harinas. Cabe observar que el nivel de tratamiento aceptable se expresa como mg/kg del producto. Esto no debería confundirse con una IDA².

Buenas prácticas de fabricación (BPF) en el uso de aditivos alimentarios³ se entiende que:

- la cantidad de aditivo añadida al alimento no excede de la cantidad razonablemente necesaria para obtener el efecto físico, nutricional o técnico que se trata de obtener en el alimento;

³ Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius

- la cantidad de aditivo que pasa a formar parte del alimento como consecuencia de su uso en la fabricación, elaboración o envasado de un alimento y que no tiene por objeto obtener ningún efecto físico o tecnológico en el mismo alimento, se reduce al máximo razonablemente posible;
- el aditivo es de calidad alimentaria apropiada y está preparado y manipulado de la misma forma que un ingrediente alimentario. La calidad alimentaria se consigue ajustándose a las especificaciones en su conjunto y no simplemente a criterios individuales respecto de la inocuidad.

RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE DOSIS MÁXIMAS PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LAS NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (CCMMP)

En el 8º periodo de sesiones el Comité de Codex sobre la leche y los productos lácteos remitió al CCFA para su ratificación:

- niveles máximos para los extractos de annatto para las normas del Codex para la leche y los productos lácteos, incluido enmiendas resultantes a las disposiciones para beta-caroteno (vegetal) (SIN 160 a ii) en las tres normas para el queso fundido (CODEX STAN A-8-a, A-8-b y A-8-c).
- la sección sobre aditivos alimentarios *de la Norma del Codex sobre las leches fermentadas*, referentes a los aditivos alimentarios para las bebidas a base de leches fermentadas, incluso la lista de aditivos alimentarios;
- la enmienda a la lista de aditivos alimentarios de la Norma del Codex para la natas/cremas y natas/cremas preparadas (CODEX STAN A-9-1976);
- la lista de aditivos alimentarios *de la Norma del Codex sobre las leches fermentadas*

Véase ALINORM 08/30/11 párrs. 17, 48, 82 y 93 y Apéndices II, IV, V y VI.

NIVELES MÁXIMOS PARA LOS EXTRACTOS DE ANNATTO PARA SU INCLUSIÓN EN LAS NORMAS PARA LA LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS Y EL GSFA incluido enmiendas resultantes a las disposiciones para beta-caroteno (vegetal)

SIN	Sustancia	IDA
160b (i)	Extractos de Annatto - En Base a Bixina	0-12 mg/kg pc
160b (ii)	Extractos de Annatto - En Base a Norbixina	0-0.6 mg/kg pc
160a (ii)	beta-caroteno (vegetal)	acceptable

Norma	Nivel Máximo		Estado de ratificación
	Extractos de Annatto - En Base a Bixina (160b(i))	Extractos de Annatto - En Base a Norbixina (160b(ii))	
<i>Queso no Madurado Incluido el Queso Fresco</i> (CODEX STAN 221-2001)	-	25 mg/kg	
<i>Materias Grasas Lácteas para Untar</i> (CODEX STAN 253-2006)	20 mg/kg	-	
Norma General del Codex para Queso (CODEX STAN A-6-1978)	-	50 mg/kg	
<i>Queso fundido o Queso fundido para untar o extender de una variedad denominada</i> (CODEX STAN A-8(a)-1978)	60 mg/kg	25 mg/kg	
<i>Queso fundido y Queso fundido para untar o extender</i> (CODEX STAN A-8(b)-1978)	60 mg/kg	25 mg/kg	
<i>Preparados a Base de Queso Fundido</i> (CODEX STAN A-8(c)-1978)	80 mg/kg	25 mg/kg	
<i>Categoría Alimentaria NGAA 02.2.1.1 (Mantequilla)</i> (CODEX STAN 192-1995)	20 mg/kg	-	
<i>Cheddar</i> (CODEX STAN 263-1966)	-	25 mg/kg	
<i>Danbo</i> (CODEX STAN 264-1966)	-	25 mg/kg	
<i>Edam</i> (CODEX STAN 265-1966)	-	25 mg/kg	

Norma	Nivel Máximo		Estado de ratificación
	Extractos de Annatto - En Base a Bixina (160b(i))	Extractos de Annatto - En Base a Norbixina (160b(ii))	
<i>Gouda</i> (CODEX STAN 266-1966)	–	25 mg/kg	
<i>Havarti</i> (CODEX STAN 267-1966)	–	25 mg/kg	
<i>Samsö</i> (CODEX STAN 268-1966)	–	25 mg/kg	
<i>Emmental</i> (CODEX STAN 269-1967)	–	25 mg/kg	
<i>Tilsiter</i> (CODEX STAN 270-1968)	–	25 mg/kg	
<i>Saint-Paulin</i> (CODEX STAN 271-1968)	–	25 mg/kg	
<i>Provolone</i> (CODEX STAN 272-1968)	–	25 mg/kg	
<i>Coloummier</i> (CODEX STAN 274-1969)	–	25 mg/kg	
<i>Queso Crema</i> (CODEX STAN 275-1973)	–	25 mg/kg	
<i>Camembert</i> (CODEX STAN 276-1973)	–	25 mg/kg	
<i>Brie</i> (CODEX STAN 277-1978)	–	25 mg/kg	

Nivel Máximo para beta-carotene (vegetal) (SIN 160a ii)

Norma	Nivel Máximo	Estado de ratificación
<i>Queso fundido o Queso fundido para untar o extender de una variedad denominada</i> (CODEX STAN A-8(a)-1978)	600mg/kg	
<i>Queso fundido y Queso fundido para untar o extender</i> (CODEX STAN A-8(b)-1978)	600 mg/kg	
<i>Preparados a Base de Queso Fundido</i> (CODEX STAN A-8(c)-1978)	600mg/kg	

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA DEL CODEX PARA LAS LECHEES
FERMENTADAS REFERENTES A LAS BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS**

(En el Trámite 5 del Procedimiento)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

De acuerdo con la Sección 4.1 del Preámbulo de la Norma General para Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192, Rev. 2-1995), podrá haber aditivos adicionales en las leches fermentadas aromatizadas y en las bebidas a base de leche fermentada como resultado del acumulado de excedentes de los ingredientes no lácteos.

Dicho texto está subrayado y debe colocarse en primer lugar debajo de la tabla.

Clase funcional de aditivos	Leches Fermentadas y <u>Bebidas a base de Leche Fermentada</u>		Leches Fermentadas y <u>Bebidas a base de Leche Fermentada</u> Tratadas Térmicamente luego de la Fermentación	
	Simple	Aromatizada	Simple	Aromatizada
Reguladores de la acidez	-	X	X	X
Ácidos	-	X	X	X
Colorantes	-	X	-	X
Emulsionantes	-	X	-	X
Potenciadores del sabor	-	X	-	X
Gases de envasado	-	X	X	X
Conservadores	-	-	-	X
Estabilizadores	X ¹	X	X	X
Edulcorantes	-	X	-	X
Espesantes	X ¹	X	X	X

X = El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado. En el caso de los productos aromatizados, está justificado el uso de los aditivos en la parte láctea.

- = El uso de aditivos que pertenecen a la clase no está tecnológicamente justificado.

¹ = El uso está restringido a la reconstitución y recombinación si así lo permite la legislación nacional del país de venta al consumidor final

**LISTAS DE ADITIVOS PARA LA NORMA DEL CODEX PARA LAS LECHES FERMENTADAS (CODEX STAN 243-2003),
INCLUSO DISPOSICIONES REFERENTES A LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA LAS BEBIDAS A BASE DE LECHES FERMENTADAS**

(Lista de aditivos para la Norma del Codex sobre las leches fermentadas para adopción)

(Lista de aditivos para las bebidas a base de leches fermentadas en el trámite 5 del Procedimiento)

Las revisiones a las disposiciones referentes a los aditivos alimentarios previamente aprobadas por la 38ª Reunión de CCFAC referentes a las categorías de leches fermentadas se indican en **negrita** en la tabla de más abajo.

SIN No	Sustancia	Leches Fermentadas y Bebidas a base de Leche Fermentada		Leches Fermentadas y Bebidas a base de Leche Fermentada Tratadas Térmicamente luego de la Fermentación		NGAA Cuadro 3 ⁴	IDA (mg/kg pc)	Estado de confirmación
		Simple	Aromatizada	Simple	Aromatizada			
		NM confirmado	NM propuesto	NM confirmado	NM propuesto			
Reguladores de la acidez								
260	Ácido Acético, Glacial		BPF	BPF	BPF	S	IDA de grupo No Especificada para el ácido acético y sus sales de K y Na	
261	Acetatos de Potasio		BPF	BPF	BPF	S		
262(i)	Acetato de Sodio		BPF	BPF	BPF	S		
263	Acetato de Calcio		BPF	BPF	BPF	S		No Limitada
264	Acetato Amónico		BPF	BPF	BPF	S		No Especificada
270	Ácido Láctico (L-)		BPF	BPF	BPF	S	No Limitada	
296	Ácido Málico		BPF	BPF	BPF	S	IDA de grupo No Especificada para el ácido málico y sus sales de Na, K y Ca	
297	Ácido Fumárico		BPF	BPF	BPF	S	IDA de grupo No Especificada para el ácido fumárico y sus sales	
300	Ácido Ascórbico		BPF	BPF	BPF	S	IDA de grupo No Especificada para el ácido ascórbico y sus sales de Ca, K y Na	
325	Lactato Sódico		BPF	BPF	BPF	S	No Limitada	
326	Lactato de Potasio		BPF	BPF	BPF	S	No Limitada	
327	Lactato Cálcico		BPF	BPF	BPF	S	No Limitada	

⁴ S = Sí. La inclusión del Aditivo Alimentario en la tabla 3 de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (NGAA) ha sido aprobada por la Comisión del Codex para ser utilizado en alimentos en forma general, incluidas las leches fermentadas con tratamiento térmico (aromatizadas). N = No, el aditivo alimentario no aparece en la Tabla 3 de NGAA.

SIN No	Sustancia	Leches Fermentadas y Bebidas a base de Leche Fermentada		Leches Fermentadas y Bebidas a base de Leche Fermentada Tratadas Térmicamente luego de la Fermentación		NGAA Cuadro 3 ⁴	IDA (mg/kg pc)	Estado de confirmación
		Simple	Aromatizada	Simple	Aromatizada			
		NM confirmado	NM propuesto	NM confirmado	NM propuesto			
328	Lactato Amónico		BPF	BPF	BPF	S	No Limitada	
329	Lactato Magnésico (DL-)		BPF	BPF	BPF	S	No Limitada	
330	Ácido Cítrico		BPF	BPF	BPF	S	IDA de grupo No Limitada para el ácido cítrico sus sales de Ca, K, Na y ammonium	
331(i)	Dihidrógenocitrato Sódico		BPF	BPF	BPF	S		
331(iii)	Citrato Trisódico		BPF	BPF	BPF	S		
332(i)	Dihidrógenocitrato Potásico		BPF	BPF	BPF	S		
332(ii)	Citrato Tripotásico		BPF	BPF	BPF	S		
333	Citratos Cálculos		BPF	BPF	BPF	S		
334	Ácido Tartárico (L(+))		2000 mg/kg como ácido tartárico	2000 mg/kg como ácido tartárico	2000 mg/kg como ácido tartárico	N	IDA de grupo 0-30 para el ácido L(+)-tartárico y sus sales de Na, K y NaK	
335(i)	Tartrato Monosódico					N		
335(ii)	Tartrato Disódico					N		
336(i)	Tartrato Monopotásico					N		
336(ii)	Tartrato Dipotásico					N		
337	Tartrato de Potasio y Sodio					N		
350(i)	Malato Ácido de Sodio		BPF	BPF	BPF	S	No Especificada	
350(ii)	Malato de Sodio		BPF	BPF	BPF	S	No Especificada	
351(i)	Malato Ácido de Potasio		BPF	BPF	BPF	S	No Especificada	
351(ii)	Malato de Potasio		BPF	BPF	BPF	S	No Especificada	
352(ii)	Malato Cálculo		BPF	BPF	BPF	S	No Especificada	
355	Ácido Adípico		1500 mg/kg, como ácido adípico	1500 mg/kg, como ácido adípico	1500 mg/kg, como ácido adípico	N	0-5	
356	Adipato Sódico					N		
357	Adipato Potásico					N		
359	Adipato de Amonio					N		
365	Fumarato de Sodio		BPF	BPF	BPF	S	IDA de grupo No Especificada para el ácido fumárico y sus sales	
380	Citrato Triamónico		BPF	BPF	BPF	S	No Limitada	
500(i)	Carbonato de Sodio		BPF	BPF	BPF	S	No Limitada	
500(ii)	Carbonato Ácido de Sodio		BPF	BPF	BPF	S	No Limitada	
500(iii)	Sesquicarbonato de Sodio		BPF	BPF	BPF	S	No Especificada	
501(i)	Carbonato de Potasio		BPF	BPF	BPF	S	No Limitada	
501(ii)	Carbonato Ácido de Potasio		BPF	BPF	BPF	S	No Limitada	
503(i)	Carbonato de Amonio		BPF	BPF	BPF	S	No Especificada	
503(ii)	Carbonato Ácido de Amonio		BPF	BPF	BPF	S	No Especificada	
504(i)	Carbonato de Magnesio		BPF	BPF	BPF	S	No Limitada	
504(ii)	Carbonato Ácido de Magnesio		BPF	BPF	BPF	S	No Especificada	

SIN No	Sustancia	Leches Fermentadas y Bebidas a base de Leche Fermentada		Leches Fermentadas y Bebidas a base de Leche Fermentada Tratadas Térmicamente luego de la Fermentación		NGAA Cuadro 3 ⁴	IDA (mg/kg pc)	Estado de confirmación
		Simple	Aromatizada	Simple	Aromatizada			
		NM confirmado	NM propuesto	NM confirmado	NM propuesto			
507	Ácido Clorhídrico		BPF	BPF	BPF	S	No Limitada	
514	Sulfato de Sodio		BPF	BPF	BPF	S	No Especificada	
515	Sulfato de Potasio		BPF	BPF	BPF	S	No Especificada	
524	Sodium Hydroxide		BPF	BPF	BPF	S	No Limitada	
525	Hidróxido de Potasio		BPF	BPF	BPF	S	No Limitada	
526	Hidróxido de Calcio		BPF	BPF	BPF	S	No Limitada	
527	Hidróxido Amonio		BPF	BPF	BPF	S	No Limitada	
528	Hidróxido de Magnesio		BPF	BPF	BPF	S	No Limitada	
529	Óxido de Calcio		BPF	BPF	BPF	S	No Limitada	
575	Glucono-Delta-Lactona		BPF	BPF	BPF	S	No Especificada	
576	Gluconato Sódico		BPF	BPF	BPF	S	No Especificada	
578	Gluconato Cálcico		BPF	BPF	BPF	S	IDA de grupo No Especificada para glucono-delta-lactone y gluconatos, excluido gluconato ferroso	
580	Gluconato Magnésico		BPF	BPF	BPF	S		
Colorantes					X			
100(i)	Curcumina		100 mg/kg		100 mg/kg	N	0-3	
101(i)	Riboflavina		300 mg/kg		300 mg/kg	N	IDA de grupo 0-0.5 para riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i> , riboflavin sintética y riboflavin-5-fosfato	
101(ii)	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio			N				
102	Tartrazina		300 mg/kg		300 mg/kg	N	0-7.5	
104	Amarillo Quinolina		150 mg/kg		150 mg/kg	N	0-10	
110	Amarillo Ocaso FCF		300 mg/kg		300 mg/kg	N	0-2.5	
120	Carmines		150 mg/kg		150 mg/kg	N	0-5	
122	Azorubina		150 mg/kg		150 mg/kg	N	0-4	
124	Punzó 4R		150 mg/kg		150 mg/kg	N	0-4	
129	Rojo Allura AC		300 mg/kg		300 mg/kg	N	0-7	
132	Indigotina		100 mg/kg		100 mg/kg	N	0-5	
133	Azul Brillante FCF		150 mg/kg		150 mg/kg	N	0-12.5	
140	Clorofilas		BPF		BPF	S	No Limitada	
141(i)	Clorofilas, Complejos de Cobre		500 mg/kg		500 mg/kg	N	0-15	
141(ii)	Clorofilinas, Complejos de Cobre, Sales Na y K			N		0-15		

SIN No	Sustancia	Leches Fermentadas y Bebidas a base de Leche Fermentada		Leches Fermentadas y Bebidas a base de Leche Fermentada Tratadas Térmicamente luego de la Fermentación		NGAA Cuadro 3 ⁴	IDA (mg/kg pc)	Estado de confirmación
		Simple	Aromatizada	Simple	Aromatizada			
		NM confirmado	NM propuesto	NM confirmado	NM propuesto			
143	Verde Sólido FCF		100 mg/kg		100 mg/kg	N	0-25	
150a	Caramelo I - Simple		BPF		BPF	S	No Especificada	
150b	Caramelo II – Proceso Sulfito Cáustico		150 mg/kg		150 mg/kg ⁵	N	0-160	
150c	Caramelo III – Proceso Amónico		2000 mg/kg		2000 mg/kg ⁶	N	0-200 on solids basis	
150d	Caramelo IV – Proceso Sulfito Amónico		2000 mg/kg		2000 mg/kg ⁷	N	0-150 on solids basis	
151	Negro Brillante PN		150 mg/kg		150 mg/kg	N	0-1	
155	Marrón HT		150 mg/kg		150 mg/kg	N	0-1.5	
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintético)		100 mg/kg		100 mg/kg	N	IDA de grupo 0-5 para beta-caroteno (sintético) y beta-caroteno de <i>Blakeslea trispora</i>	
160a(iii)	Beta-Apo-8'-Carotenal					N		
160e	Ácido Beta-Apo-8'-Caroténico, Esteres Metílicos o Etilícos					N		
160f	Beta Carotenos (<i>Blakeslea trispora</i>) ⁸					N	IDA de grupo 0-5 expresado como la suma de carotenoides ácido beta-apo-8-caroténico, beta-caroteno, beta-apo-8-carotenal	

⁵ La NGAA contiene un anteproyecto (Trámite 4) nivel máximo aceptable de 50.000 mg/kg para Colorante Caramelo II (SIN 150b) en categoría alimentaria 01.7 NGAA (Postres a base de leche (p.ej., pudding, yogur de fruta o aromatizado))

⁶ La 23^a CAC aprobó un nivel máximo aceptable de 2000 mg/kg para Colorante Caramelo III (SIN 150c) en categoría alimentaria 01.7 NGAA (Postres a base de leche (p.ej., pudding, yogur de fruta o aromatizado))

⁷ La 23^a CAC aprobó un nivel máximo aceptable de 2000 mg/kg para Colorante Caramelo IV (SIN 150d) en categoría alimentaria NGAA 01.7 (Postres a base de leche (p.ej., pudding, yogur de fruta o aromatizado))

⁸ La NGAA incluye SIN 160a(iii) con SIN 160a(i), 160e y 160f porque “comparte” la misma IDA de JECFA. El CCMMP quizás desee incluir 160a(iii) con todo NM aprobado para 160a(i), 160e, y 160f

SIN No	Sustancia	Leches Fermentadas y Bebidas a base de Leche Fermentada		Leches Fermentadas y Bebidas a base de Leche Fermentada Tratadas Térmicamente luego de la Fermentación		NGAA Cuadro 3 ⁴	IDA (mg/kg pc)	Estado de confirmación
		Simple	Aromatizada	Simple	Aromatizada			
		NM confirmado	NM propuesto	NM confirmado	NM propuesto			
160a(ii)	Carotenos, Vegetales		600 mg/kg		600 mg/kg	N	Aceptable a condición que el nivel no sobrepasa el nivel que se encuentra normalmente en los vegetales	
160b(i)	Extractos de annato, base de bixina		20 mg/kg como bixina		20 mg/kg como bixina	N	0-12	
160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina		20 mg/kg como norbixina		20 mg/kg como norbixina	N	IDA de grupo 0-0.6 para la norbixina y sus disodio y dipotasio sales	
160d	Licopenos		500 mg/kg		500 mg/kg	N	0-0.5	
161b(i)	Lutein de <i>Tagetes erecta</i>		150 mg/kg		150 mg/kg	N	0-2	
161h(i)	Zeaxantina ⁹		150 mg/kg		150 mg/kg	N	0-2	
162	Rojo de Remolacha		BPF		BPF	S	No Especificada	
163(ii)	Extracto de Piel de Uva		100 mg/kg		100 mg/kg	N	0-2.5	
171	Dióxido de Titanio		BPF		BPF	S	No Limitada	
172(i)	Negro Óxido de Hierro		100 mg/kg		100 mg/kg	N	0-0.5 para óxidos de hierro	
172(ii)	Rojo Óxido de Hierro			N				
172(iii)	Amarillo Óxido de Hierro			N				
Emulsionantes								
322(i)	Lecitina		BPF		BPF	S	No Limitada	
432	Monolaurato de Sorbitano Polioxietilado, polisorbato 20		3000 mg/kg		3000 mg/kg	N	0-25	
433	Monooleato de Sorbitano polioxietilado, polisorbato 20			N		0-25		
434	Monopalmitato de Sorbitano polioxietilado, polisorbato 20			N		0-25		
435	Sorbitano (20) polioxietilado			N		0-25		
436	Polioxietileno (20), sorbitán			N		0-25		

⁹ La NGAA contiene una disposición en el trámite 4 para Zeaxantina a 150 mg/kg en categoría alimentaria 01.7 NGAA (Postres a base de leche (p.ej., pudding, yogur de fruta o aromatizado))

SIN No	Sustancia	Leches Fermentadas y Bebidas a base de Leche Fermentada		Leches Fermentadas y Bebidas a base de Leche Fermentada Tratadas Térmicamente luego de la Fermentación		NGAA Cuadro 3 ⁴	IDA (mg/kg pc)	Estado de confirmación
		Simple	Aromatizada	Simple	Aromatizada			
		NM confirmado	NM propuesto	NM confirmado	NM propuesto			
472e	Ésteres Mono- y Diacetiltartáricos de los Mono y Diglicéridos de Ácidos Grasos		10000 mg/kg		10000 mg/kg	N	0-50	
473	Sucroésteres de ácidos grasos		5000 mg/kg		5000 mg/kg	N	0-30	
474	Sucroglicéridos		5000 mg/kg		5000 mg/kg	N	0-30	
475	Ésteres Poliglicéridos de Ácidos Grasos		2000 mg/kg		2000 mg/kg	N	0-25	
477	Ésteres de Ácidos Grasos de Propilenglicol		5000 mg/kg		5000 mg/kg	N	0-25	
481(i)	Estearoil-2-lactilato de Sodio		10000 mg/kg		10000 mg/kg	N	0-20	
482(i)	Estearoil-2-lactilato de Calcio		10000 mg/kg		10000 mg/kg	N	0-20	
491	Monoestearato de Sorbitano		5000 mg/kg		5000 mg/kg	N	IDA de grupo 0-25 para la suma de esteres de sorbitano de los ácidos laurico, oleico, palmitico y estearico	
492	Triestearato de Sorbitano			N				
493	Monolaureato de Sorbitano			N				
494	Monooleato de Sorbitano			N				
495	Monopalmitato de Sorbitano			N				
900a	Dimetilpolisiloxano		50 mg/kg		50 mg/kg	N	0-1.5	
1001	Sales de Colina Sucrose		BPF		BPF	S	No Limitada	
Aromatizantes								
580	Gluconato de Magnesio		BPF		BPF	S	No Especificada	
620	Ácido Glutámico (L+)-		BPF		BPF	S	IDA de grupo No Especificada para el ácido glutámico sus sales de ammonium, Ca, K, Mg y Na	
621	Glutamato Monosódico, L-		BPF		BPF	S		
622	Glutamato Monopotásico, L-		BPF		BPF	S		
623	Glutamato de Calcio, DI-L-		BPF		BPF	S		
624	Glutamato Monoamónico, L-		BPF		BPF	S		
625	Glutamato de Magnesio, DI-L-		BPF		BPF	S		
626	Ácido Guanílico 5'-		BPF		BPF	S	IDA de grupo No Especificada para el ácido 5 guanílico y sus sales de Ca, K y Na	
627	Guanilato Disódico, 5'-		BPF		BPF	S		
628	Guanilato Dipotásico, 5'-		BPF		BPF	S		
629	Guanilato de Calcio, 5'-		BPF		BPF	S		
630	Ácido Inosínico, 5'-		BPF		BPF	S	IDA de grupo No Especificada para el ácido inosínico sus sales de Ca, K y Na	
631	Inosinato Disódico, 5'-		BPF		BPF	S		
632	Inosinato de Potasio, 5'-		BPF		BPF	S		
633	Inosinato de Calcio, 5'-		BPF		BPF	S		

SIN No	Sustancia	Leches Fermentadas y Bebidas a base de Leche Fermentada		Leches Fermentadas y Bebidas a base de Leche Fermentada Tratadas Térmicamente luego de la Fermentación		NGAA Cuadro 3 ⁴	IDA (mg/kg pc)	Estado de confirmación
		Simple	Aromatizada	Simple	Aromatizada			
		NM confirmado	NM propuesto	NM confirmado	NM propuesto			
634	Ribonucleótidos de Calcio, 5'-		BPF		BPF	S	No Especificada	
635	Ribonucleótidos de Sodio, 5'-		BPF		BPF	S	No Especificada	
636	Maltol		BPF		BPF	N	0-1	
637	Etilmaltol		BPF		BPF	N	0-2	
Gases de Emvasado								
290	Dióxido de Carbono		BPF	BPF	BPF	S	No Especificada	
941	Nitrógeno		BPF	BPF	BPF	S	No IDA necesaria	
Conservadores								
200	Ácido Sórbico					N	IDA de grupo 0-25 para el ácido sorbico y sus sales de Ca, K y Na	
201	Sorbato de Sodio					N		
202	Sorbato de Potasio					N		
203	Sorbato de Calcio					N		
210	Ácido Benzoico					N	IDA de grupo 0-5 para el ácido benzoico y sus sales	
211	Benzoato de Sodio					N		
212	Benzoato de Potasio					N		
213	Benzoato de Calcio					N		
234	Nisina				500 mg/kg	N	0-33,000 units/kg bw	
260	Ácido Acético				BPF	S	IDA de grupo No Limitada para el ácido acético y sus sales de K y Na	
261	Acetatos de Potasio				BPF	S		
262(i)	Acetato de Sodio				BPF	S		
263	Acetato de Calcio				BPF	S		
280	Ácido Propiónico				BPF	S		
281	Propionato de Sodio				BPF	S	No Limitada	
282	Propionato de Calcio				BPF	S	No Limitada	
283	Propionato de Potasio				BPF	S	No Limitada	
Estabilizantes y Espesantes		X¹⁰	X	X				
170(i)	Carbonato de Calcio	BPF	BPF	BPF	BPF	S	No Limitada	
331(iii)	Citrato Trisódico	BPF	BPF	BPF	BPF	S	No Limitada	

¹⁰ El uso está restringido a la reconstitución y recombinación y de estar permitido por la legislación nacional en el país de venta al consumidor final. *Se debe quitar después de la aprobación*

SIN No	Sustancia	<u>Leches Fermentadas y Bebidas a base de Leche Fermentada</u>		<u>Leches Fermentadas y Bebidas a base de Leche Fermentada Tratadas Térmicamente luego de la Fermentación</u>		NGAA Cuadro 3 ⁴	IDA (mg/kg pc)	Estado de confirmación
		Simple	Aromatizada	Simple	Aromatizada			
		NM confirmado	NM propuesto	NM confirmado	NM propuesto			
338	Ácido Ortofosfórico	1000 mg/kg, solo o en combinación, como fósforo	1000 mg/kg, solo o en combinación, como fósforo	1000 mg/kg, solo o en combinación, como fósforo	1000 mg/kg, solo o en combinación, como fósforo	N	MTDI de grupo 70 mg/kg pc expresado como fósforo de todas las fuentes	
339(i)	Ortofosfato monosódico					N		
339(ii)	Ortofosfato disódico					N		
339(iii)	Ortofosfato trisódico					N		
340(i)	Ortofosfato Monopotásico					N		
340(ii)	Ortofosfato Dipotásico					N		
340(iii)	Ortofosfato Tripotásico					N		
341(i)	Ortofosfato Monocálcico					N		
341(ii)	Ortofosfato Dicálcico					N		
341(iii)	Ortofosfato Tricálcico					N		
342(i)	Ortofosfato Monoamónico					N		
342(ii)	Ortofosfato Diamónico					N		
343(i)	Ortofosfato Monomagnésico					N		
343(ii)	Ortofosfato Dimagnésico					N		
343(iii)	Ortofosfato Trimagnésico					N		
450(i)	Difosfato Disódico					N		
450(ii)	Difosfato Trisódico					N		
450(iii)	Difosfato Tetrasódico					N		
450(v)	Difosfato Tetrapotásico					N		
450(vi)	Difosfato Dicálcico					N		
450(vii)	Difosfato Diácido Cálcico					N		
451(i)	Trifosfato Pentasódico					N		
451(ii)	Trifosfato Pentapotásico					N		
452(i)	Polifosfato Sódico					N		
452(ii)	Polifosfato Potásico					N		
452(iii)	Polifosfato de Sodio y Calcio					N		
452(iv)	Polifosfato de Calcio	N						
452(v)	Polifosfato de Amonio	N						
542	Fosfato de Huesos	N				N		
400	Ácido Algínico	BPF	BPF	BPF	BPF	S	IDA de grupo No Especificada para el ácido algínico y sus sales de Ca, K y Na	
401	Alginato de Sodio	BPF	BPF	BPF	BPF	S		
402	Alginato de Potasio	BPF	BPF	BPF	BPF	S		
403	Alginato de Amonio	BPF	BPF	BPF	BPF	S		
404	Alginato de Calcio	BPF	BPF	BPF	BPF	S		
405	Alginato de Propilenglicol	BPF	BPF	BPF	BPF	N	0-70	
406	Agar	BPF	BPF	BPF	BPF	S	No Limitada	

SIN No	Sustancia	Leches Fermentadas y Bebidas a base de Leche Fermentada		Leches Fermentadas y Bebidas a base de Leche Fermentada Tratadas Térmicamente luego de la Fermentación		NGAA Cuadro 3 ⁴	IDA (mg/kg pc)	Estado de confirmación	
		Simple	Aromatizada	Simple	Aromatizada				
		NM confirmado	NM propuesto	NM confirmado	NM propuesto				
407	Carragenina y sus sales de Na, K, NH4 (incluido el Furcellaran)	BPF	BPF	BPF	BPF	S	IDA de grupo No Especificada para for carragenina y alga eucheuma elaborada		
407a	Alga Eucheuma Elaborada	BPF	BPF	BPF	BPF	S			
410	Goma de Semillas de Algarrobo	BPF	BPF	BPF	BPF	S	No Especificada		
412	Goma Guar	BPF	BPF	BPF	BPF	S	No Especificada		
413	Goma de Tragacanto	BPF	BPF	BPF	BPF	S	No Especificada		
414	Gum Arabic	BPF	BPF	BPF	BPF	S	No Especificada		
415	Goma Xantán	BPF	BPF	BPF	BPF	S	No Especificada		
416	Goma Karaya	BPF	BPF	BPF	BPF	S	No Especificada		
417	Goma Tara	BPF	BPF	BPF	BPF	S	No Especificada		
418	Goma Gelán	BPF	BPF	BPF	BPF	S	No Especificada		
425	Harina Konjac	BPF	BPF	BPF	BPF	S	No Especificada		
440	Pectinas	BPF	BPF	BPF	BPF	S	IDA de grupo No Especificada para pectinas y pectinas amidatas		
459	Beta-Cyclodextrin	5 mg/kg	5 mg/kg	5 mg/kg	5 mg/kg	N	0-5		
460(i)	Celulosa Microcristalina	BPF	BPF	BPF	BPF	S	No Especificada		
460(ii)	Celulosa en Polvo	BPF	BPF	BPF	BPF	S	No Especificada		
461	Metilcelulosa	BPF	BPF	BPF	BPF	S	IDA de grupo No Especificada para celulosa modificadas		
463	Hidroxipropilcelulosa	BPF	BPF	BPF	BPF	S			
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	BPF	BPF	BPF	BPF	S			
465	Metiletilcelulosa	BPF	BPF	BPF	BPF	S			
466	Carboximetilcelulosa Sódica	BPF	BPF	BPF	BPF	S			
467	Etilhidroxietilcelulosa	BPF	BPF	BPF	BPF	S			
468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada (goma de celulosa reticulada)	BPF	BPF	BPF	BPF	S			
469	Carboximetilcelulosa sódica, hidrolizada mediante enzimas (goma de celulosa hidrolizada mediante enzimas)	BPF	BPF	BPF	BPF	S			
470(i)	Sales mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio	BPF	BPF	BPF	BPF	S		No Especificada para sales de ácidos grasos	

SIN No	Sustancia	Leches Fermentadas y Bebidas a base de Leche Fermentada		Leches Fermentadas y Bebidas a base de Leche Fermentada Tratadas Térmicamente luego de la Fermentación		NGAA Cuadro 3 ⁴	IDA (mg/kg pc)	Estado de confirmación
		Simple	Aromatizada	Simple	Aromatizada			
		NM confirmado	NM propuesto	NM confirmado	NM propuesto			
470(ii)	Sales de Ácido Oleico (Ca, K, Na)	BPF	BPF	BPF	BPF	S	IDA de grupo No Especificada para las sales de Ca, K y Na del ácido oléico	
471	Monoglicéridos y diglicéridos	BPF	BPF	BPF	BPF	S	No Limitada	
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos del glicerol	BPF	BPF	BPF	BPF	S	No Limitada	
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol	BPF	BPF	BPF	BPF	S	No Limitada	
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol	BPF	BPF	BPF	BPF	S	No Limitada	
508	Cloruro de Potasio	BPF	BPF	BPF	BPF	S	IDA de grupo No Limitada para el ácido hidrocórico y sus sales de ammonium, Mg y K	
509	Cloruro de Calcio	BPF	BPF	BPF	BPF	S	No Limitada	
511	Cloruro de Magnesio	BPF	BPF	BPF	BPF	S	No Limitada	
1200	Polidextrosa	BPF	BPF	BPF	BPF	S	No Especificada	
1400	Polivinilpirrolidona Insoluble	BPF	BPF	BPF	BPF	S	No Especificada	
1401	Almidones tratados con ácidos	BPF	BPF	BPF	BPF	S	No Especificada	
1402	Almidones tratados con alcalis	BPF	BPF	BPF	BPF	S	No Especificada	
1403	Almidón blanqueado	BPF	BPF	BPF	BPF	S	No Especificada	
1404	Almidón oxidado	BPF	BPF	BPF	BPF	S	No Especificada	
1405	Almidones tratados con enzimas	BPF	BPF	BPF	BPF	S	No Especificada	
1410	Fosfato de monoalmidón	BPF	BPF	BPF	BPF	S	No Especificada	
1412	Fosfato de dialmidón	BPF	BPF	BPF	BPF	S	No Especificada	
1413	Fosfato de almidón fosfatado	BPF	BPF	BPF	BPF	S	No Especificada	
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	BPF	BPF	BPF	BPF	S	No Especificada	
1420	Acetato de almidón	BPF	BPF	BPF	BPF	S	No Especificada	
1422	Adipato de dialmidón acetilado	BPF	BPF	BPF	BPF	S	No Especificada	
1440	Almidón hidroxipropilado	BPF	BPF	BPF	BPF	S	No Especificada	
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	BPF	BPF	BPF	BPF	S	No Especificada	
1450	Almidón octenil succinado sódico	BPF	BPF	BPF	BPF	S	No Especificada	
1451	Almidón oxidado de acetilato	BPF	BPF	BPF	BPF	S	No Especificada	

SIN No	Sustancia	<u>Leches Fermentadas y Bebidas a base de Leche Fermentada</u>		<u>Leches Fermentadas y Bebidas a base de Leche Fermentada Tratadas Térmicamente luego de la Fermentación</u>		NGAA Cuadro 3 ⁴	IDA (mg/kg pc)	Estado de confirmación
		Simple	Aromatizada	Simple	Aromatizada			
		NM confirmado	NM propuesto	NM confirmado	NM propuesto			
Edulcorantes¹¹								
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol		BPF		BPF	S	No Especificada para sorbitolo. Alguna IDA asignada al jarabe de sorbitolo	
421	Mannitol		BPF		BPF	S	No Especificada	
950	Acesulfame Potassium		350 mg/kg		350 mg/kg	N	0-15	
951	Aspartamo		1000 mg/kg ¹²		1000 mg/kg ¹³	N	0-40	
952	Ciclamatos		250 mg/kg ¹⁴		250 mg/kg ¹⁵	N	IDA de grupo 0-11 para el ácido ciclámico y sus sales de Ca y Na (como el ácido ciclámico)	
953	Isomaltol		BPF		BPF	S	No Especificada	
954	Sacarina		100 mg/kg ¹⁶		100 mg/kg ¹⁷	N	0-5 para sacarina y sus sales de Ca, K y	
955	Sucralosa		400 mg/kg ¹⁸		400 mg/kg ¹⁹	N	0-15	
956	Alitame		100 mg/kg ²⁰		100 mg/kg ²¹	N	0-1	

¹¹ El uso de edulcorantes está limitado a la leche- y productos a base de derivados de la leche con energía reducida o sin agregado de azúcar

¹² La 30ª CAC aprobó un NM de 350 mg/kg en la categoría alimentaria 01.7 NGAA (Postres a base de leche (p.ej., pudding, yogur de fruta o aromatizado).sin limitaciones con respecto a la reducción de energía o al contenido de azúcar agregada

¹³ La 30ª CAC aprobó un NM de 350 mg/kg en la categoría alimentaria 01.7 NGAA (Postres a base de leche (p.ej., pudding, yogur de fruta o aromatizado).sin limitaciones con respecto a la reducción de energía o al contenido de azúcar agregada

¹⁴ La 30ª CAC aprobó un NM de 250 mg/kg en la categoría alimentaria 01.7 NGAA (Postres a base de leche (p.ej., pudding, yogur de fruta o aromatizado).sin limitaciones con respecto a la reducción de energía o al contenido de azúcar agregada

¹⁵ La 30ª CAC aprobó un NM de 250 mg/kg en la categoría alimentaria 01.7 NGAA (Postres a base de leche (p.ej., pudding, yogur de fruta o aromatizado).sin limitaciones con respecto a la reducción de energía o al contenido de azúcar agregada

¹⁶ La 30ª CAC aprobó un NM de 100 mg/kg en la categoría alimentaria 01.7 NGAA (Postres a base de leche (p.ej., pudding, yogur de fruta o aromatizado).sin limitaciones con respecto a la reducción de energía o al contenido de azúcar agregada

¹⁷ La 30ª CAC aprobó un NM de 100 mg/kg en la categoría alimentaria 01.7 NGAA (Postres a base de leche (p.ej., pudding, yogur de fruta o aromatizado).sin limitaciones con respecto a la reducción de energía o al contenido de azúcar agregada

¹⁸ La 30ª CAC aprobó un NM de 400 mg/kg en la categoría alimentaria 01.7 NGAA (Postres a base de leche (p.ej., pudding, yogur de fruta o aromatizado)

¹⁹ La 30ª CAC aprobó un NM de 400 mg/kg en la categoría alimentaria 01.7 NGAA (Postres a base de leche (p.ej., pudding, yogur de fruta o aromatizado)

²⁰ La 30ª CAC aprobó un NM de 100 mg/kg en la categoría alimentaria 01.7 NGAA (Postres a base de leche (p.ej., pudding, yogur de fruta o aromatizado)

²¹ La 30ª CAC aprobó un NM de 100 mg/kg en la categoría alimentaria 01.7 NGAA (Postres a base de leche (p.ej., pudding, yogur de fruta o aromatizado)

SIN No	Sustancia	<u>Leches Fermentadas y Bebidas a base de Leche Fermentada</u>		<u>Leches Fermentadas y Bebidas a base de Leche Fermentada Tratadas Térmicamente luego de la Fermentación</u>		NGAA Cuadro 3 ⁴	IDA (mg/kg pc)	Estado de confirmación
		Simple	Aromatizada	Simple	Aromatizada			
		NM confirmado	NM propuesto	NM confirmado	NM propuesto			
961	Neotame		100 mg/kg		100 mg/kg	N	0-2	
962	Sal de Acesulfamo aspartamo		350 mg/kg sobre la base de un equivalente de potasio de acesulfamo		350 mg/kg sobre la base de un equivalente de potasio de acesulfamo	N	0-40 para aspartame 0-15 para acesulfame K (cubiertas las moieties de sales y aspartame y acesulfame)	
964	Jarabe de poliglicitol		BPF		BPF	S	IDA de grupo No especificada para materiales que se ajusten a las especificaciones de los jarabes de poliglicitol y maltitolo	
965	Maltitol (incluido el jarabe de maltitol)		BPF		BPF	S	No Especificada	
966	Lactitolo		BPF		BPF	S	No Especificada	
967	Xylitolo		BPF		BPF	S	No Especificada	
968	Erythritolo		BPF		BPF	S	No Especificada	

ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA LISTA DE ADITIVOS A LA NORMA PARA LAS NATAS (CREMAS) Y NATAS (CREMAS) PREPARADAS (N08-2006)

(en el trámite 5/8 del Procedimiento)¹

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente los aditivos mencionados en la tabla a continuación pueden utilizarse para las categorías de producto que se especifican. Dentro de cada clase de aditivos, y cuando sea permitido según la tabla, solamente podrán utilizarse los aditivos que se indican a continuación y ello solamente dentro de las limitaciones que se especifican.

Los estabilizantes y espesantes, incluidos los almidones modificados podrán usarse en forma individual o en combinación, cumpliendo con las definiciones de los productos lácteos y solamente en la medida en que sean necesarios para esa función, tomando en cuenta todo uso de gelatina y almidón, tal como se contempla en la Sección 3.2.

<i>Aditivo clase funcional:</i>	Estabilizantes*	Reguladores de acidez*	Espesantes* y emulsificadores*	Gases impelentes
<i>Categoría de Producto</i>				
<i>Nata (crema) líquida preenvasada (2.4.1):</i>	X	X	X	-
<i>Nata (crema) para montar/batir (2.4.2):</i>	X	X	X	-
<i>Nata (crema) envasada a presión (2.4.3):</i>	X	X	X	X
<i>Nata (crema) Montada/batida (2.4.4):</i>	X	X	X	X
<i>Nata (crema) Fermentada (2.4.5):</i>	X	X	X	-
<i>Nata (crema) Acidificada (2.4.6):</i>	X	X	X	-

* Estos aditivos podrán utilizarse cuando sea necesario para garantizar la estabilidad del producto, la integridad de la emulsión, tomando en cuenta el contenido graso y la duración del producto. Con respecto a la duración, se deberá dar consideración especial al nivel del tratamiento térmico aplicado, ya que algunos productos de escasa pasteurización no requieren el uso de ciertos aditivos.

X= El uso de aditivos que pertenecen a esta clase está justificado a nivel tecnológico

- = El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está justificado a nivel tecnológico

SIN No.	Denominación del Aditivo	Nivel Máximo	IDA (mg/kg bw)	Estado de confirmación
Reguladores de acidez				
270	Ácido láctico (L, D, and DL-)	BPF	No Limitada	
325	Lactato de sodio	BPF	No Limitada	
326	Lactato de potasio	BPF	No Limitada	
327	Lactato de calcio	BPF	No Limitada	
330	Ácido Cítrico	BPF	No Limitada	
333	Citratos de calcio	BPF	No Limitada	
500(i)	Carbonato de Sodio	BPF	No Limitada	
500(ii)	Carbonato de Sodio	BPF	No Limitada	
500(iii)	Sesquicarbonato Sódico	BPF	No Limitada	

¹ **Favor notar:** se remite solamente esta lista de aditivos alimentarios para su aprobación. Se remite el texto de introducción a la Sección 4 y la tabla de clases de aditivos solamente para información.

SIN No.	Denominación del Aditivo	Nivel Máximo	IDA (mg/kg bw)	Estado de confirmación
501(i)	Carbonato de Potasio	BPF	No Limitada	
501(ii)	Carbonato Ácido de Potasio	BPF	No Limitada	
Espesantes y emulsificadores				
170(i)	Carbonato de Calcio	BPF	No Limitada	
331(i)	Dihidrógenocitrato Sódico	BPF	IDA de grupo No Limitada para el ácido cítrico sus sales de Ca, K, Na y amonio	
331(iii)	Citrato Trisódico	BPF		
332(i)	Dihidrógenocitrato Potásico	BPF		
332(ii)	Citrato Tripotásico	BPF		
516	Sulfato de calcio	BPF	No Limitada	
339(i)	Ortofosfato Mónosódico	1100 mg/kg, expresado como fósforo	MTDI de grupo 70 mg/kg pc expresado como fósforo de todas las fuentes	
339(ii)	Ortofosfato Disódico			
339(iii)	Ortofosfato Trisódico			
340(i)	Ortofosfato Monopotásico			
340(ii)	Ortofosfato Dipotásico			
340(iii)	Ortofosfato Tripotásico			
341(i)	Ortofosfato Monocálcico			
341(ii)	Ortofosfato Dicálcico			
341(iii)	Ortofosfato Tricálcico			
450(i)	Difosfato Disódico			
450(ii)	Difosfato Trisódico			
450(iii)	Difosfato Tetrasódico			
450(v)	Difosfato Tetrapotásico			
450(vi)	Difosfato Dicálcico			
450(vii)	Difosfato Dihidrogenado de Calcio			
451(i)	Trifosfato Pentasódico			
451(ii)	Trifosfato Pentapotásico			
452(i)	Polifosfato Sódico			
452(ii)	Polifosfato Potásico			
452(iii)	Polifosfato Cálcico de Sodio			
452(iv)	Polifosfato Amónico			
452(v)	Polifosfato potásico de sodio			
400	Ácido Algínico	BPF	IDA de grupo No Especificada para el ácido algínico y sus sales de Ca, K y Na	
401	Alginato Sódico	BPF	No Limitada	
402	Alginato Potásico	BPF	No Limitada	
403	Alginato Amónico	BPF	No Limitada	
404	Alginato Cálcico	BPF	No Limitada	
405	Alginato de Propilenglicol	5000 mg/kg	0-70	
406	Agar	BPF	No Limitada	
407	Carragenanos y sus sales Na, K, NH ₄	BPF	IDA de grupo No Especificada para carragenanos y alga euchema elaborada	
407a	Alga euchema elaborada	BPF		
410	Goma de Algarrobo	BPF	No Especificada	
412	Goma Guar	BPF	No Especificada	
414	Goma Arábica	BPF	No Especificada	
415	Goma Xantana	BPF	No Especificada	
418	Goma Gellan	BPF	No Especificada	
440	Pectinas	BPF	IDA de grupo No Especificada para pectinas y pectinas amidatas	
460(i)	Celulosa Microcristalina	BPF	No Especificada	
460(ii)	Celulosa en Polvo	BPF	No Especificada	
461	Metilcelulosa	BPF	No Especificada	
463	Celulosa Hidroxipropílica	BPF	No Especificada	
464	Metilcelulosa Hidroxipropílica	BPF	No Especificada	
465	Etilcelulosa Metílica	BPF	No Especificada	

SIN No.	Denominación del Aditivo	Nivel Máximo	IDA (mg/kg bw)	Estado de confirmación
466	Celulosa Carboximetilica de Sodio	BPF	IDA de grupo No especificada para celulosas modificadas	
508	Cloruro de potasio	BPF	IDA de grupo No limitada para el ácido hidroclico y sus sales de ammonium, Mg y K	
509	Cloruro de calcio	BPF	No Limitada	
1410	Fosfato de Monoalmidón	BPF	No Especificada	
1412	Fosfato de Dialmidón	BPF	No Especificada	
1413	Fosfato de Dialmidón Fosfatado	BPF	No Especificada	
1414	Fosfato Acetilado de Dialmidón	BPF	No Especificada	
1420	Almidón acetilado	BPF	No Especificada	
1422	Adipato Acetilado de Dialmidón	BPF	No Especificada	
1440	Hidroxipropilalmidón	BPF	No Especificada	
1442	Fosfato de Hidroxipropil Dialmidón	BPF	No Especificada	
1450	Octenil Succinato Sódico de Almidón	BPF	No Especificada	
Emulsifiers				
322 (i)	Lecitinas	BPF	No Limitada	
432	Monolaurato de Sorbitano Polioxietilenado, polisorbato 20	1000 mg/kg	0-25	
433	Monooleato de Sorbitano polioxietilenado, polisorbato 20		0-25	
434	Monopalmitato de Sorbitano polioxietilenado, polisorbato 20		0-25	
435	Monoestearato de Sorbitano Polioxietilenado, polisorbato 20		0-25	
436	Triestearato de Sorbitano Polioxietilenado, polisorbato 20		0-25	
471	Mono y diglicéridos de los ácidos grasos	BPF	No Limitada	
472a	Ésteres Acéticos y Grasos de Glicerol	BPF	No limitada como suma total de ésteres de ácidos grasos, acético, cítrico y láctico de glicerolo	
472b	Ésteres de Ácido Láctico y Graso de Glicerol	BPF		
472c	Ésteres de Ácido Cítrico y Graso de Glicerol	BPF		
473	Sucroésteres de ácidos grasos	5000 mg/kg	IDA de grupo 0-30 para sucroésteres de ácidos grasos y sucrogliceridos	
475	Ésteres Poliglicéridos de Ácidos Grasos	6000 mg/kg	0-25	
491	Monostearate de sorbitano	5000 mg/kg	IDA de grupo 0-25 para la suma de ésteres de ácidos laurico, oléico, palmitico y stearico de sorbitano	
492	Triestearato de sorbitano			
493	Monolaurate de sorbitano			
494	Monooleate de sorbitano			
495	Monopalmitato de sorbitano			
Gases de envasado				
290	Dióxido de Carbono	BPF	No Especificada	
941	Nitrógeno	BPF	No IDA Necesaria	
Propulsor – solo para cremas batidas (incluidas las natas/cremas envasadas a presión)				
942	Óxido nitroso	BPF	Aceptable como propulsor	