

# 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 5(c) del programa**

**CX/FA 08/40/7**

Abril 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**

### **DOCUMENTO DE TRABAJO DE RECOPIACIÓN DE TODA LA INFORMACIÓN SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS CONTENIDA EN LAS NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS**

#### **INFORMACIÓN GENERAL**

1. La 39ª reunión del CCFA, durante el debate sobre la incorporación de disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos en la NGAA, apoyó la propuesta de la Presidencia del Grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la NGAA de crear un Anexo a dicha norma para transferir toda la información relacionada con los aditivos alimentarios recogida en las normas del Codex para productos, como una fase intermedia en la integración completa de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos en la NGAA, con vistas a alcanzar el objetivo de que la NGAA sea la única referencia autorizada para aditivos alimentarios, tal como acordó la Comisión del Codex Alimentarius. Se subrayó que la creación del Anexo no finalizaría el trabajo de integración sino que daría al Comité más tiempo para debatir la mejor forma de proseguir, permitiendo, entre tanto, finalizar el trabajo sobre la NGAA. El Comité acordó solicitar a la Secretaría del Codex que recopilara toda la información sobre aditivos alimentarios contenida en las normas del Codex para productos en un documento que se presentaría en la siguiente reunión del Comité. Asimismo acordó continuar sus debates sobre cómo proseguir con el trabajo sobre integración en su siguiente reunión, teniendo en cuenta la valiosa información que contiene el documento CX/FA 07/39/6.<sup>1</sup>

#### **RECOMENDACIONES**

2. Como continuación a la decisión del CCFA en su 39ª reunión, se invita al Comité a examinar la información contenida en los apéndices con vistas a crear un nuevo anexo a la NGAA y continuar con su debate sobre cómo proseguir con el trabajo de integración.

3. Como paso inicial, el Comité puede desear abordar, entre otros, los problemas siguientes relativos a disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos, que fueron reconocidos por la Secretaría del Codex durante su compilación:

#### ***Presentación inconsistente de disposiciones sobre aditivos alimentarios***

4. Las disposiciones sobre aditivos alimentarios en varias normas para productos no concuerdan con el *Formato de las normas del Codex para productos* que se incluye en la decimoséptima edición del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, a saber, tabulación del «*número del SIN, nombre del aditivo, dosis máxima (en porcentaje o en mg/kg), agrupadas por clases funcionales*». En especial, la falta de números del SIN y/o nombre incorrecto de los aditivos alimentarios complica la comparación de disposiciones sobre aditivos alimentarios en normas para productos con las de la NGAA, por tanto retarda el proceso del trabajo de integración en el futuro. Además, las disposiciones sobre aditivos alimentarios en normas para productos que no han sido revisadas durante mucho tiempo pueden contener aditivos alimentarios a los que no se les ha asignado una IDA.

<sup>1</sup> ALINORM 07/30/12, párrs 80-82 y 87-88

***Disposiciones ratificadas temporalmente***

5. Hay algunas disposiciones sobre aditivos alimentarios cuya ratificación fue pospuesta o temporal, porque en el momento de la ratificación el JECFA no había concluido la evaluación de la sustancia en cuestión. Desde entonces a muchos de estos aditivos alimentarios se les ha asignado una IDA numérica o IDA «no limitada /especificada».

**NOTAS EXPLICATIVAS**

6. El Apéndice I a este documento incluye todas las normas para productos adoptadas por la Comisión, incluyendo normas regionales, independientemente si contienen o no disposiciones específicas sobre aditivos alimentarios. A efectos de una rápida referencia, en la columna «disposiciones sobre aditivos alimentarios» se indica si cada norma contiene una disposición sobre aditivos alimentarios y, cuando las disposiciones sobre aditivos alimentarios no tienen el formato convencional (es decir, nombre de los aditivos alimentarios y dosis máximas), proporciona también breves observaciones explicativas. La columna más a la derecha indica un comité sobre productos responsable de la revisión y enmiendas a cada norma, que puede ser necesario consultar si se considera integrar estas disposiciones en la NGAA.

7. En el Apéndice II a este documento se encuentran las disposiciones sobre aditivos alimentarios actuales. Para las normas que no tienen una sección sobre aditivos alimentarios se ha hecho lo posible por registrar toda disposición pertinente que aborde el uso de aditivos alimentarios en otro lugar en la norma. Las disposiciones que figuran en el Apéndice II se han reproducido simplemente de normas para productos, salvo alguna corrección de errores tipográficos.

**Apéndice I****LISTA DE NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS**

<b>Número de referencia</b>	<b>Título</b>	<b>Disposiciones sobre aditivos alimentarios</b>	<b>Comité encargado</b>
CODEX STAN A-1-1971	Norma para la Mantequilla (Manteca)	SÍ (referencia a los cuadros 1 y 2 de la NGAA)	CCMMP <sup>1</sup>
CODEX STAN A-2-1973	Norma para los Productos a Base de Grasa de la Leche	SÍ (referencia a los cuadros 1 y 2 de la NGAA + gases de envasado)	CCMMP <sup>1</sup>
CODEX STAN A-3-1971	Norma para las Leches evaporadas	SÍ	CCMMP <sup>1</sup>
CODEX STAN A-4-1971	Norma para las Leches Condensadas	SÍ	CCMMP <sup>1</sup>
CODEX STAN A-6-1978	Norma General para el Queso	SÍ	CCMMP <sup>1</sup>
CODEX STAN A-7-1971	Norma General para el Queso de Suero	SÍ (referencia a los cuadros 1 y 2 de la NGAA)	CCMMP <sup>1</sup>
CODEX STAN A-8(a)-1978	Norma General para Queso fundido o Queso fundido para untar o extender de una variedad denominada	SÍ	CCMMP <sup>1</sup>
CODEX STAN A-8(b)-1978	Norma General para el "Queso fundido" y "Queso fundido para untar o extender"	SÍ	CCMMP <sup>1</sup>
CODEX STAN A-8(c)-1978	Norma General para preparados a base de Queso fundido "process(ed) cheese food" y "process(ed) cheese spread"	SÍ	CCMMP <sup>1</sup>
CODEX STAN A-9-1976	Norma para la Natas (Crema) y las Natas (Creams) Preparadas	SÍ	CCMMP <sup>1</sup>
CODEX STAN A-15-1995	Norma para los Sueros en Polvo	SÍ (referencia a los cuadros 1 y 2 de la NGAA)	CCMMP <sup>1</sup>
CODEX STAN A-18-1995	Norma para los Productos a Base de Caseína Alimentaria	SÍ	CCMMP <sup>1</sup>
CODEX STAN 3-1991	Norma para el Salmón en Conserva	SÍ (no se permite ninguno)	CCFFP <sup>1</sup>
CODEX STAN 12-1981	Norma para la Miel	SÍ (no se permite ninguno: en "Composicion Esencial y Factores de Calidad")	CCS <sup>2</sup>
CODEX STAN 13-1981	Norma para los Tomates en Conserva	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 16-1981	Norma para los Frijoles Verdes y los Frijolillos en Conserva	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 17-1981	Norma para la Compota de Manzanas en Conserva	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 18-1981	Norma para el Maíz Dulce en Conserva	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 19-1981	Norma General para Grasas y Aceites Comestibles No Regulados por Normas Individuales	SÍ (no se permite ninguno)	CCFO <sup>1</sup>
CODEX STAN 33-1981	Norma para los Aceites de Oliva y los Aceites de Orujo de Aceituna	SÍ	CCFO <sup>1</sup>
CODEX STAN 36-1981	Norma para Pescados No Eviscerados y Eviscerados Congelados Rápidamente	SÍ	CCFFP <sup>1</sup>
CODEX STAN 37-1991	Norma para los Camarones en Conserva	SÍ	CCFFP <sup>1</sup>
CODEX STAN 38-1981	Norma General para los Hongos Comestibles y Sus Productos	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 39-1981	Norma para los Hongos Comestibles Desecados	NO	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 40-1981	Norma para los Hongos Frescos "Cantarelos"	NO	CCEURO <sup>1</sup> / CCFFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 41-1981	Norma para los Guisantes (arvejas) Congelados Rápidamente	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 42-1981	Norma para la Piña en Conserva	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 52-1981	Norma para las Fresas Congeladas Rápidamente	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 53-1981	Norma para Regimenes Especiales Pobres en Sodio (incluso los Sucedáneos de la Sal)	NO	CCNFSDU <sup>1</sup>
CODEX STAN 55-1981	Norma para las Setas en Conserva	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 56-1981	Norma para los Espárragos en Conserva	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 57-1981	Norma para los Concentrados de Tomate Elaborados	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 58-1981	Norma para los Guisantes (arvejas) Verdes en	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>

Número de referencia	Título	Disposiciones sobre aditivos alimentarios	Comité encargado
	Conserva		
CODEX STAN 60-1981	Norma para las Frambuesas en Conserva	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 61-1981	Norma para las Peras en Conserva	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 62-1981	Norma para las Fresas en Conserva	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 66-1981	Norma para las Aceitunas de Mesa	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 67-1981	Norma para las Uvas Pajas	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 69-1981	Norma para las Frambuesas Congeladas Rápidamente	SÍ (no se permite ninguno)	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 70-1981	Norma para el Atún y el Bonito en Conserva	SÍ	CCFFP <sup>1</sup>
CODEX STAN 72-1981	Norma para Preparados para Lactantes y Preparados para Usos Medicinales Especiales Destinados a los Lactantes	SÍ	CCNFSDU <sup>1</sup>
CODEX STAN 73-1981	Norma para Alimentos Envasados para Lactantes y Niños	SÍ	CCNFSDU <sup>1</sup>
CODEX STAN 74-1981	Norma para Alimentos Elaborados a base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños	SÍ	CCNFSDU <sup>1</sup>
CODEX STAN 75-1981	Norma para los Melocotones (duraznos) Congelados Rápidamente	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 76-1981	Norma para los Arándanos Congelados Rápidamente	SÍ (no se permite ninguno)	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 77-1981	Norma para las Espinacas Congeladas Rápidamente	SÍ (no se permite ninguno)	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 78-1981	Norma para Cóctel de Frutas en Conserva	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 79-1981	Norma para Compotas (conservas de frutas) y Jaleas	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 80-1981	Norma para Mermelada de Agrios	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 81-1981	Norma para Guisantes (arvejas) Maduros Elaborados en Conserva	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 86-1981	Norma para la Manteca de Cacao	SÍ	CCCPC <sup>2</sup>
CODEX STAN 87-1981	Norma para el Chocolate	SÍ	CCCPC <sup>2</sup>
CODEX STAN 88-1981	Norma para la Carne Tipo "Corned Beef"	SÍ	CCPMPP <sup>3</sup>
CODEX STAN 89-1981	Norma para la "Carne Luncheon"	SÍ	CCPMPP <sup>3</sup>
CODEX STAN 90-1981	Norma para la Carne de Cangrejo en Conserva	SÍ	CCFFP <sup>1</sup>
CODEX STAN 92-1981	Norma para los Camarones Congelados Rápidamente	SÍ	CCFFP <sup>1</sup>
CODEX STAN 94-1981	Norma para las Sardinias y Productos Análogos en Conserva	SÍ	CCFFP <sup>1</sup>
CODEX STAN 95-1981	Norma para Langostas Congeladas Rápidamente	SÍ	CCFFP <sup>1</sup>
CODEX STAN 96-1981	Norma para el Jamón Curado Cocido	SÍ	CCPMPP <sup>3</sup>
CODEX STAN 97-1981	Norma para la Espaldilla de Cerdo Curada Cocida	SÍ	CCPMPP <sup>3</sup>
CODEX STAN 98-1981	Norma para la Carne Picada Curada Cocida	SÍ	CCPMPP <sup>3</sup>
CODEX STAN 99-1981	Norma para la Ensalada de Frutas Tropicales en Conserva	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 103-1981	Norma para los Arándanos Americanos Congelados Rápidamente	SÍ (no se permite ninguno)	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 104-1981	Norma para los Puerros Congelados Rápidamente	SÍ (no se permite ninguno)	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 105-1981	Norma para cacao en polvo (cacaos) y a las mezclas de cacao y azúcares	SÍ	CCCPC <sup>2</sup>
CODEX STAN 108-1981	Norma para las Aguas Minerales Naturales	NO	CCNMW <sup>1</sup>
CODEX STAN 110-1981	Norma para los Brécoles Congelados Rápidamente	SÍ (no se permite ninguno)	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 111-1981	Norma para las Coliflores Congeladas Rápidamente	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 112-1981	Norma para las Coles de Bruselas Congeladas Rápidamente	SÍ (no se permite ninguno)	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 113-1981	Norma para los Frijoles Verdes y los Frijolillos Congelados Rápidamente	SÍ (no se permite ninguno)	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 114-1981	Norma para las Patatas (papas) Fritas Congeladas Rápidamente	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 115-1981	Norma para Pepinos Encurtidos (encurtido de Pepinos)	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 116-1981	Norma para Zanahorias en Conserva	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 117-1981	Norma para los "Bouillons" y Consomés	SÍ	CCSB <sup>3</sup>
CODEX STAN 118-1981	Norma para Alimentos Exentos de "Gluten"	NO	CCNFSDU <sup>1</sup>
CODEX STAN 119-1981	Norma para Pescados en Conserva	SÍ	CCFFP <sup>1</sup>

Número de referencia	Título	Disposiciones sobre aditivos alimentarios	Comité encargado
CODEX STAN 130-1981	Norma para los Albaricoques Secos	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 131-1981	Norma para Pistachos con Cáscara	NO	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 132-1981	Norma para el Maíz en Grano Entero Congelado Rápidamente	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 133-1981	Norma para el Maíz en la Mazorca Congelado Rápidamente	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 140-1983	Norma para las Zanahorias Congeladas Rápidamente	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 141-1983	Norma para el Cacao en pasta (Licor de Cacao/Chocolate) y la Torta de Cacao	SÍ	CCCPC <sup>2</sup>
CODEX STAN 143-1985	Norma para los Dátiles	SÍ	CCFFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 144-1985	Norma para Palmito en Conserva	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 145-1985	Norma para las Castañas en Conserva y el Puré de Castañas en Conserva	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 150-1985	Norma para la Sal de Calidad Alimentaria	SÍ (referencia a los cuadros 1 y 2 de la NGAA)	CCFA <sup>1</sup>
CODEX STAN 151-1989	Norma para el Gari	NO	CCCPL <sup>2</sup>
CODEX STAN 152-1985	Norma para la Harina de Trigo	SÍ	CCCPL <sup>2</sup>
CODEX STAN 153-1985	Norma para el Maíz	NO	CCCPL <sup>2</sup>
CODEX STAN 154-1985	Norma para la Harina Integral de Maíz	NO	CCCPL <sup>2</sup>
CODEX STAN 155-1985	Norma para la Harina y la Sémola de Maíz sin Germen	NO	CCCPL <sup>2</sup>
CODEX STAN 156-1987	Norma para Preparados Complementarios	SÍ	CCNFSDU <sup>1</sup>
CODEX STAN 159-1987	Norma para Mangos en Conserva	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 160-1987	Norma para la Salsa Picante de Mango	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 163-1987	Norma para productos de proteínas de trigo incluido el gluten de trigo	SÍ (no se permite ninguno)	CCVP <sup>2</sup>
CODEX STAN 165-1989	Norma para Bloques de Filetes de Pescado, Carne de Pescado Picada y Mezclas de Filetes y de Carne de Pescado Picada Congelados Rápidamente	SÍ	CCFFP <sup>1</sup>
CODEX STAN 166-1989	Norma para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados Congelados Rápidamente	SÍ	CCFFP <sup>1</sup>
CODEX STAN 167-1989	Norma para Pescado Salado y Pescado Seco Salado de la Familia Gadidae	SÍ	CCFFP <sup>1</sup>
CODEX STAN 169-1989	Norma para el Mijo Perla en Grano Entero y Decorticado	NO	CCCPL <sup>2</sup>
CODEX STAN 170-1989	Norma para la Harina de Mijo Perla	NO	CCCPL <sup>2</sup>
CODEX STAN 171-1989	Norma para Determinadas Legumbres	NO	CCCPL <sup>2</sup>
CODEX STAN 172-1989	Norma para el Sorgo en Grano	NO	CCCPL <sup>2</sup>
CODEX STAN 173-1989	Norma para la Harina de Sorgo	NO	CCCPL <sup>2</sup>
CODEX STAN 174-1989	Norma General para los Productos Proteínicos Vegetales (PPV)	SÍ (clases de coadyuvantes de elaboración)	CCVP <sup>2</sup>
CODEX STAN 175-1989	Norma para Productos Proteínicos de Soja (PPS)	SÍ (clases de coadyuvantes de elaboración)	CCVP <sup>2</sup>
CODEX STAN 176-1989	Norma para la Harina de Yuca Comestible	NO	CCCPL <sup>2</sup>
CODEX STAN 177-1991	Norma para el Coco Rallado Desecado	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 178-1991	Norma para la Sémola y la Harina de Trigo Duro	NO	CCCPL <sup>2</sup>
CODEX STAN 181-1991	Norma para Preparados Dietéticos para Regímenes de Control del Peso	SÍ (los aditivos alimentarios aprobados por el JECFA a concentraciones que no superen IDA)	CCNFSDU <sup>1</sup>
CODEX STAN 182-1993	Norma para la Piña	NO	CCFFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 183-1993	Norma para la Papaya	NO	CCFFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 184-1993	Norma para el Mango	NO	CCFFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 185-1993	Norma para el Nopal	NO	CCFFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 186-1993	Norma para la Tuna	NO	CCFFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 187-1993	Norma para la Carambola	NO	CCFFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 188-1993	Norma para el Maíz Enano	NO	CCFFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 189-1993	Norma para las Aletas de Tiburón Secas	SÍ (no se permite ninguno)	CCFFP <sup>1</sup>

Número de referencia	Título	Disposiciones sobre aditivos alimentarios	Comité encargado
CODEX STAN 190-1995	Norma General para Filetes de Pescado Congelados Rápidamente	SÍ	CCFFP <sup>1</sup>
CODEX STAN 191-1995	Norma para los Calamares Congelados Rápidamente	SÍ (no se permite ninguno)	CCFFP <sup>1</sup>
CODEX STAN 196-1995	Norma para el Lichí	NO	CCFFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 197-1995	Norma para el Aguacate	NO	CCFFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 198-1995	Norma para el Arroz	NO	CCCPL <sup>2</sup>
CODEX STAN 199-1995	Norma para el Trigo y el Trigo Duro	NO	CCCPL <sup>2</sup>
CODEX STAN 200-1995	Norma para el Maní	NO	CCCPL <sup>2</sup>
CODEX STAN 201-1995	Norma para la Avena	NO	CCCPL <sup>2</sup>
CODEX STAN 202-1995	Norma para el Cúscus	SÍ (no se permite ninguno)	CCCPL <sup>2</sup>
CODEX STAN 203-1995	Norma para Preparados Dietéticos para Regímenes Muy Hipocalóricos de Adelgazamiento	SÍ (los aditivos alimentarios aprobados por el JECFA a concentraciones que no superen IDA)	CCNFSDU <sup>1</sup>
CODEX STAN 204-1995	Norma para el Mangostán	NO	CCFFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 205-1997	Norma para el Banano (Plátano)	NO	CCFFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 207-1999	Norma para las Leches en Polvo y la Nata (Crema) en Polvo	SÍ	CCMMP <sup>1</sup>
CODEX STAN 208-1999	Norma de Grupo para Queso en Salmuera	SÍ	CCMMP <sup>1</sup>
CODEX STAN 210-1999	Norma para Aceites Vegetales Especificados	SÍ	CCFO <sup>1</sup>
CODEX STAN 211-1999	Norma para Grasas Animales Especificadas	SÍ	CCFO <sup>1</sup>
CODEX STAN 212-1999	Norma para los Azúcares	SÍ	CCS <sup>2</sup>
CODEX STAN 213-1999	Norma para la Lima-Limón	NO	CCFFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 214-1999	Norma para el Pomelo (Citrus grandis)	NO	CCFFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 215-1999	Norma para el Guayaba	NO	CCFFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 216-1999	Norma para el Chayote	NO	CCFFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 217-1999	Norma para las Limas Mexicanas	NO	CCFFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 218-1999	Norma para el Jengibre	NO	CCFFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 219-1999	Norma para la Toronja (Citrus paradisi)	NO	CCFFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 220-1999	Norma para el Longán	NO	CCFFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 221-2001	Norma Colectiva para el Queso no Madurado Incluido el Queso Fresco	SÍ	CCMMP <sup>1</sup>
CODEX STAN 222-2001	Norma para Galletas de Pescado Marino y de Agua Dulce y de Mariscos, Crustáceos y Moluscos	SÍ	CCFFP <sup>1</sup>
CODEX STAN 223-2001	Norma para el Kimchi	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 224-2001	Norma para el Tiquisque	NO	CCFFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 225-2001	Norma para el Espárrago	NO	CCFFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 226-2001	Norma para la Uchuva	NO	CCFFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 227-2001	Norma General para las Aguas Potables Embotelladas/Envasadas (Distintas de las Aguas Minerales Naturales)	SÍ (NGAA menciona como un criterio para añadir minerales)	CCNMW <sup>1</sup>
CODEX STAN 236-2003	Norma para las Anchoas Hervidas Secas Saladas	SÍ (no se permite ninguno)	CCFFP <sup>1</sup>
CODEX STAN 237-2003	Norma para la Pitahayas	NO	CCFFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 238-2003	Norma para la yuca (mandioca) dulce	NO	CCFFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 240-2003	Norma para los Productos Acuáticos de Coco	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 241-2003	Norma para los Brotes de Bambú en Conserva	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 242-2003	Norma para las Frutas de Hueso en Conserva	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 243-2003	Norma para Leches Fermentadas	SÍ	CCMMP <sup>1</sup>
CODEX STAN 244-2004	Norma para el arenque del atlántico salado	SÍ	CCFFP <sup>1</sup>
CODEX STAN 245-2004	Norma para la naranja	NO	CCFFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 246-2005	Norma para el Rambután	NO	CCFFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 247-2005	Norma general para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas	SÍ	TFFJ <sup>3</sup>
CODEX STAN 249-2006	Norma para los Fideos Instantáneos	SÍ	CCCPL <sup>2</sup>
CODEX STAN 250-2006	Norma para Mezclas de Leche Evaporada Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal	SÍ	CCMMP <sup>1</sup>
CODEX STAN 251-2006	Norma para Mezclas de Leche Desnatada (Descremada)	SÍ	CCMMP <sup>1</sup>
CODEX STAN 252-2006	Norma para Mezclas de Leche Condensada Edulcorada Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal	SÍ	CCMMP <sup>1</sup>

Número de referencia	Título	Disposiciones sobre aditivos alimentarios	Comité encargado
CODEX STAN 253-2006	Norma para Materias Grasas Lácteas para Untar	SÍ	CCMMP <sup>1</sup>
CODEX STAN 254-2007	Norma para Algunos Frutos Cítricos en Conserva	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 255-2007	Norma para las uvas de mesa	NO	CCFFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 256-2007	Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar	SÍ	CCMMP <sup>1</sup>
CODEX STAN 257-R-2007	Norma Regional para el Humus con Tahina en Conserva	SÍ	CCNEA <sup>1</sup>
CODEX STAN 258-R-2007	Norma Regional para las Foul Medames en Conserva	SÍ	CCNEA <sup>1</sup>
CODEX STAN 259-R-2007	Norma Regional para la Tahina	NO	CCNEA <sup>1</sup>
CODEX STAN 260-2007	Norma para las Frutas y Hortalizas Encurtidas	SÍ	CCPFV <sup>1</sup>
CODEX STAN 262-2007	Norma para la Mozzarella	SÍ	CCMMP <sup>1</sup>
CODEX STAN 263-2007	Norma para el Queso Cheddar	SÍ	CCMMP <sup>1</sup>
CODEX STAN 264-2007	Norma para el Queso Danbo	SÍ	CCMMP <sup>1</sup>
CODEX STAN 265-2007	Norma para el Queso Edam	SÍ	CCMMP <sup>1</sup>
CODEX STAN 266-2007	Norma para el Queso Gouda	SÍ	CCMMP <sup>1</sup>
CODEX STAN 267-2007	Norma para el Queso Havarti	SÍ	CCMMP <sup>1</sup>
CODEX STAN 268-2007	Norma para el Queso Samsøe	SÍ	CCMMP <sup>1</sup>
CODEX STAN 269-2007	Norma para el Queso Emmental	SÍ	CCMMP <sup>1</sup>
CODEX STAN 270-2007	Norma para el Queso Tilsiter	SÍ	CCMMP <sup>1</sup>
CODEX STAN 271-2007	Norma para el Queso Saint-Paulin	SÍ	CCMMP <sup>1</sup>
CODEX STAN 272-2007	Norma para el Queso Provolone	SÍ	CCMMP <sup>1</sup>
CODEX STAN 273-2007	Norma para el "Cottage Cheese", incluido "Cottage Cheese" de crema	SÍ	CCMMP <sup>1</sup>
CODEX STAN 274-2007	Norma para el Queso Coulommiers	SÍ	CCMMP <sup>1</sup>
CODEX STAN 275-2007	Norma para el Queso de nata (crema) (Rahmfrischkäse)	SÍ	CCMMP <sup>1</sup>
CODEX STAN 276-2007	Norma para el Queso Camembert	SÍ	CCMMP <sup>1</sup>
CODEX STAN 277-2007	Norma para el Queso Brie	SÍ	CCMMP <sup>1</sup>
CODEX STAN 278-2007	Norma para el Queso Extra Duro para Rallar	NO	CCMMP <sup>1</sup>

- 1 Comité en funciones
- 2 Aplazado *sine die*
- 3 Abolido

CCFA: Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios

CCNFSDU: Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales

CCCPL: Comité del Codex sobre Cereales Legumbres y Leguminosas

CCCPC: Comité del Codex sobre Productos del Cacao y Chocolate

CCFO: Comité del Codex sobre Grasas y Aceites

CCFFP: Comité del Codex sobre Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros

CCMMP: Comité del Codex sobre Leche y Productos Lácteos

CCPFV: Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas

CCS: Comité del Codex sobre Azúcares

CCVP: Comité del Codex sobre Proteínas Vegetales

CCFFV: Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas

CCEURO: Comité Coordinador FAO/OMS para Europa

CCNEA: Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente

CCSB: Comité del Codex sobre Sopas y Caldos

CCPMPP: Comité del Codex sobre Productos Cárnicos Elaborados

TFFJ: Grupos de Acción Intergubernamentales Especiales sobre Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas

**Apéndice II****DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS****NORMA DEL CODEX PARA LA MANTEQUILLA (MANTECA) (CODEX STAN A-1-1971)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 02.2.1.1 (Mantequilla [manteca] y mantequilla [manteca] concentrada) pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.

**NORMA DEL CODEX PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE GRASA DE LA LECHE (CODEX STAN A-2-1973)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 02.1.1 (Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, "ghee") pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.

**4.1** El gas inerte que se aplica a los envases de cierre hermético antes, durante y después de llenarlos con el producto.

**NORMA DEL CODEX PARA LAS LECHEES EVAPORADAS (CODEX STAN A-3-1971)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios que se indican a continuación, y únicamente en las dosis establecidas.

Nº SIN	Nombre	Dosis máxima
<b>Endurecedores</b>		
508	Cloruro de potasio	2 g/kg solos ó 3 g/kg en combinación, expresados como sustancias anhidras
509	Cloruro de calcio	
<b>Estabilizantes</b>		
331	Citratos de sodio	2 g/kg solos ó 3 g/kg en combinación, expresados como sustancias anhidras
332	Citratos de potasio	
333	Citratos de calcio	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170	Carbonatos de calcio	2 g/kg solos ó 3 g/kg en combinación, expresados como sustancias anhidras
339	Fosfatos de sodio	
340	Fosfatos de potasio	
341	Fosfatos de calcio	
450	Difosfatos	
451	Trifosfatos	
452	Polifosfatos	
500	Carbonatos de sodio	
501	Carbonatos de potasio	
<b>Espesante</b>		
407	Carragenina	150 mg/kg
<b>Emulsionante</b>		
322	Lecitinas	Limitada por las BPF

**NORMA DEL CODEX LAS LECHEES CONDENSADAS (CODEX STAN A-4-1971)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios que se indican a continuación, y únicamente en las dosis establecidas.

Nº SIN	Nombre	Dosis máxima
<b>Endurecedores</b>		
508	Cloruro de potasio	2 g/kg solos ó 3 g/kg en combinación, expresados como sustancias anhidras
509	Cloruro de calcio	
<b>Estabilizantes</b>		
331	Citratos de sodio	2 g/kg solos ó 3 g/kg en combinación, expresados como sustancias anhidras
332	Citratos de potasio	
333	Citratos de calcio	



<b>Reguladores de la acidez</b>		
170	Carbonatos de calcio	
339	Fosfatos de sodio	
340	Fosfatos de potasio	
341	Fosfatos de calcio	
450	Difosfatos	
451	Trifosfatos	
452	Polifosfatos	
500	Carbonatos de sodio	
501	Carbonatos de potasio	
<b>Espesasante</b>		
407	Carragenina	150 mg/kg
<b>Emulsionante</b>		
322	Lecitinas	Limitada por las BPF

## NORMA DEL CODEX PARA EL QUESO (CODEX STAN A-6-1978)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios que se indican a continuación, y únicamente en las dosis establecidas.

#### *Quesos no sometidos a maduración:*

Tal como figura en la Norma del Codex para los Quesos no Sometidos a Maduración, Incluidos los Quesos Frescos.

#### *Quesos en salmuera:*

Tal como figura en la Norma del Codex para los Quesos en Salmuera (CODEX STAN 208-1999).

#### *Quesos madurados, incluidos los quesos madurados con moho*

Los aditivos que no figuran en la lista a continuación pero que se proporcionan en las normas individuales del Codex para variedades de quesos sometidos a maduración podrán utilizarse también para tipos de quesos análogos conforme a las dosis que se especifican en esas normas.

Nº SIN	Nombre	Dosis máxima
<b>Colorantes</b>		
100	Curcuminas (para la corteza de queso comestible)	Limitada por las BPF
101	Riboflavinas	Limitada por las BPF
120	Carmines (para quesos de color rojo jaspeado solamente)	Limitada por las BPF
140	Clorofilas (para quesos de color verde jaspeado solamente)	Limitada por las BPF
141	Clorofilas de cobre	15 mg/kg
160a(i)	β-Caroteno (sintético)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotenos (extractos naturales)	600 mg/kg
160b	Extractos de bija	- de color normal 10 mg/kg (referido a bixina/norbixina) - de color naranja 25 mg/kg (referido a bixina/norbixina) - de color naranja intenso 50 mg/kg (referido a bixina/norbixina)
160c	Oleoresinas de pimentón	Limitada por las BPF
160e	β-apo-Carotenal	35 mg/kg
160f	Ester metílico o etílico del ácido β-apo-8'-carotenoico	35 mg/kg
162	Rojo de remolacha	Limitada por las BPF
171	Dióxido de titanio	Limitada por las BPF
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170	Carbonatos de calcio	Limitada por las BPF
504	Carbonatos de magnesio	
575	Glucono delta-lactona	
<b>Conservantes</b>		
200	Ácido sórbico	3000 mg/kg calculados como ácido sórbico
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
239	Hexametilentetramina (solamente para el queso Provolone)	25 mg/kg, expresado como formaldehído
251	Nitrato de sodio	50 mg/kg, expresados como NaNO <sub>3</sub>
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3000 mg/kg, Ácido propiónico calculados como ácido propiónico
281	Propionato de sodio	

282	Propionato de calcio	
1105	Lisozima	Limitada por las BPF
	<u>Sólo para el tratamiento de la superficie/corteza:</u>	
200	Ácido sórbico	1 g/kg solos ó en combinación, calculados como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm <sup>2</sup> de la superficie. Ausente a la profundidad de 5 mm
	<b>Aditivos varios</b>	
508	Cloruro de potasio	Limitada por las BPF

**Queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado**

Nº SIN	Nombre	Dosis máxima
	<b>Antiaglutinantes</b>	
460	Celulosa	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 g/kg solos ó en combinación. Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553	Silicato de magnesio	
554	Silicato de sodio y aluminio	
555	Silicato de aluminio y potasio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	
560	Silicato de potasio	
	<b>Conservantes</b>	
200	Ácido sórbico	1 g/kg solos ó en combinación, calculados como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	

**NORMA DEL CODEX PARA LOS QUESOS DE SUERO (CODEX STAN A-7-1971)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.3 (Queso de suero) y 01.6.6 (Queso de proteínas del suero) pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.

**NORMA GENERAL DEL CODEX PARA QUESO FUNDIDO O QUESO FUNDIDO PARA UNTAR O EXTENDER DE UNA VARIEDAD DENOMINADA (CODEX STAN A-8(a)-1978)****3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

		Dosis máxima en el producto final
<b>3.1</b>	<b>Emulsionantes</b>	40 g/kg, solos ó en combinación, calculados como sustancias anhidras pero sin que los compuestos de fósforo añadidos excedan de 9 g/kg calculados como fósforo
	Sales de sodio, potasio y calcio de los ácidos mono-, di- y polifosfóricos	
	Sales de sodio, potasio o calcio del ácido cítrico	
	Ácido cítrico y/o ácido fosfórico con bicarbonato sódico y/o carbonato cálcico	
<b>3.2</b>	<b>Acidificantes / reguladores del pH</b>	
	Ácido cítrico	
	Ácido fosfórico	
	Ácido láctico	
	Hidrogenocarbonato sódico y/o carbonato cálcico	
<b>3.3</b>	<b>Colorantes</b>	* 600 mg/kg solos ó en combinación
	Bija	
	Beta-caroteno	
	Clorofila, incluida la clorofila de cobre	
	Riboflavina	
	Oléoresina de páprika	Limitada por las BPF
	Curcumina	
<b>3.4</b>	<b>Conservantes</b>	3 g/kg solos ó en combinación expresados como ácidos
	Ácido sórbico y sus sales de sodio y potasio	
	Ácido propiónico y sus sales de sodio y calcio	
	Nisina	12,5 mg de nisina pura por kg

\* Aprobación aplazada

**NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL "QUESO FUNDIDO" Y "QUESO FUNDIDO PARA UNTAR O EXTENDER" (CODEX STAN A-8(b)-1978)**

**3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

		Dosis máxima en el producto final
<b>3.1</b>	<b>Emulsionantes</b>	40 g/kg, solos ó en combinación, calculados como sustancias anhidras pero sin que los compuestos de fósforo añadidos excedan de 9 g/kg calculados como fósforo
	Sales de sodio, potasio y calcio de los ácidos mono-, di- y polifosfóricos	
	Sales de sodio, potasio o calcio del ácido cítrico	
	Acido cítrico y/o ácido fosfórico con bicarbonato sódico y/o carbonato cálcico	
<b>3.2</b>	<b>Acidificantes / reguladores del pH</b>	
	Acido cítrico	
	Acido fosfórico	
	Acido láctico	
	Hidrogenocarbonato sódico y/o carbonato cálcico	
<b>3.3</b>	<b>Colorantes</b>	* 600 mg/kg solos ó en combinación
	Bija	
	Beta-caroteno	
	Clorofila, incluida la clorofila de cobre	
	Riboflavina	
	Oléoresina de páprika	
	Curcumina	Limitada por las BPF
<b>3.4</b>	<b>Conservantes</b>	3 g/kg solos ó en combinación expresados como ácidos
	Ácido sórbico y sus sales de sodio y potasio	
	Ácido propiónico y sus sales de sodio y calcio	
	Nisina	12,5 mg de nisina pura por kg

\* Aprobación aplazada

**NORMA GENERAL DEL CODEX PARA PREPARADOS A BASE DE QUESO FUNDIDO "PROCESS(ED) CHEESE FOOD" Y "PROCESS(ED) CHEESE SPREAD" (CODEX STAN A-8(c)-1978)**

**3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

		Dosis máxima en el producto final
<b>3.1</b>	<b>Emulsionantes</b>	40 g/kg, solos ó en combinación, calculados como sustancias anhidras pero sin que los compuestos de fósforo añadidos excedan de 9 g/kg calculados como fósforo
	Sales de sodio, potasio y calcio de los ácidos mono-, di- y polifosfóricos	
	Sales de sodio, potasio o calcio del ácido cítrico	
	Acido cítrico y/o ácido fosfórico con bicarbonato sódico y/o carbonato cálcico	
<b>3.2</b>	<b>Acidificantes / reguladores del pH</b>	
	Acido cítrico	
	Acido fosfórico	
	Acido láctico	
	Hidrogenocarbonato sódico y/o carbonato cálcico	
<b>3.3</b>	<b>Colorantes</b>	* 600 mg/kg solos ó en combinación
	Bija	
	Beta-caroteno	
	Clorofila, incluida la clorofila de cobre	
	Riboflavina	
	Oléoresina de páprika	
	Curcumina	Limitada por las BPF
<b>3.4</b>	<b>Conservantes</b>	3 g/kg solos ó en combinación expresados como ácidos
	Ácido sórbico y sus sales de sodio y potasio	
	Ácido propiónico y sus sales de sodio y calcio	
	Nisina	12,5 mg de nisina pura por kg
<b>3.5</b>	<b>Acentuadores del sabor</b>	Limitada por las BPF
	Glutamato de sodio	
<b>3.6</b>	<b>Otros aditivos</b>	* 8 g/kg solos ó en combinación
	Goma arábica	
	Goma de semilla de algarrobo	
	Goma karaya	
	Goma guar	
	Agar agar	
	Carragenina	

	Goma xanthan	*
	Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	
	Alginatos de sodio, potasio, calcio y amonio	
	Alginato de propilenglicol	
	Pectinas	
	Gelatina	

\* Aprobación aplazada

## NORMA DEL CODEX PARA NATAS (CREMAS) Y LAS NATAS (CREMAS) PREPARADAS (CODEX STAN A-9-1976)

### 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.

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

Nº SIN	Nombre del Aditivo Alimentario	Dosis máxima
<b>Estabilizantes</b>		
170	Carbonatos de calcio	Limitada por las BPF
325	Lactato de sodio	
326	Lactato de potasio	
327	Lactato de calcio	
331	Citratos de sodio	
332	Citratos de potasio	
333	Citratos de calcio	
516	Sulfato de calcio	
339	Fosfatos de sodio	
340	Fosfatos de potasio	
341	Fosfatos de calcio	
450	Difosfatos	
451	Trifosfatos	
452	Polifosfatos	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
500	Carbonatos de sodio	Limitada por las BPF
501	Carbonatos de potasio	
270	Ácido láctico (L, D, y DL-)	
330	Acido cítrico	
<b>Espesantes y Emulsionantes</b>		
322	Lecitinas	Limitada por las BPF
400	Ácido algínico	
401	Alginato de sodio	
402	Alginato de potasio	
403	Alginato de amonio	
404	Alginato de calcio	
406	Agar	
407	Carragenina y sus sales de Na, K, NH <sub>4</sub>	
410	Goma de semilla de algarrobo	
412	Goma guar	

414	Goma arábica	
415	Goma xanthan	
418	Goma gellan	
432	Monolaurato de sorbitan polioxietileno (20)	
433	Monooleato de sorbitan polioxietileno (20)	
434	Monopalmitato de sorbitan polioxietileno (20)	1 g/kg
435	Monoestearato de sorbitan polioxietileno (20)	
436	Triestearato de sorbitan polioxietileno (20)	
440	Pectinas	
460	Celulosa	
461	Celulosa de metilo	
463	Celulosa de hidroxipropilo	
464	Celulosa de metilo hidroxipropilo	
465	Celulosa etilo de metilo	
466	Celulosa de carboximetilo de sodio	Limitada por las BPF
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol	
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol	
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	
508	Cloruro de potasio	
509	Cloruro de calcio	
1410	Fosfato monoalmidonado	
1412	Fosfato dialmidonado convertido en éster con trimetafosfato de sodio: convertido en éster con fósforo oxiclórico	
1413	Fosfato dialmidonado fosforizado	
1414	Fosfato dialmidonado acetilado	Limitada por las BPF
1420	Acetato de almidón convertido en éster con anhídrido acético	
1422	Adipato dialmidonado acetilado	
1440	Almidón de hidroxipropilo	
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	
1450	Almidón succinato octenilo de sodio	
	<b>Gases para envasar e impelentes:</b> para usar solamente con natas (cremas) montadas/batidas (incluidas las natas (cremas) envasadas a presión)	
290	Dióxido de carbono	
941	Nitrógeno	Limitada por las BPF
942	Oxido nitroso	

#### NORMA DEL CODEX PARA SUEROS EN POLVO (CODEX STAN A-15-1995)

##### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 01.8.2 (Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero) pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.

#### NORMA DEL CODEX PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE CASEINA ALIMENTARIA (CODEX STAN A-18-1995)

##### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo podrán utilizarse los aditivos que se indican a continuación, y únicamente en las dosis establecidas.

###### Caseinatos

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
	<b>Reguladores de la acidez</b>	
261(i)	Acetato de potasio	
262(i)	Acetato de sodio	
263	Acetato de calcio	
325	Lactato de sodio	Limitada por las BPF
326	Lactato de potasio	
327	Lactato de calcio	
328	Lactato de amonio	
329	Lactato de magnesio (DL-)	
452	Polifosfatos	5 g/kg solos ó en combinación expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> *
	<u>Agentes neutralizantes</u>	

331	Citratos de sodio	Limitada por las BPF
332	Citratos de potasio	
333	Citratos de calcio	
345	Citrato de magnesio	
380	Citrato de amonio	
339	Fosfatos de sodio	10 g/kg solos ó en combinación expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> *
340	Fosfatos de potasio	
341	Fosfatos de calcio	
342	Fosfatos de amonio	
343	Fosfatos de magnesio	
170	Carbonatos de calcio	Limitada por las BPF
500	Carbonatos de sodio	
501	Carbonatos de potasio	
503	Carbonatos de amonio	
504	Carbonatos de magnesio	
524	Hidróxido de sodio	
525	Hidróxido de potasio	
526	Hidróxido de calcio	
527	Hidróxido de amonio	
528	Hidróxido de magnesio	
<b>Emulsionantes</b>		
322	Lecitinas	Limitada por las BPF
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	
<b>Incrementadores del volumen</b>		
325	Lactato de sodio	Limitada por las BPF
<b>Antiaglutinantes</b>		
170(i)	Carbonato de calcio	10 g/kg solos ó en combinación *
341(iii)	Ortofosfato tricálcico	
343(iii)	Ortofosfato trimagnésico	
460	Celulosa	
504(i)	Carbonato de magnesio	
530	Óxido de magnesio	
551	Dióxido de silicio amorfo	
552	Silicato de calcio	
553	Silicato de magnesios	
554	Silicato de sodio y aluminio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	

\* La cantidad total de P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> no deberá exceder de 10 g/kg.

## NORMA DEL CODEX PARA EL SALMÓN EN CONSERVA (CODEX STAN 3-1991)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En este producto no se permite la utilización de ningún aditivo alimentario.

## NORMA DEL CODEX PARA LA MIEL (CODEX STAN 12-1981)

### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 La miel vendida como tal no deberá contener ningún ingrediente adicional, incluidos los aditivos alimentarios, ni tampoco adición alguna que no sea miel. La miel no deberá contener ninguna materia, sabor, aroma o mancha objetables que hayan sido absorbidas en materias extrañas durante su procesamiento y almacenamiento..

**NORMA DEL CODEX PARA LOS TOMATES EN CONSERVA (CODEX STAN 13-1981)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
4.1	<b>Reguladores de la acidez</b>	
330	Ácido cítrico	BPF
331(i)	Citrato disódico	
331(iii)	Citrato trisódico	
332(i)	Citrato dipotásico	
332(ii)	Citrato tripotásico	
333	Citratos de calcio	
575	Glucono delta-lactona	
4.2	<b>Endurecedores</b>	
327	Lactato de calcio	BPF
333	Citratos de calcio	
509	Cloruro de calcio	

**NORMA DEL CODEX PARA LOS FRIJOLES VERDES Y LOS FRIJOLILLOS EN CONSERVA (CODEX STAN 16-1981)****3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

		Dosis máxima
3.1	Glutamato monosódico	Limitada por las BPF
3.2	Gomas vegetales, como sigue:	* 10 g/kg de los aditivos especificados en 3.2 a 3.4 inclusive, solos ó en combinación
3.2.1	Goma arábiga	
3.2.2	Carragenina	
3.2.3	Furcellarano	
3.2.4	Goma guar	
3.3	Alginatos (Ca, K, Na, NH <sub>4</sub> )	
3.3.1	Alginato de propilenglicol	
3.4	Almidones modificados, como sigue:	
3.4.1	Almidones tratados con ácido	
3.4.2	Almidones tratados con álcalis	
3.4.3	Almidones blanqueados	
3.4.4	Dialmidón fosfato (tratado con trimetafosfato sódico)	
3.4.5	Dialmidón fosfato, fosfatado	
3.4.6	Fosfato monoalmidonado	
3.4.7	Acetato de almidón	
3.4.8	Almidón, hidroxipropil	
3.4.9	Dialmidón adipato, acetilado	
3.4.10	Dialmidón glicerol, hidroxipropil	
3.4.11	Almidones oxidados	
3.5	<b>Colorantes</b>	
	Tartrazina CI 19 140	100 mg/kg

\* Sólo pueden emplearse cuando la mantequilla es un ingrediente.

**NORMA DEL CODEX PARA EL PURÉ DE MANZANAS EN CONSERVA (CODEX STAN 17-1981)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
4.1	<b>Acidificantes</b>	
296	Ácido málico	Limitada por las BPF
330	Ácido cítrico	
4.2	<b>Antioxidantes</b>	
300	Ácido ascórbico	Limitada por las BPF (solos ó en combinación)
315	Ácido eritórbico	
4.3	<b>Aromatizantes</b>	
	Aromas naturales y artificiales con excepción de los que reproducen el aroma de las manzanas	Limitada por las BPF

**NORMA DEL CODEX PARA EL MAIZ DULCE EN CONSERVA (CODEX STAN 18-1981)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

		<b>Dosis máxima</b>
4.1	Glutamato monosódico	Limitada por las BPF
4.2	Acido cítrico	Limitada por las BPF
4.3	Gomas vegetales como sigue:	* 10 g/kg de los aditivos especificados en 4.3 to 4.5 inclusive, solos ó en combinación
4.3.1	Goma arábica	
4.3.2	Carragenina	
4.3.3	Furcellarano	
4.3.4	Goma guar	
4.4	Alginatos (Ca, K, Na, NH <sub>4</sub> )	
4.4.1	Alginato de propilenglicol	
4.5	Almidones modificados como sigue:	
4.5.1	Almidones tratados con ácido	
4.5.2	Almidones tratados con álcalis	
4.5.3	Almidones blanqueados	
4.5.4	Dialmidón fosfato (tratado con trimetafosfato sódico)	
4.5.5	Dialmidón fosfato, fosfatado	
4.5.6	Fosfato monoalmidonado	
4.5.7	Acetato de almidón	
4.5.8	Almidón, hidroxipropil	
4.5.9	Dialmidón adipato, acetilado	
4.5.10	Dialmidón glicerol, hidroxipropil	
4.5.11	Almidones oxidados	

\* Puede emplearse únicamente en la forma de presentación de grano integral y solamente cuando entra como ingrediente la mantequilla.

**NORMA DEL CODEX PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES (CODEX STAN 19-1981)****3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

3.1 En los aceites vírgenes o prensados en frío no se permite el uso de aditivos.

**3.2 Colorantes**

No se permiten colorantes en los aceites vegetales regulados por esta norma.

Podrán utilizarse los colorantes que se indican a continuación para restablecer el color natural perdido durante la elaboración o para normalizar el color, siempre y cuando el color añadido no induzca a error o engaño al consumidor ocultando un estado de deterioro o una calidad inferior o haciendo que el producto parezca tener un valor superior al valor real.

		<b>Dosis máxima</b>
100	Curcumina o cúrcuma	5 mg/kg (calculados como curcumina total)
160a	Beta-caroteno	25 mg/kg
160b	Extractos de bija	10 mg/kg (calculados como bixina o norbixina total)

**3.3 Aromas**

Podrán utilizarse aromas naturales y sus equivalentes sintéticos idénticos, y otros aromas sintéticos, salvo aquellos de los cuales se sabe que entrañan riesgos de toxicidad.

**3.4 Antioxidantes**

		<b>Dosis máxima</b>
304	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg solos o en combinación
305	Estearato de ascorbilo	
306	Concentrado de tocoferoles mezclados	BPF
307	Alfa-tocoferol	BPF
308	Gama-tocoferol sintético	BPF
309	Delta-tocoferol sintético	BPF
310	Galato de propilo	100 mg/kg
319	Butilhidroquinona terciaria (BHQT)	120 mg/kg
320	Butilhidroxianisol (BHA)	175 mg/kg
321	Butilhidroxitolueno (BHT)	75 mg/kg
	Cualquier combinación de galato de propilo, BHA, BHT y/o BHQT	200 mg/kg pero sin exceder de los límites antes indicados
389	Tiodipropionato de dilaurilo	200 mg/kg



**3.5 Sinérgicos de antioxidantes**

		Dosis máxima
330	Acido cítrico	BPF
331	Citratos de sodio/Citratos de sodio	BPF
384	Citratos de isopropilo	100 mg/kg solos o en combinación
	Citrato monoglicérico	

**3.6 Antiespumantes (para aceites y grasas para freír a altas temperaturas)**

		Dosis máxima
900a	Dimetilpolisiloxano	10 mg/kg

**NORMA DEL CODEX PARA ACEITES DE OLIVA Y ACEITES DE ORUJO DE OLIVA (CODEX STAN 33-1981)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS****4.1 Aceites de oliva vírgenes**

Los aditivos no están permitidos en estos productos.

**4.2 Aceite de oliva refinado, aceite de oliva, aceite de orujo de oliva refinado y aceite de orujo de oliva**

Está permitido añadir alfa-tocoferol a estos productos, para restituir el tocoferol natural perdido durante el proceso de refinado. La concentración de alfa-tocoferol en el producto final no deberá exceder 200 mg/kg.

**NORMA DEL CODEX PARA PESCADOS NO EVISCERADOS Y EVISCERADOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE (CODEX STAN 36-1981)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Sólo está permitido el empleo de los siguientes aditivos:

	Aditivos	Dosis máxima en el producto final
<b>Antioxidantes</b>		
300	Acido ascórbico	BPF
301	Ascorbato de sodio	
303	Ascorbato de potasio	

**NORMA DEL CODEX PARA LOS CAMARONES EN CONSERVA (CODEX STAN 37-1991)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Sólo está permitido el empleo de los siguientes aditivos:

	Aditivos	Dosis máxima en el producto final
<b>Colorantes</b>		
Podrán añadirse los colorantes que se indican seguidamente, en las dosis establecidas en la Norma, con objeto de devolver el color perdido durante la elaboración.		
102	Tartrazina	30 mg/kg en el producto final, solos ó en combinación
110	Amarillo ocazo FCF	
123	Amaranto	
124	Ponceau 4R	
<b>Secuestrante</b>		
385	Etilendiaminotetracetato cálcico disódico	250 mg/kg
<b>Reguladores de la acidez</b>		
330	Acido cítrico	BPF
338	Acido ortofosfórico	850 mg/kg

**NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS HONGOS COMESTIBLES Y SUS PRODUCTOS (CODEX STAN 38-1981)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

	Aditivos	Dosis máxima
4.1	Acido acético	Sin límites, salvo en lo dispuesto más adelante con respecto a los hongos encurtidos y los hongos esterilizados
4.2	Acido láctico	
4.3	Acido cítrico	
4.4	Acido ascórbico	
4.5	Acido acético	20 g/kg en hongos encurtidos

	Aditivos	Dosis máxima
4.6	Acido láctico	5 g/kg solos ó en combinación en los hongos esterilizados
4.7	Acido cítrico	

**NORMA DEL CODEX PARA LOS HONGOS COMESTIBLES DESECADOS (CODEX STAN 39-1981)**

*(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )*

**NORMA DEL CODEX LOS HONGOS FRESCOS CANTARELOS (Norma regional europea) (CODEX STAN 40-1981)**

*(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )*

**NORMA DEL CODEX PARA LOS GUI SANTES (ARVEJAS) CONGELADOS RAPIDAMENTE (CODEX STAN 41-1981)**

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

	Dosis máxima
Sustancias aromáticas naturales y sus equivalentes sintéticos idénticos, excepto los que se sabe que representan un riesgo de toxicidad	* Limitada por las BPF

\* Aprobados provisionalmente.

**NORMA DEL CODEX PARA LA PIÑA EN CONSERVA (CODEX STAN 42-1981)**

**3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

	Dosis máxima
3.1	<b>Aromas Dosis máxima</b>
3.1.1	Esencias naturales de frutas Limitada por las BPF
3.1.2	Esencia de menta (aceite de menta) Limitada por las BPF
3.2	<b>Acidificante</b>
	Acido cítrico Limitada por las BPF
3.3	<b>Antiespumante</b>
	Dimetilpolisiloxano 10 mg/kg

**NORMA DEL CODEX PARA LAS FRESAS CONGELADAS RAPIDAMENTE (CODEX STAN 52-1981)**

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

	Dosis máxima
Acido ascórbico	Limitada por las BPF
Acido cítrico	

**NORMA DEL CODEX PARA REGIMENES ESPECIALES POBRES EN SODIO (INCLUSO LOS SUCEDANEOS DE LA SAL) (CODEX STAN 53-1981)**

*(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )*

**NORMA DEL CODEX PARA LAS SETAS EN CONSERVA (CODEX STAN 55-1981)**

**3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

	Dosis máxima
3.1	Ácido ascórbico Limitada por las BPF
3.2	Acido cítrico Limitada por las BPF
3.3	Glutamato monosódico Limitada por las BPF
3.4	Colorantes de caramelo para uso en salsas Limitada por las BPF
3.5	Etilendiamintetraacetato disódico cálcico (CaNa <sub>2</sub> EDTA) 200 mg/kg
3.6	<b>Gomas vegetales</b>
3.6.1	Goma arábica

3.6.2	Carragenina	
3.6.3	Goma guar	
3.7	<b>Pectinas</b>	
3.8	Alginatos (Ca, K, Na, NH <sub>4</sub> )	
3.8.1	Alginato de propilenglicol	
3.9	<b>Almidones modificados</b>	
3.9.1	Almidones tratados con ácido	
3.9.2	Almidones tratados con álcalis	* 1% m/m de los aditivos especificados en 3.6 to 3.9 inclusive, solos ó en combinación.
3.9.3	Almidones blanqueados	
3.9.4	Dialmidón fosfato (tratado por trimetafosfato sódico)	
3.9.5	Dialmidón fosfato, fosfatado	
3.9.6	Fosfato monoalmidonado	
3.9.7	Acetato de almidón	
3.9.8	Almidón, hidroxipropil	
3.9.9	Dialmidón, adipato, acetilado	
3.9.10	Dialmidón glicerol, hidroxipropil	
3.9.11	Almidones oxidados	
3.9.12	Dialmidón fosfato (tratado con oxiclورو de fósforo)	
3.9.13	Dialmidón fosfato, acetilado	
3.9.14	Dialmidón glicerol, acetilado	
3.9.15	Dialmidón glicerol	

\* Sólo puede usarse cuando son ingredientes la mantequilla u otros aceites y grasas animales o vegetales comestibles.

### NORMA DEL CODEX PARA LOS ESPARRAGOS EN CONSERVA (CODEX STAN 56-1981)

#### 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

		Dosis máxima
3.1	Glutamato monosódico	Limitada por las BPF
3.2	Cloruro estannoso	*1 25 mg/kg calculado como Sn
3.3	Acido L-ascórbico	Limitada por las BPF
3.4	<b>Acidificantes</b>	
3.4.1	Acido acético	Limitada por las BPF
3.4.2	Acido cítrico	
3.4.3	Acido málico	
3.4.4	Acido L-tartárico	
3.5	<b>Gomas vegetales</b>	
3.5.1	Goma arábiga	*2 1% m/m de los aditivos especificados en 3.5 to 3.8 inclusive, solos ó en combinación.
3.5.2	Carragenina	
3.5.3	Goma guar	
3.6	<b>Pectinas</b>	
3.7	<b>Alginatos</b> (Ca, K, Na, NH <sub>4</sub> )	
3.7.1	Alginato de propilenglicol	
3.8	<b>Almidones modificados</b>	
3.8.1	Almidones tratados con ácido	
3.8.2	Almidones tratados con álcalis	
3.8.3	Almidones blanqueados	
3.8.4	Dialmidón fosfato (tratado con trimetafosfato sódico)	
3.8.5	Dialmidón fosfato, fosfatado	
3.8.6	Fosfato monoalmidonado	
3.8.7	Acetato de almidón	
3.8.8	Hidroxipropil-almidón	
3.8.9	Adipato de dialmidón, acetilado	
3.8.10	Dialmidón glicerol, hidroxipropil	
3.8.11	Almidones oxidados	
3.8.12	Fosfato de dialmidón (tratado con oxiclورو de fósforo)	
3.8.13	Dialmidón fosfato, acetilado	
3.8.14	Dialmidón glicerol, acetilado	
3.8.15	Dialmidón glicerol	

\*1 Podrá utilizarse sólo con los espárragos en recipientes de vidrio o en latas totalmente esmaltadas (lacadas).

\*2 Sólo puede usarse cuando son ingredientes la mantequilla u otros aceites y grasas animales o vegetales comestibles.

**NORMA DEL CODEX PARA EL CONCENTRADO DE TOMATE ELABORADO (CODEX STAN 57-1981)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
4.1	<b>Reguladores de la acidez</b>	
330	Ácido cítrico	BPF
331(i)	Citrato disódico	
331(iii)	Citrato trisódico	
332(i)	Citrato dipotásico	
332(iii)	Citrato tripotásico	
333	Citratos de calcio	

**NORMA DEL CODEX PARA LOS GUISANTES (ARVEJAS) VERDES EN CONSERVA (CODEX STAN 58-1981)****3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

		Dosis máxima
3.1	Glutamato monosódico	* Limitada por las BPF
3.2	Aroma de menta (aceite de menta)	Limitada por las BPF
3.3	<b>Colorantes</b>	
3.3.1	Tartrazina CI 19 140	100 mg/kg solos ó en combinación
3.3.2	Azul brillante FCF CI 42 090	
3.3.3	Beta-caroteno	
3.4	<b>Endurecedores</b>	
3.4.1	Cloruro de calcio	350 mg/kg de Ca total en el producto final
3.4.2	Lactato de calcio	
3.4.3	Gluconato cálcico	
3.5	<b>Gomas vegetales</b>	* 1% m/m de los aditivos especificados en 3.4 to 3.8 inclusive, solos ó en combinación.
3.5.1	Goma arábica	
3.5.2	Carragenina	
3.5.3	Goma guar	
3.6	<b>Pectinas</b>	
3.7	Alginatos (Ca, K, Na, NH <sub>4</sub> )	
3.7.1	Alginato de propilenglicol	
3.8	<b>Almidones modificados</b>	
3.8.1	Almidones tratados con ácido	
3.8.2	Almidones tratados con álcalis	
3.8.3	Almidones blanqueados	
3.8.4	Fosfato de dialmidón (tratado con trimetafosfato sódico)	
3.8.5	Dialmidón fosfato, fosfatado	
3.8.6	Fosfato monoalmidonado	
3.8.7	Acetato de almidón	
3.8.8	Hidroxipropil-almidón	
3.8.9	Dialmidón adipato, acetilado	
3.8.10	Dialmidón glicerol, hidroxipropil	
3.8.11	Almidones oxidados	
3.8.12	Fosfato de dialmidón (tratado con oxiclورو de fósforo)	
3.8.13	Dialmidón fosfato, acetilado	
3.8.14	Dialmidón glicerol, acetilado	
3.8.15	Dialmidón glicerol	

\* Sólo puede usarse cuando son ingredientes la mantequilla u otros aceites y grasas animales o vegetales comestibles.

**NORMA DEL CODEX PARA LAS FRAMBUESAS EN CONSERVA (CODEX STAN 60-1981)****3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

	Additivos Alimentarios	Dosis máxima
3.1	<b>Colorantes</b>	
3.1.1	Eritrosina - CI 45430	300 mg/kg del producto final solos ó en combinación
3.1.2	Ponceau 4 R - CI 16255	

**NORMA DEL CODEX PARA LAS PERAS EN CONSERVA (CODEX STAN 61-1981)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
4.1	<b>Acidificantes</b>	
270	Acido láctico	Limitada por las BPF
296	Ácido málico	
330	Ácido cítrico	
334	Acido L-tartárico	
4.2	<b>Colorantes</b> (autorizados únicamente en envases para especialidades)	
102	Tartrazina	200 mg/kg del producto final solos ó en combinación
123	Amaranto	
124	Ponceau 4R	
129	Rojo cochinilla AC	
143	Verde sólido FCF	
4.3	<b>Aromatizantes</b>	
	Aromas naturales y artificiales, con excepción de los que reproducen el aroma de las peras	Limitada por las BPF

**NORMA DEL CODEX PARA LAS FRESAS EN CONSERVA (CODEX STAN 62-1981)****3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

		Dosis máxima
3.1	<b>Acidificantes</b>	
3.1.1	Acido cítrico	Limitada por las BPF
3.1.2	Acido láctico	
3.1.3	Ácido málico	
3.1.4	Acido L-tartárico	
3.2	<b>Colorantes</b>	
3.2.1	Eritrosina - CI 45430	300 mg/kg del producto final, solos ó en combinación
3.2.2	Ponceau 4R - CI 16255	
3.3	<b>Endurecedores</b>	
3.3.1	Cloruro de calcio	350 mg/kg del producto final, calculados como Ca total
3.3.2	Gluconato cálcico	
3.3.3	Lactato de calcio	

**NORMA DEL CODEX PARA LAS ACEITUNAS DE MESA (CODEX STAN 66-1981)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

		Dosis máxima (expresada como peso m/m del total del peso de las aceitunas, incluida la salmuera )
4.1	<b>Conservantes</b> Las sustancias siguientes podrán utilizarse solas o en cualquier combinación, en aceitunas que no estén completamente fermentadas ni conservadas por esterilización térmica:	
4.1.1	Ácido benzoico y sus sales de sodio o de potasio	1 g/kg (expresado como ácido benzoico)
4.1.2	Ácido sórbico y sus sales de sodio o de potasio	0,5 g/kg (expresado como ácido sórbico)
4.2	<b>Acidificantes</b>	
4.2.1	Acido láctico	15 g/kg
4.2.2	Acido cítrico	15 g/kg
4.2.3	Acido L (+) tartárico	15 g/kg
4.2.4	Acido acético	Limitada por las BPF
4.2.5	Dióxido de carbono	Limitada por las BPF
4.3	<b>Antioxidante</b>	
	Acido L-ascórbico	0,2 g/kg
4.4	<b>Estabilizantes</b>	
4.4.1	Gluconato ferroso (únicamente para fijar el color de las aceitunas aderezadas ennegrecidas por oxidación)	0,15 g/kg (calculado como Fe total en el fruto)
4.4.2	Lactato ferroso	0,15 g/kg (calculado como Fe total en el fruto)
4.5	<b>Aromatizantes</b>	
	Aromas naturales definidos por el Codex Alimentarius	Limitada por las BPF
4.6	<b>Potenciador del sabor</b> (solamente las aceitunas rellenas con anchoas )	
4.6.1	Glutamato monosódico	5 g/kg

4.7	<b>Espesantes y aglutinantes</b> (solamente las aceitunas rellenas con anchoas )	
4.7.1	Alginato de sodio	5 g/kg
4.7.2	Carragenina	Limitada por las BPF
4.7.3	Goma de semilla de algarrobo	Limitada por las BPF
4.7.4	Goma guar	Limitada por las BPF
4.7.5	Goma xanthan	3 g/kg
4.8	<b>Endurecedores</b> (únicamente para las aceitunas rellenas con pastas)	
4.8.1	Cloruro de calcio	En el producto final relleno 1,5 g/kg expresado como ion calcio
4.8.2	Lactato de calcio	
4.8.3	Citrato cálcico	
4.8.4	Cloruro de potasio	En el producto final relleno 1,5 g/kg expresado como ion potasio
4.9	<b>Otros aditivos</b>	
4.9.1	Hidróxido sódico o potásico	Limitada por las BPF
4.9.2	Acido clorhídrico	Limitada por las BPF
4.10	<b>Coadyuvantes de elaboración</b>	
4.10.1	Cultivos de microorganismos lácticos	Limitada por las BPF
4.10.2	Nitrógeno	Limitada por las BPF
4.10.3	Dióxido de carbono	Limitada por las BPF

#### NORMA DEL CODEX PARA LAS UVAS PASAS (CODEX STAN 67-1981)

##### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

		Dosis máxima
4.1	Dióxido de azufre (refiriéndose únicamente a uvas pasas blanqueadas)	1,500 mg/kg
4.2	Aceite mineral (calidad alimentaria)	5 g/kg
4.3	Sorbitol	5 g/kg

#### NORMA DEL CODEX PARA LAS FRAMBUESAS CONGELADAS RAPIDAMENTE (CODEX STAN 69-1981)

##### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite ninguno.

#### NORMA DEL CODEX PARA EL ATÚN Y EL BONITO EN CONSERVA (CODEX STAN 70-1981)

##### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo está permitido el empleo de los siguientes aditivos:

	Aditivos	Dosis máxima en el producto final
<b>Espesantes o agentes gelificantes (en el medio de envasado exclusivamente)</b>		
400	Ácido algínico	BPF
401	Alginato de sodio	
402	Alginato de potasio	
404	Alginato de calcio	
406	Agar	
407	Carragenina y sus sales de Na, K, NH <sub>4</sub> (incluido el furcelaran)	
407a	Alga <i>euchema</i> elaborada	
410	Goma de semilla de algarrobo	
412	Goma guar	
413	Goma de tragacanto	
415	Goma xanthan	
440	Pectinas	
1466	Carboximetilcelulosa sódica	
<b>Almidones modificados</b>		
1401	Almidones tratados con ácido	BPF
1402	Almidones tratados con álcalis	
1404	Almidones oxidados	
1410	Fosfato monoalmidonado	
1412	Fosfato de dialmidón, esterificado	
1414	Fosfato dialmidonado acetilado	
1413	Fosfato dialmidonado fosforizado	

1420/1421	Acetato de almidón	
1422	Adipato dialmidonado acetilado	
1440	Almidón de hidroxipropilo	
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
260	Acido acético	BPF
270	Ácido láctico (L-, D-, y DL-)	
330	Acido cítrico	
<b>Aromatizantes naturales</b>		
	Aceites con especias	
	Extractos de especias	
	Aromas de ahumado (preparados naturales con sabor de ahumado y extractos de los mismos)	
	Sólo para el atún y el bonito en conserva	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
450	Difosfato disódico	10 mg/kg expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (con inclusión de los fosfatos naturales)

## NORMA DEL CODEX PARA LACTANTES Y PREPARADOS PARA USOS MEDICINALES ESPECIALES DESTINADOS A LOS LACTANTES (CODEX STAN 72-1981)

### SECCIÓN A: DE NORMA REVISADA PARA PREPARADOS PARA LACTANTES

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los alimentos descritos en la Sección 2.1 de la presente Norma podrán contener únicamente los aditivos alimentarios enumerados en esta sección o en las Listas de referencia de sales minerales y compuestos vitamínicos para uso en alimentos para lactantes y niños (CAC/GL 10-1979), como resultado de la transferencia de una materia prima u otro ingrediente (incluidos aditivos alimentarios) utilizados para producir el alimento, con sujeción a las condiciones siguientes:

- la cantidad del aditivo alimentario presente en las materias primas u otros ingredientes (incluidos aditivos alimentarios) no superará el nivel máximo especificado; y
- el alimento al que se transfiere el aditivo alimentario no contendrá el aditivo alimentario en cantidad mayor de la que resultaría de utilizar las materias primas o los ingredientes con arreglo a buenas prácticas de fabricación, de conformidad con las disposiciones sobre transferencia contenidas en el Preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CAC/STAN 192-1995).

Se considera aceptable el uso de los siguientes aditivos alimentarios para la elaboración de preparados para lactantes, con arreglo a lo indicado en la Sección 2.1 de la presente Norma (en 100 ml de producto listo para el consumo preparado siguiendo las instrucciones del fabricante, a menos que se indique otra cosa):

Nº SIN	Aditivos	Dosis máxima en 100 ml de producto listo para el consumo	
<b>4.1</b>	<b>Espesantes</b>		
412	Goma guar	0,1 g en los preparados líquidos que contengan proteínas hidrolizadas	
410	Goma de semilla de algarrobo (Goma garrofin)	0,1 g en todos los tipos de preparados para lactantes	
1412	Fosfato de dialmidón	0,5 g solos ó en combinación únicamente en los preparados para lactantes a base de soja	
1414	Fosfato dialmidonado acetilado		
1413	Fosfato dialmidonado fosforizado		
1440	Almidón de hidroxipropilo		
407	Carragenina	*1 0,03 g en los preparados líquidos normales para lactantes a base de leche o de soja únicamente 0,1 g en los preparados líquidos para lactantes a base de proteínas y/o aminoácidos hidrolizados únicamente	
<b>4.2</b>	<b>Emulsionantes</b>		
322	Lecitina	0,5 g en todos los tipos de preparados para lactantes *2	
471	Mono y diglicéridos	0,4 g en todos los tipos de preparados para lactantes *2	
<b>4.3</b>	<b>Reguladores de la acidez</b>		
524	Hidróxido de sodio	0,2 g solos ó en combinación y dentro de los límites para el sodio, el potasio y el calcio indicados en el apartado 3.1.3 (e) en todos los tipos de preparados para lactantes	
500ii	Hidrogenocarbonato de sodio		
500i	Carbonato de sodio		
525	Hidróxido de potasio		
501ii	Hidrogen-carbonato de potasio		
501i	Carbonato de potasio		
526	Hidróxido de calcio		
270	Ácido L(+) láctico		Limitada por las BPF en todos los tipos de preparados para lactantes
330	Acido cítrico		Limitada por las BPF en todos los tipos de preparados para lactantes
331i	Citrato disódico	Limitada por las BPF en todos los tipos de preparados para lactantes	
331iii	Citrato trisódico	Limitada por las BPF en todos los tipos de preparados para lactantes	

332	Citrato de potasio	Limitada por las BPF en todos los tipos de preparados para lactantes
<b>4.4</b>	<b>Antioxidantes</b>	
307b	Concentrado de tocoferoles mezclados	1 mg en todos los tipos de preparados para lactantes solos ó en combinación
304	Palmitato de ascorbilo	1 mg en todos los tipos de preparados para lactantes solos ó en combinación
<b>4.5</b>	<b>Gases de envasado</b>	
290	Dióxido de carbono	BPF
941	Nitrógeno	

\*1 Pendiente de evaluación por el JECFA. Las autoridades nacionales podrán restringir su uso hasta que el JECFA haya completado su evaluación.

\*2 Si se añade más de una de las sustancias incluidas en los números de SIN 322 y 471, el nivel máximo de cada una de esas sustancias se reducirá proporcionalmente en función de las demás sustancias presentes.

## SECCIÓN B: PREPARADOS PARA USOS MEDICINALES ESPECIALES DESTINADOS A LOS LACTANTES

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Véase la Sección A 4.

## NORMA DEL CODEX PARA ALIMENTOS ENVASADOS PARA LACTANTES Y NIÑOS (CODEX STAN 73-1981)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En la preparación de alimentos envasados para lactantes y niños, se permiten los siguientes aditivos dentro de los límites que se establecen a continuación:

		Dosis máxima en 100 g del producto listo para el consumo (si no se indica otra cosa)
<b>4.1</b>	<b>Agentes espesantes</b>	
4.1.1	GumGoma de semilla de algarrobo	* 0,2 g
4.1.2	Goma guar	0,2 g
4.1.3	Fosfato de dialmidón	6 g, solos ó en combinación
4.1.4	Fosfato dialmidonado acetilado	
4.1.5	Fosfato dialmidonado fosforizado	
4.1.6	Almidón de hidroxipropilo	
4.1.7	Adipato dialmidonado acetilado	
4.1.8	Dialmidón glicerol	
4.1.9	Dialmidón glicerol acetilado	
4.1.10	Pectina no amidada	1 g solamente en alimentos a base de fruta envasados para lactantes y niños
<b>4.2</b>	<b>Emulsionantes</b>	
4.2.1	Lecitina	0,5 g
4.2.2	Mono y diglicéridos	0,15 g
<b>4.3</b>	<b>Reguladores del pH</b>	
4.3.1	Hidrogenocarbonato de sodio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación (BPF) dentro del límite para el sodio establecido en la Sección 3.1.3
4.3.2	Carbonato de sodio	
4.3.3	Hidrogen-carbonato de potasio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
4.3.4	Carbonato de calcio	
4.3.5	Ácido cítrico y sal de sodio	0,5 g y dentro del límite para el sodio establecido en la Sección 3.1.3
4.3.6	Ácido L(+) láctico	0,2 g
4.3.7	Acido acético	0,5 g
<b>4.4</b>	<b>Antioxidantes</b>	
4.4.1	Concentrado de tocoferoles mezclados	300 mg/kg de grasa, solos ó en combinación
4.4.2	Alfa-tocoferol	
4.4.3	Palmitato de L-ascorbilo	200 mg/kg de grasa
4.4.4	Acido L-ascórbico y sus sales de sodio y potasio	0,5 g/kg, expresados como ácido ascórbico y dentro del límite para el sodio establecido en la Sección 3.1.3
<b>4.5</b>	<b>Aromas</b>	
4.5.1	Extracto de vainilla	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
4.5.2	Etilvainillina	7 mg
4.5.3	Vainillina	7 mg

\* Aprobados provisionalmente.

### 4.6 Principio de transferencia

Se aplicará la Sección 3 del «Principio referente a la transferencia de aditivos a losalimentos» tal como se define en el Volumen 1 del Codex Alimentarius.



## NORMA DEL CODEX PARA ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS (CODEX STAN 74-1981)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo los aditivos alimentarios que se enumeran en esta sección o en la Lista de Referencia de Compuestos Vitamínicos para Uso en Alimentos para Lactantes y Niños (CAC/GL 10-1979) podrán estar presentes en los alimentos que se incluyen en la sección 2.1 de la presente Norma, como consecuencia de su transferencia a partir de materias primas u otros ingredientes (incluidos aditivos alimentarios) utilizados para producir el alimento, con sujeción a las siguientes condiciones:

- que la cantidad de aditivo alimentario presente en las materias primas u otros ingredientes (incluidos aditivos alimentarios) no exceda de la dosis máxima especificada; y
- que el alimento al que se transfiere el aditivo alimentario no contenga dicho aditivo en una cantidad mayor que la que se introduciría mediante el uso de las materias primas o ingredientes con arreglo a unas buenas prácticas de fabricación, en consonancia con las disposiciones relativas a la transferencia de aditivos que figuran en el Preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX/STAN 192-1995).

En la preparación de los alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños descritos en la sección 2.1 de la presente Norma, se admite el uso de los aditivos alimentarios que se indican a continuación (por cada 100 g de producto listo para el consumo, preparado conforme a las instrucciones del fabricante, salvo indicación en contrario).

Nº SIN		Dosis máxima
	<b>Emulsionantes</b>	
322	Lecitinas	1500 mg
471	Mono y diglicéridos	500 mg Solos ó en combinación
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol	
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol	
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	
	<b>Reguladores de la acidez</b>	
500 ii	Hidrogenocarbonato de sodio	BPF
501 ii	Hidrogen-carbonato de potasio	BPF
170 i	Carbonato de calcio	BPF
270	Ácido L(+) láctico	BPF
330	Acido cítrico	BPF
260	Acido acético	BPF
261	Acetatos de potasio	
262 i	Acetato de sodio	
263	Acetato de calcio	
296	Ácido málico, únicamente la forma (DL) - L(+)	
325	Lactato de sodio (solución) – únicamente la forma L(+)	
326	Lactato de potasio (solución) - únicamente la forma L(+)	
327	Lactato de calcio -únicamente la forma L(+)	
331 i	Citrato monosódico	
331 ii	Citrato trisódico	
332 i	Citrato monopotásico	
332 ii	Citrato tripotásico	
333	Citrato cálcico	
507	Ácido clorhídrico	
524	Hidróxido de sodio	
525	Hidróxido de potasio	
526	Hidróxido de calcio	
575	Glucono delta-lactona	
334	Ácido L(+)tartárico - únicamente la forma L(+)	500 mg Solos ó en combinación Tartrates as residue in biscuits and rusks
335 i	Tartrato monosódico	
335 ii	Tartrato disódico	
336 i	Tartrato monopotásico - únicamente la forma L(+)	
336 ii	Tartrato dipotásico - únicamente la forma L(+)	
337	Tartrato de sodio y potasio - únicamente la forma L(+)	
338	Ácido ortofosfórico	Únicamente para regular la acidez 440 mg Solos ó en combinación como fósforo
339 i	Ortofosfato monosódico	
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	

<b>Antioxidantes</b>		
306	Concentrado de tocoferoles mezclados	300 mg/kg en la grasa o el aceite, Solos ó en combinación
307	Alfa-tocoferol	
304	Palmitato de L-ascorbilo	200 mg/kg de grasa
300	Acido L-ascórbico	50 mg, expresados como ácido ascórbico
301	Ascorbato de sodio	
303	Ascorbato de potasio	
302	Ascorbato de calcio	20 mg, expresado como ácido ascórbico
<b>Gasificantes</b>		
503 i	Carbonato amónico	Limitada por las BPF
503 ii	Hidrogen-carbonato de amonio	
500 i	Carbonato de sodio	
500 ii	Hidrogenocarbonato de sodio	
<b>Espesantes</b>		
410	Goma de semilla de algarrobo	1000 mg solos ó en combinación 2000 mg en alimentos a base de cereales exentos de gluten
412	Goma guar	
414	Goma arábica	
415	Goma xanthan	
440	Pectinas (amidadas y no amidadas)	
1404	Almidón oxidado	5000 mg Solos ó en combinación
1410	Fosfato monoalmidonado	
1412	Fosfato de dialmidón	
1413	Fosfato dialmidonado fosforizado	
1414	Fosfato dialmidonado acetilado	
1422	Adipato dialmidonado acetilado	
1420	Acetato de almidón convertido en éster con anhídrido acético	
1450	Almidón succinato octenilo de sodio	
1451	Almidón oxidado acetilado	
<b>Antiaglutinantes</b>		
551	Dióxido de silicio (amorfo)	200 mg sólo para cereales secos
<b>Gases de envasado</b>		
290	Dióxido de carbono	BPF
941	Nitrógeno	BPF

#### **NORMA DEL CODEX PARA LOS MELOCOTONES (DURAZNOS) CONGELADOS RAPIDAMENTE (CODEX STAN 75-1981)**

##### **4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

		<b>Dosis máxima</b>
4.1	Acido ascórbico	750 mg/kg
4.2	Acido cítrico	Limitada por las BPF

#### **NORMA DEL CODEX PARA LOS ARANDANOS CONGELADOS RAPIDAMENTE (CODEX STAN 76-1981)**

##### **4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

No está autorizado ninguno.

#### **NORMA DEL CODEX PARA LAS ESPINACAS CONGELADAS RAPIDAMENTE (CODEX STAN 77-1981)**

##### **4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

No se permite ninguno.

#### **NORMA DEL CODEX PARA COCTEL DE FRUTAS EN CONSERVA (CODEX STAN 78-1981)**

##### **3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

		<b>Dosis máxima</b>
3.1	<b>Colorantes</b>	
	Eritrosina (para colorear cerezas únicamente cuando se empleen cerezas coloreadas artificialmente)	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
3.2	<b>Aromas</b>	
3.2.1	Esencia natural de fruta	Limitada por las buenas prácticas de fabricación

3.2.2	Aromas naturales y sus equivalentes sintéticos idénticos	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
3.2.3	Aceite de lauroceraso (para dar aroma únicamente a las cerezas coloreadas artificialmente)	10 mg/kg en el producto total
3.2.4	Aceite de almendra (para dar aroma únicamente a las cerezas coloreadas artificialmente)	40 mg/kg en el producto total
3.3	<b>Antioxidante</b>	
	Acido L-ascórbico	500 mg/kg

## NORMA DEL CODEX PARA COMPOTAS (CONSERVAS DE FRUTAS) Y JALEAS (CODEX STAN 79-1981)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

		Dosis máxima
4.1	<b>Acidificantes y reguladores del pH</b>	
4.1.1	Acido cítrico	En cantidad suficiente para mantener el pH a 2,8-3,5  El ácido L-tartárico y el ácido fumárico y sus sales expresados como el ácido, 3 g/kg
4.1.2	Acido málico	
4.1.3	Acido láctico	
4.1.4	Acido L-tartárico	
4.1.5	Acido fumárico	
4.1.6	Sales de sodio, potasio o calcio de cualquier de los ácido enumerados en 4.1.1 a 4.1.5	
4.1.7	Carbonatos de sodio y potasio	
4.1.8	Bicarbonato de sodio y potasio	
4.2	<b>Antiespumantes</b>	
4.2.1	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos de aceites comestibles	No más de la necesaria para inhibir la formación de espuma
4.2.2	Dimetilpolisiloxano	10 mg/kg
4.3	<b>Agentes espesantes</b>	
4.3.1	Pectinas	Limitada por las BPF
4.4	<b>Colorantes</b>	
4.4.1	Eritrosina 45430	200 mg/kg solos ó en combinación
4.4.2	Amaranto 16184	
4.4.3	Verde sólido FCF 42053	
4.4.4	Ponceau 4R 16255	
4.4.5	Tartrazina 19140	
4.4.6	Amarillo ocazo FCF 15985	
4.4.7	Azul brillante FCF 42090	
4.4.8	Indigo carmín (Indigotina) 73015	
4.4.9	Caramelo (no por el procedimiento de sulfito de amonio )	
4.4.10	Caramelo (por el procedimiento de sulfito de amonio )	
4.4.11	Clorofilas 75810	
4.4.12	Beta-apo-8'-carotenal 40820	
4.4.13	Ester etílico de ácido beta-apo-8'- carotenoico 40825	
4.4.14	Cantaxantina	
4.5	<b>Conservantes</b>	
4.5.1	Benzoato sódico	1 g/kg, solos ó en combinación
4.5.2	Acido sórbico y sorbato potásico	
4.5.3	Esteres del ácido parahidroxibenzoico	
4.5.4	Dióxido de azufre (arrastrado de las materias primas )	* 100 mg/kg (basada en el producto final)
4.6	<b>Aromas</b>	
4.6.1	Esencias naturales de la fruta (o frutas) mencionadas en el producto	Limitada por las BPF
4.6.2	Aroma natural de menta	
4.6.3	Aroma natural de canela	
4.6.4	Vainilla y vainillina (sólo en conservas de castaña)	
4.7	<b>Endurecedores</b> (para emplearse solo en la fruta)	
4.7.1	Bisulfito cálcico	200 mg/kg expresados como Ca, solos ó en combinación
4.7.2	Carbonato de calcio	
4.7.3	Cloruro de calcio	
4.7.4	Lactato de calcio	
4.7.5	Gluconato cálcico	
4.8	<b>Antioxidante</b>	
4.8.1	Acido L-ascórbico - en general	500 mg/kg
4.8.2	Acido L-ascórbico en mermelada de grosella negra	750 mg/kg

\* Esteres de metilo, etilo y propilo.

**NORMA DEL CODEX PARA MERMELADA DE AGRIOS (CODEX STAN 80-1981)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

		<b>Dosis máxima</b>
4.1	<b>Acidificantes y reguladores del pH</b>	
4.1.1	Acido cítrico	En cantidad suficiente para mantener el pH entre of 2,8-3,5  Ácido L-tartárico y ácido fumárico, y sus sales expresados como ácido, 3000 g/kg
4.1.2	Ácido málico	
4.1.3	Acido láctico	
4.1.4	Acido L-tartárico	
4.1.5	Ácido fumárico	
4.1.6	Salas de sodio, potasio o calcio de cualquiera de los ácidos enumerados en 4.1.1 a 4.1.5	
4.1.7	Carbonatos de sodio y potasio	
4.1.8	Bicarbonatos de sodio y de potasio	
4.2	<b>Antiespumantes</b>	
4.2.1	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos de aceites comestibles	No más de la necesaria para inhibir la formación de espuma
4.2.2	Dimetilpolisiloxano	10 mg/kg
4.3	<b>Agentes espesantes</b>	
4.3.1	Pectinas	Limitada por las BPF
4.4	<b>Colorantes</b>	
4.4.1	Caramelo (no por el procedimiento de sulfito de amonio)	Limitada por las BPF
4.4.2	Caramelo (por el procedimiento de sulfito de amonio)	1,5 g/kg
4.4.3	Amarillo ocazo FCF	200 mg/kg
4.4.4	Tartrazina	100 mg/kg, solos ó en combinación (en mermelada de lima únicamente)
4.4.5	Verde sólido FCF	
4.5	<b>Conservantes</b>	
4.5.1	Ácido sórbico y sorbato potásico	500 mg/kg, solos ó en combinación
4.5.2	Dióxido de azufre (arrastrado de las materias primas)	100 mg/kg (basada en el producto final)
4.6	<b>Aromas</b>	
	Esencias naturales de frutos cítricos	Limitada por las BPF
4.7	<b>Antioxidante</b>	
	Acido L-ascórbico	500 mg/kg

**NORMA DEL CODEX PARA GUIANTES (ARVEJAS) MADUROS ELABORADOS EN CONSERVA (CODEX STAN 81-1981)****3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

		<b>Dosis máxima</b>
3.1	<b>Endurecedores</b>	*
3.1.1	Cloruro de calcio	350 mg/kg expresados como Ca, solos ó en combinación
3.1.2	Lactato de calcio	
3.1.3	Gluconato cálcico	
3.2	<b>Ablandadores</b>	*
3.2.1	Bicarbonato de sodio	150 mg/kg expresados como Na, solos ó en combinación
3.2.2	Citrato de sodio	
3.3	<b>Colorantes</b>	
3.3.1	Verde sólido FCF	200 mg/kg solos ó en combinación
3.3.2	Tartrazina	
3.3.3	Azul brillante FCF	
3.4	<b>Aromas</b>	
	Aromas naturales y sus equivalentes sintéticos idénticos	Limitada por las buenas prácticas de fabricación

\* Los endurecedores y ablandadores pueden no utilizarse en el mismo producto

**NORMA DEL CODEX PARA LA MANTECA DE CACAO (CODEX STAN 86-1981)****3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

		<b>Dosis máxima</b>
3.1	<b>3.1 Coadyuvante de elaboración</b>	
	Hexano (62°C - 82°C)	1 mg/kg (excepto la manteca de cacao prensado)

## NORMA DEL CODEX PARA EL CHOCOLATE Y LOS PRODUCTOS DEL CHOCOLATE (CODEX STAN 87-1981)

### 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Podrán utilizarse únicamente los aditivos alimentarios que figuran en la lista que sigue, y únicamente dentro de los límites especificados.

Otros aditivos incluidos en lista aprobada de la Norma general para aditivos alimentarios (GSFA) se pueden utilizar, con sujeción a la autoridad que tiene jurisdicción de acuerdo con la legislación aplicable.

**3.1** Agentes alcalinizantes y neutralizantes transferidos como consecuencia de la elaboración de las materias de cacao en proporción a la cantidad máxima, según se dispone.

<b>3.2 Reguladores de la acidez</b>		<b>Dosis máxima</b>				
503(i)	Carbonato amónico	Limitada por las BPF				
527	Hidróxido de amonio					
503(ii)	Hidrogen-carbonato de amonio					
170(i)	Carbonato de calcio					
330	Acido cítrico					
504(i)	Carbonato de magnesio					
528	Hidróxido de magnesio					
530	Óxido de magnesio					
501(i)	Carbonato de potasio					
525	Hidróxido de potasio					
501(ii)	Hidrogen-carbonato de potasio					
500(i)	Carbonato de sodio					
524	Hidróxido de sodio					
500(ii)	Hidrogen-carbonato de sodio					
526	Hidróxido de calcio					
338	Ácido ortofosfórico	2.5 g/kg expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> en productos finales de cacao y chocolate				
334	Acido L-tartárico	5 g/kg en productos finales de cacao y chocolate				
<b>3.3 Emulsionantes</b>		<b>Dosis máxima</b>		<b>Productos</b>		
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	BPF		Productos descritos en 2.1 y 2.2		
322	Lecitinas					
422	Glicerol					
442	Sales amónicas de ácidos fosfatídicos				10 g/kg	15 g/kg en combinación
476	Ésteres de poliglicerol del ácido ricinoléico interesterificado				5 g/kg	
491	Monoestearato de sorbitán				10 g/kg	
492	Triestearato de sorbitán				10 g/kg	
435	Monoestearato de sorbitan polioxietilenado (20)	10 g/kg				
<b>3.4 Aromatizantes</b>						
<b>3.4.1</b>	Aromas naturales definidos por el Codex Alimentarius, y sus equivalentes sintéticos excepto aquellos que imitan el aroma natural del chocolate o de la leche	* BPF		Productos descritos en 2.1 y 2.2		
<b>3.4.2</b>	Vainillina	1 g/kg en combinación				
<b>3.4.3</b>	Etilvainillina					
<b>3.5 Edulcorantes</b>						
950	Acesulfamo K	500 mg/kg		Productos descritos en 2.1 y 2.2		
951	Aspartamo	2000 mg/kg				
952	Acido ciclámico y sales de Na y Ca	500 mg/kg				
954	Sacarina y sales de Na y Ca	500 mg/kg				
957	Taumatina	BPF				
420	Sorbitol					
421	Manitol					
953	Isomalta					
965	Maltitol					
966	Lactitol					
967	Xilitol					
<b>3.6 Agentes de glaseado</b>						
414	Goma arábica (Goma de acacia)	BPF		Productos descritos en 2.1 y 2.2		
440	Pectina					
901	Cera de abejas, blanca y amarilla					
902	Cera candelilla					
904	Goma laca					

<b>3.7</b>	<b>Antioxidantes</b>		
304	Palmitato de ascorbilo	200 mg/kg	Productos descritos en 2.1.7.1 calculado con referencia al contenido de grasas
319	Terbutilhidroquinona	200 mg/kg solos ó en combinación	
320	Butilhidroxianisol		
321	Butilhidroxitolueno		
310	Galato de propilo		
307	$\alpha$ -Tocoferol	750 mg/kg	
<b>3.8</b>	<b>Colorantes (sólo para fines decorativos)</b>		
175	Oro	BPF	Productos descritos en 2.1 y 2.2
174	Plata	BPF	
<b>3.9</b>	<b>Incrementadores del volumen</b>		
1200	Polidextrosas A y N	BPF	Productos descritos en 2.1 y 2.2
<b>3.10</b>	<b>Coadyuvantes de elaboración</b>		<b>Dosis máxima</b>
	Hexano (62°C - 82°C)	1 mg/kg	calculado con referencia al contenido de grasas

\* Aprobados provisionalmente

### NORMA DEL CODEX PARA LA CARNE TIPO "CORNEBEEF" (CODEX STAN 88-1981)

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

		Dosis máxima añadida
<b>4.1</b>	<b>Conservantes</b>	
4.1.1	Nitrito, sales de potasio y/o de sodio	100 mg/kg en total de nitrito expresados como nitrito sódico
		<b>Dosis máxima calculada sobre el contenido neto total del producto final</b>
4.1.2	Nitrito, sales de potasio y/o de sodio	50 mg/kg en total de nitrito expresados como nitrito sódico
4.1.3	Cloruro de potasio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
<b>4.2</b>	<b>Antioxidantes</b>	
4.2.1	Acido ascórbico y su sal de sodio	300 mg/kg (expresados como ácido ascórbico solos ó en combinación)
4.2.2	Acido isoascórbico y su sal de sodio	

#### 4.3 Transferencia

Deberá aplicarse la Sección 3 del Principio relativo a la Transferencia de Aditivos a los Alimentos, según se expone en la Sección 5.2 del Volumen 1 del Codex Alimentarius.

### NORMA DEL CODEX PARA LA CARNE "LUNCHEON" (CODEX STAN 89-1981)

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

		Dosis máxima añadida
<b>4.1</b>	<b>Conservantes</b>	
4.1.1	Nitrito, sales de potasio y/o de sodio	200 mg/kg en total de nitrito expresados como nitrito sódico
		<b>Dosis máxima calculada sobre el contenido neto total del producto final</b>
4.1.2	Nitrito, sales de potasio y/o de sodio	125 mg/kg en total de nitrito expresados como nitrito sódico
4.1.3	Cloruro de potasio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
<b>4.2</b>	<b>Antioxidantes</b>	
4.2.1	Acido ascórbico y su sal de sodio	500 mg/kg (expresados como ácido ascórbico solos ó en combinación)
4.2.2	Acido isoascórbico y su sal de sodio	
<b>4.3</b>	<b>Aromas</b>	
4.3.1	Sustancias aromatizantes naturales y sustancias aromatizantes idénticas a las naturales definidas en el Codex Alimentarius	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
<b>4.4</b>	<b>Acentuadores del sabor</b>	
4.4.1	5'-Guanilato disódico	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
4.4.2	5'-Inosinato disódico	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
4.4.3	Glutamato monosódico	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
<b>4.5</b>	<b>Reguladores de la acidez</b>	
4.5.1	Glucono-delta-lactona	3000 mg/kg
4.5.2	Citrato de sodio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
<b>4.6</b>	<b>Agentes de retención del agua</b>	
4.6.1	Fosfatos (los presentes naturalmente más los añadidos)	*1 8000 mg/kg (expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
4.6.2	(Mono-, di- y poli-) fosfatos de sodio y de potasio añadidos	*2 3000 mg/kg (expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), solos ó en

		combinación
<b>4.7</b>	<b>Colorantes</b>	
4.7.1	Eritrosina (CI 45430) para compensar pérdida de color (sólo para el producto con aglutinante)	15 mg/kg

\*1 Los fosfatos naturales (mg/kg P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) se calculan como 250 x % de proteínas

\*2 En el SIN correspondan a los números: 339, 340, 450, 451 y 452

#### 4.8 Transferencia

Deberá aplicarse la Sección 3 del Principio relativo a la Transferencia de Aditivos a los Alimentos, según se expone en la Sección 5.2 del Volumen 1 del Codex Alimentarius.

### NORMA DEL CODEX PARA LA CARNE DE CANGREJO EN CONSERVA (CODEX STAN 90-1981)

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo está permitido el empleo de los siguientes aditivos:

	Aditivos	Dosis máxima en el producto final
	<b>Reguladores de la acidez</b>	
330	Acido cítrico	BPF
338	Acido ortofosfórico	10 mg/kg expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , solos ó en combinación (con inclusión de los fosfatos naturales)
450	Difosfato disódico	
	<b>Secuestrante</b>	
385	Etilendiaminotetracetato cálcico disódico	250 mg/kg
	<b>Potenciador del sabor</b>	
621	Glutamato monosódico	BPF

### NORMA DEL CODEX PARA LOS CAMARONES CONGELADOS RÁPIDAMENTE (CODEX STAN 92-1981)

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo está permitido el empleo de los siguientes aditivos:

	Aditivos	Dosis máxima en el producto final
	<b>Reguladores de la acidez</b>	
330	Acido cítrico	BPF
450(iii)	Difosfato tetrasódico	10 g/kg expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , solos ó en combinación (con inclusión de los fosfatos naturales)
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
	<b>Antioxidante</b>	
300	Acido ascórbico (L-)	BPF
	<b>Colorantes</b>	
124	Ponceau 4R	30 mg/kg solamente en productos sometidos a tratamiento térmico
	<b>Conservantes</b>	
221	Sulfito de sodio	100 mg/kg en la parte comestible del producto crudo, o 30 mg/kg en la parte comestible del producto cocido, solos ó en combinación, expresados como SO <sub>2</sub>
223	Metabisulfito de sodio	
224	Metabisulfito de potasio	
225	Sulfito de potasio	

### NORMA DEL CODEX PARA LAS SARDINAS Y PRODUCTOS ANÁLOGOS EN CONSERVA (CODEX STAN 94 –1981)

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo está permitido el empleo de los siguientes aditivos:

	Aditivos	Dosis máxima en el producto final
	<b>Espesantes o agentes gelificantes (en el medio de envasado exclusivamente)</b>	
400	Acido algínico	BPF
401	Alginato de sodio	
402	Alginato de potasio	
404	Alginato de calcio	
406	Agar	
407	Carragenina y sus sales de Na, K, NH <sub>4</sub> (incluido el furcellaran)	
407a	Alga euchema elaborada	

410	Goma de semilla de algarrobo	
412	Goma guar	
413	Goma de tragacanto	
415	Goma xanthan	
440	Pectinas	
466	Carboximetilcelulosa sódica	
<b>Almidones modificados</b>		
1401	Almidones tratados con ácido	
1402	Almidones tratados con álcalis	
1404	Almidones oxidados	
1410	Fosfato monoalmidonado	
1412	Fosfato de dialmidón, esterificado con trimetafosfato de sodio; esterificado con oxiclورو de fósforo	BPF
1413	Fosfato dialmidonado fosforizado	
1414	Fosfato dialmidonado acetilado	
1420	Acetato de almidón	
1422	Adipato dialmidonado acetilado	
1440	Almidón de hidroxipropilo	
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
260	Acido acético	
270	Ácido láctico (L-, D-, y DL-)	BPF
330	Acido cítrico	
<b>Aromatizantes naturales</b>		
	Aceites con especias	
	Extractos de especias	BPF
	Aromas de ahumado (preparados naturales con sabor de ahumado y extractos de los mismos)	

#### NORMA DEL CODEX PARA LANGOSTAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE (CODEX STAN 95-1981)

##### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo está permitido el empleo de los siguientes aditivos:

	Aditivos	Dosis máxima en el producto final
<b>Humectantes y Agentes de retención del agua</b>		
451(i)	Trifosfato pentasódico	10 g/kg expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , solos ó en combinación (con inclusión de los fosfatos naturales)
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato de sodio	
452(iv)	Polifosfatos de calcio	
<b>Conservantes</b>		
221	Sulfito de sodio	100 mg/kg en la parte comestible del producto crudo, o 30 mg/kg en la parte comestible del producto cocido, solos ó en combinación, expresados como SO <sub>2</sub>
223	Metabisulfito de sodio	
224	Metabisulfito de potasio	
225	Sulfito de potasio	
228	Bisulfito de potasio (para utilizar únicamente en el producto crudo)	
<b>Antioxidantes</b>		
300	Acido ascórbico	BPF
301	Ascorbato de sodio	
303	Ascorbato de potasio	

#### NORMA DEL CODEX PARA EL JAMON CURADO COCIDO (CODEX STAN 96-1981)

##### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

		Dosis máxima añadida
<b>4.1</b>	<b>Conservantes</b>	
4.1.1	Nitrito, sales de potasio y/o de sodio expresados como nitrito sódico	200 mg/kg en total de nitrito
		<b>Dosis máxima calculada sobre el contenido neto total del producto final</b>
4.1.2	Nitrito, sales de potasio y/o de sodio expresados como nitrito sódico	125 mg/kg en total de nitrito
4.1.3	Cloruro de potasio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación



<b>4.2</b>	<b>Antioxidantes</b>	
4.2.1	Acido ascórbico y su sal de sodio	500 mg/kg (expresados como ácido ascórbico solos ó en combinación)
4.2.2	Acido isoascórbico y su sal de sodio	
<b>4.3</b>	<b>Aromas</b>	
4.3.1	Sustancias aromatizantes naturales y sustancias aromatizantes idénticas a las naturales definidas en el Codex Alimentarius	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
4.3.2	Humos aromatizantes evaluados por el JECFA	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
<b>4.4</b>	<b>Acentuadores del sabor</b>	
4.4.1	5'-Guanilato disódico	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
4.4.2	5'-Inosinato disódico	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
4.4.3	Glutamato monosódico	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
<b>4.5</b>	<b>Reguladores de la acidez</b>	
4.5.1	Citrato de sodio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
<b>4.6</b>	<b>Agentes de retención del agua</b>	
4.6.1	Fosfatos (los presentes naturalmente más los añadidos)	*1 8000 mg/kg (expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
4.6.2	(Mono-, di- y poli-) fosfatos de sodio y potasio añadidos	*2 3000 mg/kg (expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), solos ó en combinación
<b>4.7</b>	<b>Espesantes</b>	
4.7.1	Agar	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
4.7.2	Carragenina	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
4.7.3	Alginatos de potasio y/o de sodio	10 mg/kg

\*1 Los fosfatos naturales (mg/kg P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) se calculan como 250 x % de proteínas.

\*2 En el SIN correspondan a los números:339, 340, 450, 451 y 452.

#### 4.8 Transferencia

Deberá aplicarse la Sección 3 del Principio relativo a la Transferencia de Aditivos a los Alimentos, según se expone en la Sección 5.2 del Volumen 1 del Codex Alimentarius.

### NORMA DEL CODEX PARA LA ESPALDILLA DE CERDO CURADA COCIDA (CODEX STAN 97-1981)

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

		<b>Dosis máxima añadida</b>
<b>4.1</b>	<b>Conservantes</b>	
4.1.1	Nitrito, sales de potasio y/o de sodio expresados como nitrito sódico	200 mg/kg en total de nitrito
		<b>Dosis máxima Calculada sobre el contenido neto total del producto final</b>
4.1.2	Nitrito, sales de potasio y/o de sodio expresados como nitrito sódico	125 mg/kg en total de nitrito
4.1.3	Cloruro de potasio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
<b>4.2</b>	<b>Antioxidantes</b>	
4.2.1	Acido ascórbico y su sal de sodio	500 mg/kg (expresados como ácido ascórbico solos ó en combinación)
4.2.2	Acido isoascórbico y su sal de sodio	
<b>4.3</b>	<b>Aromas</b>	
4.3.1	Sustancias aromatizantes naturales y sustancias aromatizantes idénticas a las naturales definidas en el Codex Alimentarius	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
4.3.2	Humos aromatizantes evaluados por el JECFA	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
<b>4.4</b>	<b>Acentuadores del sabor</b>	
4.4.1	5'-Guanilato disódico	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
4.4.2	5'-Inosinato disódico	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
4.4.3	Glutamato monosódico	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
<b>4.5</b>	<b>Reguladores de la acidez</b>	
4.5.1	Citrato de sodio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
<b>4.6</b>	<b>Agentes de retención del agua</b>	
4.6.1	Fosfatos (los presentes naturalmente más los añadidos)	*1 8000 mg/kg (expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
4.6.2	(Mono-, di- y poli-) fosfatos de sodio y potasio añadidos	*2 3000 mg/kg (expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), solos ó en combinación
<b>4.7</b>	<b>Espesantes</b>	
4.7.1	Agar	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
4.7.2	Carragenina	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
4.7.3	Alginatos de potasio y/o de sodio	10 mg/kg

\*1 Los fosfatos naturales (mg/kg P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) se calculan como 250 x % de proteínas

\*2 En el SIN correspondan a los números:339, 340, 450, 451 y 452.

#### 4.8 Transferencia

Deberá aplicarse la Sección 3 del Principio relativo a la Transferencia de Aditivos a los Alimentos, según se expone en la Sección 5.2 del Volumen 1 del Codex Alimentarius.

**NORMA DEL CODEX PARA LA CARNE PICADA CURADA COCIDA (CODEX STAN 98-1981)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

		<b>Dosis máxima añadida</b>
<b>4.1</b>	<b>Conservantes</b>	
4.1.1	Nitrito, sales de potasio y/o de sodio	200 mg/kg en total de nitrito expresados como nitrito sódico
		<b>Dosis máxima Calculada sobre el contenido neto total del producto final</b>
4.1.2	Nitrito, sales de potasio y/o de sodio	125 mg/kg en total de nitrito expresados como nitrito sódico
4.1.3	Cloruro de potasio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
<b>4.2</b>	<b>Antioxidantes</b>	
4.2.1	Acido ascórbico y su sal de sodio	500 mg/kg (expresados como ácido ascórbico solos ó en combinación)
4.2.2	Acido isoascórbico y su sal de sodio	
<b>4.3</b>	<b>Aromas</b>	
4.3.1	Sustancias aromatizantes naturales y sustancias aromatizantes idénticas a las naturales definidas en el Codex Alimentarius	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
<b>4.4</b>	<b>Acentuadores del sabor</b>	
4.4.1	5'-Guanilato disódico	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
4.4.2	5'-Inosinato disódico	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
4.4.3	Glutamato monosódico	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
<b>4.5</b>	<b>Reguladores de la acidez</b>	
4.5.1	Glucono-delta-lactona	3000 mg/kg
4.5.2	Citrato de sodio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
<b>4.6</b>	<b>Agentes de retención del agua</b>	
4.6.1	Fosfatos (los presentes naturalmente más los añadidos)	*1 8000 mg/kg (expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
4.6.2	(Mono-, di- y poli-) fosfatos de sodio y potasio añadidos	*2 3000 mg/kg (expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), solos ó en combinación
<b>4.7</b>	<b>Colorantes</b>	
4.7.1	Eritrosina (CI 45430) para compensar pérdida de color (sólo para el producto con aglutinante)	15 mg/kg

\*1 Los fosfatos naturales (mg/ P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) se calculan como 250 x % de proteínas

\*2 En el SIN correspondan a los números:339, 340, 450, 451 y 452.

**4.8 Transferencia**

Deberá aplicarse la Sección 3 del Principio relativo a la Transferencia de Aditivos a los Alimentos, según se expone en la Sección 5.2 del Volumen 1 del Codex Alimentarius.

**NORMA DEL CODEX PARA LA ENSALADA DE FRUTAS TROPICALES EN CONSERVA (CODEX STAN 99-1981)****3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

	<b>Aditivos</b>	<b>Dosis máxima</b>
3.1	<b>Colorantes</b>	
3.1	Eritrosina (para colorear cerezas)	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
3.2	<b>Aromas</b>	
3.2.1	Aceite de laurocerezo (para aromatizar únicamente las cerezas coloreadas artificialmente)	10 mg/kg en el producto total
3.2.2	Aceite de almendras amargas (para aromatizar únicamente las cerezas coloreadas artificialmente)	40 mg/kg en el producto total
3.2.3	Sabores naturales y sabores de idéntica naturaleza, como se definen en el Volumen 1 del Codex Alimentarius	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
3.3	<b>Antioxidante</b>	
3.3.1	Acido L-ascórbico	700 mg/kg
3.4	<b>Acidificante</b>	
	Acido cítrico	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
3.5	<b>Endurecedores</b>	
3.5.1	Cloruro de calcio	350 mg/kg solos ó en combinación, calculados como Ca
3.5.2	Lactato de calcio	
3.5.3	Gluconato cálcico	

**NORMA DEL CODEX PARA LOS ARANDANOS AMERICANOS CONGELADOS RAPIDAMENTE (CODEX STAN 103-1981)**

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

No está autorizado ninguno.

**NORMA DEL CODEX PARA EL PUERRO CONGELADO RAPIDAMENTE (CODEX STAN 104-1981)**

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

No se permite ninguno.

**NORMA DEL CODEX PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO) Y LAS MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES (CODEX STAN 105-1981)**

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

		Dosis máxima
<b>4.1</b>	<b>Reguladores de la acidez</b>	
503(i)	Carbonato amónico	Limitada por las BPF en el producto acabado/producto de cacao final
503(ii)	Hidrogen-carbonato de amonio	
527	Hidróxido de amonio	
170(i)	Carbonato de calcio	
330	Acido cítrico	
504(i)	Carbonato de magnesio	
528	Hidróxido de magnesio	
530	Óxido de magnesio	
501(i)	Carbonato de potasio	
501(ii)	Hidrogen-carbonato de potasio	
525	Hidróxido de potasio	
500(i)	Carbonato de sodio	
500(ii)	Hidrogen-carbonato de sodio	
524	Hidróxido de sodio	
526	Hidróxido de calcio	
338	Ácido ortofosfórico	2.5 g/kg, expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , con referencia a la fracción de cacao del producto acabado
334	Acido L-tartárico	5 g/kg con referencia a la fracción de cacao del producto acabado
<b>4.2</b>	<b>Emulsionantes</b>	
471	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos comestibles	Limitada por las BPF en el producto acabado/producto de cacao final
322	Lecitina	
476	Ésteres de poliglicerol de ácido ricinoleico interesterificado	5 g/kg en el producto acabado/producto de cacao final
442	Sales amónicas de ácidos fosfatídicos	10 g/kg en el producto acabado/producto de cacao final
473	Ésteres de sacarosa comestibles de ácidos grasos	* 10 g/kg en el producto acabado/producto de cacao final
491	Monoestearato de sorbitán	2 g/kg en combinación en el producto acabado/producto de cacao final
492	Triestearato de sorbitán	
493	Monolaurato de sorbitán	
494	Monooleato de sorbitán	
495	Monopalmitato de sorbitán	
477	Glicolésteres propilénicos de ácidos grasos	5 g/kg en el producto acabado/producto de cacao final
475	Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos	5 g/kg en el producto acabado/producto de cacao final
412	Goma guar	Limitada por las BPF en el producto acabado/producto de cacao final
418	Goma gellan	
466	Celulosa de carboximetilo de sodio	
466	Celulosa	
<b>4.3</b>	<b>Estabilizantes</b>	
400	Ácido algínico	Limitada por las BPF en el producto acabado/producto de cacao final
407	Carragenina y sus sales de Na, K, NH <sub>4</sub> (incluido el furcelaran)	
410	Goma de semilla de algarrobo	
413	Goma de tragacanto	
414	Goma arábica, goma de acacia	
415	Goma xantán	
416	Goma karaya	
417	Goma tara	
460	Celulosa	

<b>4.4</b>	<b>Aromatizantes</b>	
	Aromas naturales y artificiales, salvo aquéllos que imitan el aroma natural de la leche o el chocolate	Limitada por las BPF en el producto acabado/producto de cacao final
	Vainillina	Limitada por las BPF en el producto acabado/producto de cacao final
	Etilvainillina	
<b>4.5</b>	<b>Antiaglutinantes</b>	
559	Silicato de aluminio	10 g/kg en el producto acabado/producto de cacao final
552	Silicato de calcio	
553(i)	Silicato de magnesio	
553(ii)	Trisilicato magnésico	
553(iii)	Talco	
554	Silicato de sodio y aluminio	
551	Dióxido de silicio amorfo	
341(iii)	Fosfato tricálcico	
<b>4.6</b>	<b>Aumentadores del volumen</b>	
1200	Polidestrosas A y N	Limitada por las BPF en el producto acabado/producto de cacao final
<b>4.7</b>	<b>Edulcorantes</b>	
953	Isomalta (Isomaltitol)	Limitada por las BPF en el producto acabado/producto de cacao final
966	Lactitol	
421	Manitol	
965	Maltitol y jarabe de maltitol	
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol	
967	Xilitol	
950	Potasio acesulfámico	350 mg/kg en el producto acabado/producto de cacao final
951	Aspartamo	3 g/kg en el producto acabado/producto de cacao final
955	Sucralosa	580 mg/kg en el producto acabado/producto de cacao final
954	Sacarina (y sus sales Na, K, Ca Na, K, Ca)	100 mg/kg: límite residual en el producto acabado/producto de cacao final
957	Taumatina	Limitada por las BPF en el producto acabado/producto de cacao final
<b>4.8</b>	<b>Espesante</b>	
<b>4.8.1</b>	<b>Almidones modificados</b>	
1400	Dextrinas, blanca y amarilla de almidones tostados	Limitada por las BPF en el producto acabado/producto de cacao final
1401	Almidón tratado con ácido	
1402	Almidón tratado con álcali	
1403	Almidón blanqueado	
1404	Almidón oxidado	
1405	Almidones tratados con enzimas	

\* Aprobados provisionalmente

## NORMA DEL CODEX PARA LAS AGUAS MINERALES NATURALES (CODEX STAN 108–1981)

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

## NORMA DEL CODEX PARA LOS BRECOLES CONGELADOS RAPIDAMENTE (CODEX STAN 110-1981)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 No se permite ninguno.

#### 4.2 Principio de transferencia

Se aplicará la “Sección 3” del “Principio de Transferencia de los aditivos alimentarios en los alimentos”, cuyo texto figura en el Volumen 1 del Codex Alimentarius.

## NORMA DEL CODEX PARA LAS COLIFLORES CONGELADAS RAPIDAMENTE (CODEX STAN 111-1981)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Ácido cítrico o ácido málico, como elementos auxiliares de elaboración cuando se utilizan en el agua de escaldado o de enfriado, de conformidad con las BPF.

#### 4.2 Principio de transferencia

Se aplicará la “Sección 3” del “Principio de Transferencia de los aditivos alimentarios en los alimentos”, cuyo texto figura en el Volumen 1 del Codex Alimentarius.

## NORMA DEL CODEX PARA LAS COLES DE BRUSELAS CONGELADAS RAPIDAMENTE (CODEX STAN 112-1981)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite ninguno.

#### 4.1 Principio de transferencia

Se aplicará la "Sección 3" del "Principio de Transferencia de los aditivos alimentarios en los alimentos", cuyo texto figura en el Volumen 1 del Codex Alimentarius.

## NORMA DEL CODEX PARA LOS FRIJOLES VERDES Y LOS FRIJOLILLOS CONGELADOS RAPIDAMENTE (CODEX STAN 113-1981)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite ninguno.

#### 4.1 Principio de transferencia

Se aplicará la "Sección 3" del "Principio de Transferencia de los aditivos alimentarios en los alimentos", cuyo texto figura en el Volumen 1 del Codex Alimentarius.

## NORMA DEL CODEX PARA LAS PATATAS (PAPAS) FRITAS CONGELADAS RAPIDAMENTE (CODEX STAN 114-1981)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

		Dosis máxima en el producto final
4.1	<b>Secuestrantes</b>	
4.1.1	Dihidrógeno pirofosfato disódico	100 mg/kg solos ó en combinación (fosfatos expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
4.1.2	Pirofosfato tetrasódico	
4.1.3	Acido etilendiaminotetraacético (sal de Ca-diNa)	
4.1.4	Acido ascórbico	
4.1.5	Acido cítrico	Limitada por las BPF
4.1.6	Acido málico	
4.2	<b>Coadyuvantes de elaboración</b>	
4.2.1	Sulfito, bisulfito, metabisulfito (sal de sodio o de potasio)	50 mg/kg, solos ó en combinación, expresados como SO <sub>2</sub>
4.2.2	Hidróxido de sodio	Limitada por las BPF
4.2.3	Hidróxido de potasio	
4.2.4	Acido cítrico	
4.2.5	Dimetilpolisiloxano	
		10 mg/kg sobre base de grasa

#### 4.3 Principio de transferencia

Se aplicará la "Sección 3" del "Principio de Transferencia de los aditivos alimentarios en los alimentos", cuyo texto figura en el Volumen 1 del Codex Alimentarius.

## NORMA DEL CODEX PARA PEPINOS ENCURTIDOS (ENCURTIDO DE PEPINOS) (CODEX STAN 115-1981)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

		Dosis máxima
<b>4.1</b>	<b>Solubilizantes y dispersantes</b>	
	Polisorbato 80 (monooleato de polioxietilenado 20 sorbitano)	500 mg/kg solos ó en combinación
	Goma xanthan	
	Goma arábica	
	Alginatos (Ca, NH <sub>4</sub> , Na, K)	
	Alginato de propilenglicol	
	Carragenina	
4.2	<b>Endurecedores</b>	
	Cloruro, lactato y gluconato cálcicos	250 mg/kg solos ó en combinación
4.3	<b>Conservantes</b>	
	Dióxido de azufre (arrastrado de la materia prima)	50 mg/kg
	Acido benzoico y sus sales de potasio y sodio	1000 mg/kg solos ó en combinación
	Sorbato de potasio	

4.4	<b>Colorantes</b>	
	Riboflavina	300 mg/kg solos ó en combinación
	Verde sólido FCF	
	Complejo cúprico de clorofila	
	Tartrazina	
	Extracto de bija	
	Cúrcuma	
	Amarillo ocaso FCF	
	Beta-caroteno	
	Oléoresina de páprika	
	Azul brillante FCF	
	Caramelo ordinario	
	Caramelo (tratado con sulfato amónico)	
4.5	<b>Agentes espesantes</b> (en tipo de mostaza solamente )	
	Goma guar	Limitada por las BPF
	Goma arábica	
	Goma de semillas de algarrobo	
4.6	<b>Acidificantes</b>	
	Acido acético	Limitada por las BPF
	Acido láctico	
	Acido málico	
	Acido cítrico	
4.7	<b>Aromas</b>	
	Aromas naturales y aromas de idéntica naturaleza, según se definen en el Volumen I del Codex Alimentarius	Limitada por las BPF

## NORMA DEL CODEX PARA ZANAHORIAS EN CONSERVA (CODEX STAN 116-1981)

### 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

		Dosis máxima
3.1	<b>Agentes espesantes</b>	
	Utilizables únicamente cuando se empleen mantequilla u otros aceites o grasas vegetales o animales comestibles como ingredientes en un "envasado con salsa".	
3.1.1	<b>Almidones modificados</b>	
	Almidones tratados con ácido	10 g/kg, solos ó en combinación *
	Almidones tratados con álcalis	
	Almidones blanqueados	
	Fosfato de dialmidón	
	Dialmidón fosfato, fosfatado	
	Fosfato monoalmidonado	
	Acetato de almidón	
	Almidón, hidroxipropil	
	Dialmidón adipato, acetilado	
	Dialmidón glicerol, hidroxipropil	
	Dialmidón fosfato, acetilado	
	Dialmidón glicerol, acetilado	
	Dialmidón glicerol	
	Almidones oxidados	
	Dialmidón fosfato, hidroxipropilo	
3.1.2	<b>Gomas vegetales</b>	
	Goma arábiga	10 g/kg, solos o en combinación *
	Carragenina	
	Goma guar	
	Goma de semillas de algarrobo )	
3.1.3	<b>Alginatos</b>	
	Alginato de amonio	10 g/kg, solos o en combinación *
	Alginato de calcio	
	Alginato de potasio	
	Alginato de sodio	
	Alginato de propilenglicol	
3.1.4	<b>Pectinas</b>	10 g/kg, solos o en combinación *

\* La dosis máxima se refiere a una dosis máxima general para los agentes espesantes.

## NORMA DEL CODEX PARA LOS “BOUILLONS” Y CONSOMÉS (CODEX STAN 117-1981)

### 4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima (en relación con el producto listo para el consumo)
4.1	<b>Reguladores de la acidez</b>	
	Cualquier regulador de acidez que figure en el Cuadro III de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995, Rev. 6-2005).	
514	Sulfatos de sodio	Limitada por las BPF
574	Ácido glucónico (D-)	
339	Fosfatos de sodio	1000 mg/kg (suma de fosfatos expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340	Fosfatos de potasio	
450i	Difosfato disódico	
450ii	Difosfato trisódico	
450iii	Difosfato tetrasódico	
450iv	Difosfato dipotásico	
450v	Difosfato tetrapotásico	
451i	Trifosfato pentasódico	
451ii	Trifosfato pentapotásico	
452i	Polifosfato de sodio	
452ii	Polifosfato de potasio	
4.2	<b>Antiaglutinantes</b> (solamente en productos deshidratados)	
	Cualquiera de los antiaglutinantes que figuran en el Cuadro III de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995, Rev. 6-2005).	
341	Fosfatos de calcio	3 g/kg en relación con la materia seca
4.3	<b>Antiespumantes</b>	
	Cualquier agente antiespumante que figure en el Cuadro III de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995, Rev. 6-2005).	
900a	Dimetilpolisiloxano	10 mg/kg
570	Ácidos grasos	Limitada por las BPF
4.4	<b>Antioxidantes</b>	
	Cualquier antioxidante que figure en el Cuadro III de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995, Rev. 6-2005).	
304	Palmitato de ascorbilo	200 mg/kg solos ó en combinación
305	Estearato de ascorbilo	
306	Concentrado de tocoferoles mezclados	50 mg/kg, solos ó en combinación
307	Alfa-tocoferol	
310	Galato de propilo	200 mg/kg solos ó en combinación
319	Terbutilhidroquinona (TBHQ)	
320	Butilhidroxianisol (BHA)	
321	Butilhidroxitolueno (BHT)	
4.5	<b>Colorantes</b>	
	Cualquier colorante que figure en el Cuadro III de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995, Rev. 6-2005).	
100i	Curcumina	50 mg/kg
101i	Riboflavina	200 mg/kg
141i	Complejo cúprico de clorofila	400 mg/kg
102	Tartrazina	50 mg/kg
104	Amarillo de quinoleína	
110	Amarillo ocaso FCF	
120	Carmines	
122	Azorrubina	
124	Ponceau 4R	
129	Rojo cochinilla AC	
132	Indigotina	
133	Azul brillante FCF	
150c	Caramelo III - proceso al amoniaco	
150d	Caramelo IV – proceso al sulfito amónico	3000 mg/kg
160a(ii)	Extractos naturales	50 mg/kg, solos ó en combinación
160e	Beta-apo-Carotenal	
160f	Ester metílico o etílico del ácido beta-apo-8' carotenico	
4.6	<b>Emulsionantes, Estabilizantes, Espesantes</b>	
	Cualquier emulsionante, estabilizador y espesante que figure en el Cuadro III de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995, Rev. 6-2005).	
432	Monolaurato de sorbitán polioxi-etilenado (20)	
433	Monooleato de sorbitán polioxi-etilenado (20)	

434	Monopalmitato de sorbitan polioxietileno (20)	1 g/kg solos ó en combinación
435	Monoestearato de sorbitan polioxietileno (20)	
436	Triestearato de sorbitan polioxietileno (20)	
450vi	Difosfato dicálcico	3 g/kg (suma de fosfatos expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452iv	Polifosfatos de calcio	
472d	Esteres del ácido tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos	Limitada por las BPF
473	Sucroésteres de ácidos grasos	2 g/l
474	Sucroglicéridos	
1421	Acetato de almidón esterificado con acetato de vinilo	Limitada por las BPF
4.7	<b>Aromas y Aromatizantes</b>	
4.7.1	Aromas y aromatizantes naturales, y aromatizantes idénticos a los naturales	Limitada por las BPF
4.7.2	Aromatizantes artificiales	
4.7.3	Mezcla preparada por sus propiedades aromatizantes y producida con ingredientes o mezclas de ingredientes ya autorizados para su uso en los alimentos, o que se encuentran naturalmente en los alimentos, y que se obtiene mediante un procedimiento autorizado para la preparación de alimentos para el consumo humano.	
4.8	<b>Acentuadores del sabor</b>	
	Cualquier acentuador del sabor que figure en el Cuadro III de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995, Rev. 6-2005).	
4.9	<b>Humectantes</b>	
	Cualquier humectante que figure en el Cuadro III de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995, Rev. 6-2005).	
4.10	<b>Gases de envasado</b>	
	Cualquier gas de envasado que figure en el Cuadro III de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995, Rev. 6-2005).	
4.11	<b>Conservantes</b>	
	Cualquier conservante que figure en el Cuadro III de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995, Rev. 6-2005).	
200	Ácido sórbico	500 mg/kg solos ó en combinación
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
210	Ácido benzoico	
211	Benzoato sódico	
212	Benzoato sódico	
213	Benzoato de potasio	
4.12	<b>Edulcorantes</b>	
	Cualquier edulcorante que figure en el Cuadro III de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995, Rev. 6-2005).	

## NORMA DEL CODEX PARA ALIMENTOS «EXENTOS DE GLUTEN» (CODEX STAN 118-1981)

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

## NORMA DEL CODEX PARA PESCADOS EN CONSERVA (CODEX STAN 119-1981)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

	Aditivos	Dosis máxima en el producto final
	<b>Espesantes o agentes gelificantes (en el medio de envasado exclusivamente)</b>	
400	Ácido alginico	BPF
401	Alginato de sodio	
402	Alginato de potasio	
404	Alginato de calcio	
406	Agar	
407	Carragenina y sus sales de Na, K, NH <sub>4</sub> (incluido el furcellaran)	
407a	Alga <i>euchema</i> elaborada	
410	Goma de semilla de algarrobo	
412	Goma guar	
413	Goma de tragacanto	
415	Goma xanthan	
440	Pectinas	
466	Carboximetilcelulosa sódica	
	<b>Almidones modificados</b>	
1401	Almidones tratados con ácido	



1402	Almidones tratados con álcalis	BPF
1404	Almidones oxidados	
1410	Fosfato monoalmidonado	
1412	Fosfato de dialmidón, esterificado	
1414	Fosfato dialmidonado acetilado	
1413	Fosfato dialmidonado fosforizado	
1420/1421	Acetato de almidón	
1422	Adipato dialmidonado acetilado	
1440	Almidón de hidroxipropilo	
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
260	Acido acético	BPF
270	Ácido láctico (L-, D-, y DL-)	
330	Acido cítrico	
<b>Aromatizantes naturales</b>		
	Aceites con especias	BPF
	Extractos de especias	
	Aromas de ahumado (preparados naturales con sabor de ahumado y extractos de los mismos)	

### NORMA DEL CODEX PARA LOS ALBARICOQUES SECOS (CODEX STAN 130-1981)

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

		Dosis máxima
4.1	Ácido sórbico y sus sales de sodio y de potasio	500 mg/kg, solos ó en combinación, expresados como ácido sórbico
4.2	Dióxido de azufre	2000 mg/kg

### NORMA DEL CODEX PARA PISTACHOS CON CASCARA (CODEX STAN 131-1981)

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permiten aditivos.

### NORMA DEL CODEX PARA EL MAIZ EN GRANO ENTERO CONGELADO RAPIDAMENTE (CODEX STAN 132-1981)

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Acido cítrico o málico, como coadyuvantes de la elaboración para su empleo en el agua de blanqueo o enfriamiento, conforme con las BPF

#### 4.2 Principio de transferencia

Se aplicará la "Sección 3" del "Principio de Transferencia de los aditivos alimentarios en los alimentos", cuyo texto figura en el Volumen 1 del Codex Alimentarius.

### NORMA DEL CODEX PARA EL MAIZ EN LA MAZORCA CONGELADO RAPIDAMENTE (CODEX STAN 133-1981)

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Acido cítrico o málico, como coadyuvantes de la elaboración para su empleo en el agua de blanqueo o enfriamiento, conforme con las BPF

#### 4.2 Principio de transferencia

Se aplicará la "Sección 3" del "Principio de Transferencia de los aditivos alimentarios en los alimentos", cuyo texto figura en el Volumen 1 del Codex Alimentarius.

### NORMA DEL CODEX PARA LAS ZANAHORIAS CONGELADAS RAPIDAMENTE (CODEX STAN 140-1983)

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

		Dosis máximas
4.1	<b>Coadyuvantes de elaboración</b>	
	Acido cítrico	Limitada por las BPF

	Hidróxido de sodio	Limitada por las BPF
--	--------------------	----------------------

#### 4.2 Principio de transferencia

Se aplicará la "Sección 3" del "Principio de Transferencia de los aditivos alimentarios en los alimentos", cuyo texto figura en el Volumen 1 del Codex Alimentarius.

### NORMA DEL CODEX PARA EL CACAO EN PASTA (LICOR DE CACAO/CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO (CODEX STAN 141-1983)

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios que se indican a continuación, y únicamente en las dosis establecidas.

		Dosis máxima
<b>4.1</b>	<b>Reguladores de la acidez</b>	
503(i)	Carbonato amónico	Limitada por las BPF
527	Hidróxido de amonio	
503(ii)	Hidrogen-carbonato de amonio	
170(i)	Carbonato de calcio	
330	Acido cítrico	
504(i)	Carbonato de magnesio	
528	Hidróxido de magnesio	
530	Óxido de magnesio	
501(i)	Carbonato de potasio	
525	Hidróxido de potasio	
501(ii)	Hidrogen-carbonato de potasio	
500(i)	Carbonato de sodio	
524	Hidróxido de sodio	
500(ii)	Hidrogencarbonato de sodio	
526	Hidróxido de calcio	
338	Ácido ortofosfórico	2.5 g/kg expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> en productos acabados de cacao y chocolate
334	Acido L-tartárico	5 g/kg en productos acabados de cacao y chocolate
<b>4.2</b>	<b>Emulsionantes</b>	
471	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos comestibles	Limitada por las BPF
322	Lecitina	
442	Sales amónicas de ácidos fosfatídicos	10 g/kg en productos acabados de cacao y chocolate
476	Ésteres de poliglicerol del ácido ricinoléico interesterificado	5 g/kg en productos acabados de cacao y chocolate
<b>4.3</b>	<b>Aromatizantes</b>	
	Aromas naturales y artificiales, salvo aquellos que imitan el aroma natural del chocolate o de la leche	Limitada por las BPF
	Vainillina	
	Etilvainillina	

### NORMA DEL CODEX PARA LOS DATILES (CODEX STAN 143-1985)

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

		Dosis máxima
4.1	Glicerol	Limitada por las BPF (véase también la sección 3.1.1)
4.2	Sorbitol	

### NORMA DEL CODEX PARA PALMITO EN CONSERVA (CODEX STAN 144-1985)

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios están sujetas a la aprobación del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, según se indica:

		Dosis máxima en el producto final
4.1	Cloruro estannoso, sólo para el palmito en recipientes de cristal o en envases totalmente barnizados (esmalutados)	25 mg/kg
4.2	Acido L-ascórbico	300 mg/kg
<b>4.3</b>	<b>Acidificantes</b>	
4.3.1	Acido cítrico	Para mantener el pH a un nivel no superior a 4,6 si el producto está pasterizado térmicamente, o limitada por las BPF si se trata
4.3.2	Acido L(+)-tartárico	
4.3.3	Acido dl-láctico	

		de producto esterilizado con calor
4.4	<b>Gomas vegetales, pectinas, alginatos</b> - Sólo se emplearán cuando se utilicen como ingredientes mantequilla, margarina u otras grasas o aceites animales o vegetales comestibles :	
4.4.1	<b>Gomas vegetales</b>	1% m/m solos ó en combinación
4.4.1.1	Goma arábica (Acacia)	
4.4.1.2	Goma guar	
4.4.1.3	Carragenina	
4.4.2	Pectina	
4.4.3	Alginatos (Ca, K, Na, NH <sub>4</sub> )	
4.5	<b>Almidones modificados</b> Se emplearán según se indica en la sección 4.4	
4.5.1	Almidones tratados con ácido	0.5% m/m solos ó en combinación.
4.5.2	Almidones tratados con álcalis	
4.5.3	Almidones blanqueados	
4.5.4	Dialmidón fosfato (fosfatado)	
4.5.5	Fosfato de dialmidón (tratado con trimetafosfato sódico)	
4.5.6	Fosfato monoalmidonado	
4.5.7	Dialmidón fosfato, acetilado	
4.5.8	Dialmidón glicerol, acetilado	
4.5.9	Dialmidón adipato, acetilado	
4.6	<b>Coadyuvantes de elaboración</b>	
4.6.1	Metabisulfito de sodio	20 mg/kg, como SO <sub>2</sub>

### NORMA DEL CODEX PARA LAS CASTAÑAS EN CONSERVA Y EL PURE DE CASTAÑAS EN CONSERVA (CODEX STAN 145-1985)

#### 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

		Dosis máxima en el producto final
3.1	<b>Quelantes</b>	
3.1.1	Polifosfato de sodio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
3.2	<b>Endurecedores</b>	
3.2.1	Sulfato de potasio y aluminio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
3.3	<b>Antioxidantes</b>	
3.3.1	Acido L-ascórbico	300 mg/kg expresados como ácido ascórbico, solos ó en combinación
3.3.2	Ascorbato de sodio	
3.4	<b>Acidificantes</b>	
3.4.1	Acido cítrico	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
3.4.2	Ácido málico	
3.4.3	Acido L-tartárico	10 g/kg
3.5	<b>Blanqueadores</b>	
3.5.1	Dióxido de azufre (no autorizado en el puré)	30 mg/kg, calculado como SO <sub>2</sub>
3.6	<b>Colorantes naturales</b>	
3.6.1	Cúrcuma (CI 75300)	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
3.6.2	Azafrán (CI 75100)	
3.6.3	Amarillo Cártamo (CI 75140)	
3.7	<b>Aromas</b>	
3.7.1	Extracto de vainilla	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
3.7.2	Vainillina	
3.8	<b>Agentes espesantes</b>	
3.8.1	Pectinas	Limitada por las BPF

### NORMA DEL CODEX PARA LA SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA (CODEX STAN 150-1985)

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 12.1.1 (Sal) pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.

**4.1** Todos los aditivos alimentarios que se empleen deberán ser de calidad alimentaria.

### NORMA DEL CODEX PARA EL GARI (CODEX STAN 151-1989)

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA DEL CODEX PARA LA HARINA DE TRIGO (CODEX STAN 152-1985)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

		Dosis máxima en el producto final
<b>4.1</b>	<b>Enzimas</b>	
4.1.1	Amilasa fúngica de <i>Aspergillus niger</i>	BPF
4.1.2	Amilasa fúngica de <i>Aspergillus oryzae</i>	BPF
4.1.3	Enzima proteolítica de <i>Bacillus subtilis</i>	BPF
4.1.4	Enzima proteolítica de <i>Aspergillus oryzae</i>	BPF
<b>4.2</b>	<b>Agentes de tratamiento de las harinas</b>	
4.2.1	Acido ascórbico L. y sus sales de sodio y potasio	300 mg/kg
4.2.2	Hidrocloruro de L.-cisteína	90 mg/kg
4.2.3	Dióxido de azufre (en harinas utilizadas únicamente para la fabricación de bizcochos y pastas)	200 mg/kg
4.2.4	Fosfato monocálcico	2500 mg/kg
4.2.5	Lecitina	2000 mg/kg
4.2.6	Cloro en tortas de alto porcentaje	2500 mg/kg
4.2.7	Dióxido de cloro para productos de panadería crecidos con levadura	30 mg/kg
4.2.8	Peróxido benzoílico	60 mg/kg
4.2.9	Azodicarbonamida para pan con levadura	45 mg/kg

**NORMA DEL CODEX PARA EL MAIZ (CODEX STAN 153-1985)***(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )***NORMA DEL CODEX PARA LA HARINA INTEGRAL DE MAIZ (CODEX STAN 154-1985)***(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )***NORMA DEL CODEX PARA LA HARINA Y LA SEMOLA DE MAIZ SIN GERMEN (CODEX STAN 155-1985)***(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )***NORMA DEL CODEX PARA PREPARADOS COMPLEMENTARIOS (CODEX STAN 156-1987)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Se permiten los siguientes aditivos:

		Dosis máxima en 100 ml del producto listo para el consumo
<b>4.1</b>	<b>Agentes espesantes</b>	
4.1.1	Goma guar	0,1 g
4.1.2	GumGoma de semilla de algarrobo	0,5 g solos ó en combinación en los productos a base de soja solamente
4.1.3	Fosfato de dialmidón	
4.1.4	Fosfato dialmidonado acetilado	
4.1.5	Fosfato dialmidonado fosforizado	
4.1.6	Adipato dialmidonado acetilado	2,5 g solos ó en combinación en los productos a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos solamente
4.1.7	Carragenina	0,03 g solos ó en combinación en la leche y en los productos a base de soja solamente 0,1 g solos ó en combinación en productos líquidos a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos solamente
4.1.8	Pectinas	1 g
<b>4.2</b>	<b>Emulsionantes</b>	
4.2.1	Lecitina	0,5 g
4.2.2	Mono y diglicéridos	0,4 g
<b>4.3</b>	<b>Reguladores del pH</b>	
4.3.1	Hidrogenocarbonato de sodio	
4.3.2	Carbonato de sodio	
4.3.3	Citrato de sodio	
4.3.4	Hidrogen-carbonato de potasio	
4.3.5	Carbonato de potasio	

4.3.6	Citrato de potasio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación límite para el sodio establecido en la Sección 3.2.6
4.3.7	Hidróxido de sodio	
4.3.8	Hidróxido de potasio	
4.3.9	Hidróxido de calcio	
4.3.10	Acido L(+) láctico	
4.3.11	Cultivos productores de ácido L(+) láctico	
4.3.12	Acido cítrico	
<b>4.4</b>	<b>Antioxidantes</b>	
4.4.1	Concentrado de tocoferoles mezclados	3 mg solos ó en combinación
4.4.2	Alpha-Tocoferol	
4.4.3	Palmitato de L-ascorbilo	5 mg solos ó en combinación, expresados como ácido ascórbico (Véase Sección 3.2.6)
4.4.4	Acido L-ascórbico y sus sales de sodio y calcio	
<b>4.5</b>	<b>Aromas</b>	
4.5.1	Extractos naturales de fruta	BPF
4.5.2	Extracto de vainilla	BPF
4.5.3	Etilvainillina	5 mg
4.5.4	Vainillina	5 mg

#### 4.6 Principio de transferencia

Se aplicará la Sección 3 del «Principio referente a la transferencia de aditivos alimentarios a los alimentos» tal como se define en el Volumen 1 del Codex Alimentarius.

### NORMA DEL CODEX PARA MANGOS EN CONSERVA (CODEX STAN 159-1987)

#### 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

		Dosis máxima en el producto final
3.1	<b>Colorantes</b>	
	<i>Beta-caroteno</i>	100 mg/kg
3.2	<b>Acidificante</b>	
	Acido cítrico	Limitada por las BPF
3.3	<b>Antioxidante</b>	
	Acido ascórbico	200 mg/kg
3.4	<b>Endurecedores</b>	
3.4.1	Cloruro de calcio	350 mg/kg, calculados como Ca total en el producto final
3.4.2	Pectinas	Limitada por las BPF

### NORMA DEL CODEX PARA LA SALSA PICANTE DE MANGO (CODEX STAN 160-1987)

#### 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

		Dosis máxima en el producto final
<b>3.1</b>	<b>Acidificantes</b>	
3.1.1	Acido cítrico	Para mantener el pH a un nivel no superior 4.6 si el producto está pasteurizado térmica-mente, o limitada por las BPF si el producto está esterilizado térmicamente
3.1.2	Acido acético	
<b>3.2</b>	<b>Conservantes</b>	
3.2.1	Metabisulfito de sodio	100 mg/kg solos ó en cualquier combinación, expresados como SO <sub>2</sub> .
3.2.2	Metabisulfito de potasio	
3.2.3	Benzoato de sodio y de potasio	250 mg/kg solos ó en cualquier combinación, expresados como ácido
3.2.4	Parahidroxibenzoatos de metilo, etilo y propilo	
3.2.5	Acido sórbico	1000 mg/kg

### NORMA DEL CODEX PARA PRODUCTOS DE PROTEÍNA DE TRIGO INCLUIDO EL GLUTEN DE TRIGO (CODEX STAN 163-1987)

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite ningún aditivo alimentario en gluten de trigo vital o desvitalizado ni en las proteínas solubilizadas de trigo.

**NORMA DEL CODEX PARA BLOQUES DE FILETES DE PESCADO, CARNE DE PESCADO PICADA Y MEZCLAS DE FILETES Y DE CARNE DE PESCADO PICADA CONGELADOS RÁPIDAMENTE (CODEX STAN 165-1989)**

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Sólo está permitido el empleo de los siguientes aditivos:

	<b>Aditivos</b>	<b>Dosis máxima en el producto final</b>
	<b>Humectantes yAgentes de retención del agua</b>	
339(i)	Ortofosfato monosódico	10 g/kg expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , solos ó en combinación (con inclusión de los fosfatos naturales)
340(i)	Ortofosfato monopotásico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato de sodio	
452(v)	Calcium, Polifosfatos	
401	Alginato de sodio	BPF
	<b>Antioxidantes</b>	
300	Ácido ascórbico	BPF
301	Ascorbato de sodio	
303	Ascorbato de potasio	
304	Palmitato de ascorbilo	

**Únicamente en la carne de pescado picada**

	<b>Reguladores de la acidez</b>	
330	Ácido cítrico	BPF
331	Citrato de sodio	
332	Citrato de potasio	
	<b>Espesantes</b>	
412	Goma guar	BPF
410	Goma de semillas de algarrobo (goma garrofin)	
440	Pectinas	
466	Celulosa de carboximetilo de sodio	
415	Goma xanthan	
407	Carragenina y sus sales de Na, K, NH <sub>4</sub> (incluido el furcellaran)	
407a	Alga <i>euchema</i> elaborada	
461	Celulosa de metilo	

**NORMA DEL CODEX PARA BARRITAS, PORCIONES Y FILETES DE PESCADO EMPANADOS O REBOZADOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE (CODEX STAN 166-1989)**

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Sólo está permitido el empleo de los siguientes aditivos:

**En filetes y carne de pescado picada únicamente**

	<b>Aditivos</b>	<b>Dosis máxima en el producto final</b>
	<b>Humectantes yAgentes de retención del agua</b>	
339(i)	Ortofosfato monosódico	10 g/kg expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , solos ó en combinación (con inclusión de los fosfatos naturales)
340(i)	Ortofosfato monopotásico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato de sodio	
452(iv)	Calcium, Polifosfatos	
401	Alginato de sodio	BPF
	<b>Antioxidantes</b>	
300	Ácido ascórbico	BPF
301	Ascorbato de sodio	
303	Ascorbato de potasio	
304	Palmitato de ascorbilo	

**Además, en la carne de pescado picada únicamente**

	<b>Reguladores de la acidez</b>
330	Ácido cítrico

331	Citrato de sodio	BPF
332	Citrato de potasio	
<b>Espesantes</b>		
412	Goma guar	BPF
410	Goma de semillas de algarrobo (goma garrofin)	
440	Pectinas	
466	Celulosa de carboximetilo de sodio	
415	Goma xanthan	
407	Carragenina y sus sales de Na, K, NH <sub>4</sub> (incluido el furcellaran)	
407a	Alga <i>euchema</i> elaborada	
461	Celulosa de metilo	

**Aditivos alimentarios permitidos en el rebozado o empanado**

<b>Gasificantes</b>		
341(i)	Ortofosfato monocalcico	1 g/kg expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , solos o en combinación
341(ii)	Ortofosfato dicalcico	
541	Fosfato de aluminio y sodio	BPF
500	Carbonatos de sodio	
501	Carbonatos de potasio	
503	Carbonatos de amonio	
<b>Acentuadores del sabor</b>		
621	Glutamato monosódico	BPF
622	Glutamato monopotásico	
<b>Colorantes</b>		
160b	Extractos de bija	20 mg/kg expresada como bixina
150a	Caramelo I - puro	BPF
160a(i)	Beta-caroteno (sintético)	100 mg/kg solos o en combinación
160e	Beta-apo-carotenal	
<b>Espesantes</b>		
412	Goma guar	BPF
410	Goma de semillas de algarrobo (goma garrofin)	
440	Pectinas	
466	Celulosa de carboximetilo de sodio	
415	Goma xanthan	
407	Carragenina y sus sales de Na, K, NH <sub>4</sub> (incluido el furcellaran)	
407a	Alga <i>euchema</i> elaborada	
461	Celulosa de metilo	
401	Alginato de sodio	
463	Celulosa de hidroxipropilo	
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	
465	Metiletilcelulosa	
<b>Emulsionantes</b>		
471	Monoglicéridos de ácidos graso	BPF
322	Lecitinas	
<b>Almidones modificados</b>		
1401	Almidones tratados con ácido	BPF
1402	Almidones tratados con álcalis	
1404	Almidones oxidados	
1410	Fosfato monoalmidonado	
1412	Fosfato de dialmidón, esterificado con trimetafosfato de sodio; esterificado con oxiclورو de fósforo	
1414	Fosfato dialmidonado acetilado	
1413	Fosfato dialmidonado fosforizado	
1420	Acetato de almidón convertido en éster con anhídrido acético	
1421	Acetato de almidón esterificado con acetato de vinilo	
1422	Adipato dialmidonado acetilado	
1440	Almidón de hidroxipropilo	
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	

**NORMA DEL CODEX PARA PESCADO SALADO Y PESCADO SECO SALADO DE LA FAMILIA GADIDAE (CODEX STAN 167-1989)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Sólo está permitido el empleo de los siguientes aditivos.

	<b>Aditivos</b>	<b>Dosis máxima en el producto final</b>
	<b>Conservantes</b>	
200	Ácido sórbico	200 mg/kg, solos o en combinación expresados como ácido sórbico
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	

**NORMA DEL CODEX PARA EL MIJO PERLA EN GRANO ENTERO Y DECORTICADO (CODEX STAN 169-1989)**

*(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )*

**NORMA DEL CODEX PARA LA HARINA DE MIJO PERLA (CODEX STAN 170-1989)**

*(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )*

**NORMA DEL CODEX PARA DETERMINADAS LEGUMBRES (CODEX STAN 171-1989)**

*(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )*

**NORMA DEL CODEX PARA EL SORGO EN GRANO (CODEX STAN 172-1989)**

*(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )*

**NORMA DEL CODEX PARA LA HARINA DE SORGO (CODEX STAN 173-1989)**

*(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )*

**NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS PRODUCTOS PROTEINICOS VEGETALES (PPV) (CODEX STAN 174-1989)**

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Durante la manufactura de los PPV se podrán utilizar las siguientes clases de coadyuvantes de elaboración, según aparecen registrados en el inventario consultivo de la Comisión del Codex Alimentarius:

- Reguladores de la acidez
- Antiespumantes
- Endurecedores
- Preparaciones de enzima
- Disolventes para extracción
- Agentes antiestáticos
- Agentes de tratamiento de las harinas
- Agentes para el control de la viscosidad

**NORMA DEL CODEX PARA PRODUCTOS PROTEINICOS DE SOJA (PPS) (CODEX STAN 175-1989)**

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Al manufacturar los PPS se podrán utilizar las siguientes clases de coadyuvantes de elaboración, según aparecen registrados en el inventario consultivo de la Comisión del Codex Alimentarius:

- Reguladores de la acidez
- Antiespumantes
- Endurecedores
- Preparaciones de enzima
- Disolventes para extracción
- Agentes antiestáticos
- Agentes de tratamiento de las harinas
- Agentes para el control de la viscosidad

**NORMA DEL CODEX PARA LA HARINA DE YUCA COMESTIBLE (CODEX STAN 176-1989)**

*(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )*



**NORMA DEL CODEX PARA EL COCO RALLADO DESECADO (CODEX STAN 177-1991)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

		Dosis máxima en el producto final
4.1	Dióxido de azufre	50 mg/kg

**NORMA DEL CODEX PARA LA SEMOLA Y LA HARINA DE TRIGO DURO (CODEX STAN 178-1991)**

*(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )*

**NORMA DEL CODEX PARA PREPARADOS DIETETICOS PARA REGIMENES DE CONTROL DEL PESO (CODEX STAN 181-1991)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Los aditivos alimentarios aprobados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) se permitirán a concentraciones que no superen el equivalente de sus Ingestiones Diarias Admisibles.

**NORMA DEL CODEX PARA LA PIÑA (CODEX STAN 182-1993)**

*(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )*

**NORMA DEL CODEX PARA LA PAPAYA (CODEX STAN 183-1993)**

*(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )*

**NORMA DEL CODEX PARA EL MANGO (CODEX STAN 184-1993)**

*(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )*

**NORMA DEL CODEX PARA EL NOPAL (CODEX STAN 185-1993)**

*(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )*

**NORMA DEL CODEX PARA LA TUNA (CODEX STAN 186-1993)**

*(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )*

**NORMA DEL CODEX PARA LA CARAMBOLA (CODEX STAN 187-1993)**

*(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )*

**NORMA DEL CODEX PARA EL MAÍZ ENANO (CODEX STAN 188-1993)**

*(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )*

**NORMA DEL CODEX PARA LAS ALETAS DE TIBURÓN SECAS (CODEX STAN 189-1993)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

No se permite la utilización de aditivos alimentarios.

**NORMA DEL CODEX PARA FILETES DE PESCADO CONGELADOS RÁPIDAMENTE (CODEX STAN 190-1995)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

	Aditivos	Dosis máxima en el producto final
	<b>Humectantes y Agentes de retención del agua</b>	
339(i)	Ortofosfato monosódico	10 g/kg expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , solos o en combinación (con inclusión de los fosfatos naturales)
340(i)	Ortofosfato monopotásico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato de sodio	
452(iv)	Polifosfatos de calcio	
401	Alginato de sodio	BPF
	<b>Antioxidantes</b>	
301	Ascorbato de sodio	BPF
303	Ascorbato de potasio	BPF

**NORMA DEL CODEX PARA LOS CALAMARES CONGELADOS RÁPIDAMENTE (CODEX STAN 191-1995)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

En este producto no está permitido el uso de ningún aditivo alimentario.

**NORMA DEL CODEX PARA EL LICHÍ (CODEX STAN 196-1995)**

*(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )*

**NORMA DEL CODEX PARA EL AGUACATE (CODEX STAN 197-1995)**

*(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )*

**NORMA DEL CODEX PARA EL ARROZ (CODEX STAN 198-1995)**

*(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )*

**NORMA DEL CODEX PARA EL TRIGO Y EL TRIGO DURO (CODEX STAN 199-1995)**

*(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )*

**NORMA DEL CODEX PARA EL MANI (CODEX STAN 200-1995)**

*(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )*

**NORMA DEL CODEX PARA LA AVENA (CODEX STAN 201-1995)**

*(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )*

**NORMA DEL CODEX PARA EL CUSCUS (CODEX STAN 202-1995)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Durante la elaboración industrial del cuscús no deberá añadirse aditivo alimentario alguno.

## NORMA PARA PREPARADOS DIETETICOS PARA REGIMENES MUY HIPOCALORICOS DE ADELGAZAMIENTO (CODEX STAN 203-1995)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se permitirán los aditivos alimentarios aprobados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios, en los niveles aprobados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

## NORMA DEL CODEX PARA EL MANGOSTÁN (CODEX STAN 204-1997)

*(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)*

## NORMA DEL CODEX PARA EL BANANO (PLÁTANO) (CODEX STAN 205-1997)

*(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)*

## NORMA DEL CODEX PARA LAS LECHES EN POLVO Y LA NATA (CREMA) EN POLVO (CODEX STAN 207-1999)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios que se indican a continuación, y únicamente en las dosis establecidas.

Nº SIN	Nombre	Dosis máxima
	<b>Estabilizantes</b>	
331	Citratos de sodio	5 g/kg solos o en combinación, expresados como sustancias anhidras
332	Citratos de potasio	
	<b>Endurecedores</b>	
508	Cloruro de potasio	Limitada por las BPF
509	Cloruro de calcio	Limitada por las BPF
	<b>Reguladores de la acidez</b>	
339	Fosfatos de sodio	5 g/kg solos o en combinación expresados como sustancias anhidras
340	Fosfatos de potasio	
450	Difosfatos	
451	Trifosfatos	
452	Polifosfatos	
500	Carbonatos de sodio	
501	Carbonatos de potasio	
	<b>Emulsionantes</b>	
322	Lecitinas (o fosfolípidos de fuentes naturales)	Limitada por las BPF
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	2,5 g/kg
	<b>Antiaglutinantes</b>	
170(i)	Carbonato de calcio	10 g/kg solos o en combinación
341(iii)	Ortofosfato tricálcico	
343(iii)	Ortofosfato trimagnésico	
504(i)	Carbonato de magnesio	
530	Oxido de magnesio	
551	Dióxido de silicio amorfo	
552	Silicato de calcio	
553	Silicato de magnesios	
554	Silicato de sodio y aluminio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	
	<b>Antioxidantes</b>	
300	Acido L-ascórbico	0,5 g/kg expresados como ácido ascórbico
301	Ascorbato de sodio	
304	Palmitato de ascorbilo	
320	Butilhidroxianisol (BHA)	0,01% m/m

## NORMA DE GRUPO DEL CODEX PARA QUESO EN SALMUERA (CODEX STAN 208-1999)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios que se indican a continuación y únicamente en las dosis establecidas.

Nº SIN	Nombre	Dosis máxima
	<b>Reguladores de la acidez</b>	
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	Limitada por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitada por las BPF

## NORMA DEL CODEX PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CODEX-STAN 210-1999)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 No se permiten aditivos alimentarios en los aceites vírgenes o en los aceites prensados en frío.

		Dosis máxima
<b>4.2</b>	<b>Aromas</b>	
	Podrán utilizarse aromas naturales y sus equivalentes sintéticos idénticos, y otros aromas sintéticos, salvo aquellos de los cuales se sabe que entrañan riesgos de toxicidad.	
<b>4.3</b>	<b>Antioxidantes</b>	
304	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg solos o en combinación
305	Estearato de ascorbilo	
306	Concentrado de tocoferoles mezclados	BPF
307	Alfa-tocoferol	BPF
308	Gama-tocoferol sintético	BPF
309	Delta-tocoferol sintético	BPF
310	Galato de propilo	100 mg/kg
319	Butilhidroquinona terciaria (BHQT)	120 mg/kg
320	Butilhidroxianisol (BHA)	175 mg/kg
321	Butilhidroxitolueno (BHT)	75 mg/kg
	Cualquier combinación de galato de propilo, BHA, BHT y/o BHQT	200 mg/kg pero sin exceder de los límites antes indicados
389	Tiodipropionato de dilaurilo	200 mg/kg
<b>4.4</b>	<b>Sinérgicos de antioxidantes</b>	
330	Ácido cítrico	BPF
331	Citratos de sodio	BPF
384	Citratos de isopropilo	100 mg/kg solos o en combinación
	Citrato monoglicérico	
<b>4.5</b>	<b>Antiespumantes (aceites para freír a temperatura elevada)</b>	
900a	Dimetilpolisiloxano	10 mg/kg

## NORMA DEL CODEX PARA GRASAS ANIMALES ESPECIFICADAS (CODEX STAN 211-1999)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

		Dosis máxima
<b>4.1</b>	<b>Colorantes</b>	
	Se permiten los siguientes colorantes a efectos de restablecer el color natural perdido en el proceso o a efectos de normalizar el color, siempre que el color añadido no engañe ni induzca a error al consumidor ocultando un estado de deterioro o una calidad inferior o haciendo que el producto parezca tener un valor superior al valor real:	
100	Curcumina o cúrcuma	5 mg/kg (calculado como curcumina total)
160a	Beta-caroteno	25 mg/kg
160b	Extractos de bija	10 mg/kg (calculado como bixina o norbixina totales)
<b>4.2</b>	<b>Antioxidantes</b>	
304	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg solos o en combinación
305	Estearato de ascorbilo	
306	Concentrado de tocoferoles mezclados	BPF
307	Alfa-tocoferol	BPF
308	Gama-tocoferol sintético	BPF
309	Delta-tocoferol sintético	BPF
310	Galato de propilo	100 mg/kg
319	Butilhidroquinona terciaria (BHQT)	120 mg/kg
320	Butilhidroxianisol (BHA)	175 mg/kg
321	Butilhidroxitolueno (BHT)	75 mg/kg
	Cualquier combinación de galato de propilo, BHA, BHT y/o BHQT	200 mg/kg pero sin exceder de los límites antes indicados
<b>4.3</b>	<b>Sinérgicos de antioxidantes</b>	
330	Ácido cítrico	BPF
331	Citratos de sodio	BPF
384	Citratos de isopropilo	100 mg/kg solos o en combinación
	Citrato monoglicérico	

**NORMA DEL CODEX PARA LOS AZUCARES (CODEX STAN 212-1999)****2. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Solo se permiten los aditivos que se enumeran a continuación. En la medida de lo posible, los niveles deben ser tan bajos como sea tecnológicamente viable.

**2.1. DIÓXIDO DE AZUFRE**

Las dosis permitidas de dióxido de azufre en el producto final son las siguientes.

<u>Azúcar</u>	<u>Dosis máxima permitida de dióxido de azufre (mg/kg)</u>
Azúcar blanco	15
Azúcar en polvo	15
Dextrosa anhidra	15
Dextrosa, monohidrato	15
Dextrosa en polvo	15
Fructosa	15
Azúcar blanco blando	20
Azúcar moreno blando	20
Jarabe de glucosa	20
Jarabe de glucosa deshidratado	20
Jarabe de glucosa deshidratado utilizado para la elaboración de golosinas	150
Jarabe de glucosa utilizado para la elaboración de golosinas	400
Lactosa	Ninguna
Azúcar blanco de plantación o refinería	70
Azúcar de caña sin refinar	20

**2.2. ANTIAGLUTINANTES**

Se permite el empleo de los siguientes antiaglutinantes en el azúcar en polvo y la dextrosa en polvo, con una dosis máxima de 1,5% m/m, solos o mezclados, a condición de que no haya presente almidón:

- Fosfato de calcio, tribásico
- Carbonato de magnesio
- Dióxido de silicio amorfo (gel de sílice deshidratado)
- Silicato de calcio
- Trisilicato magnésico
- Silicato de sodio y aluminio
- Silicato de aluminio y calcio

El azúcar en polvo y la dextrosa en polvo pueden tener añadido hasta un 5% de almidón si no contienen antiaglutinantes.

**NORMA DEL CODEX PARA LA LIMA-LIMÓN (CODEX STAN 213-1999)**

*(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )*

**NORMA DEL CODEX PARA EL *Citrus grandis* (CODEX STAN 214-1999)**

*(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )*

**NORMA DEL CODEX PARA LA GUAYABA (CODEX STAN 215-1999)**

*(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )*

**NORMA DEL CODEX PARA EL CHAYOTE (CODEX STAN 216-1999)**

*(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )*

**NORMA DEL CODEX PARA LA LIMA MEXICANA (CODEX STAN 217-1999)**

*(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )*

**NORMA DEL CODEX PARA EL JENGIBRE (CODEX STAN 218-1999)***(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )***NORMA DEL CODEX PARA EL *Citrus paradisi* (CODEX STAN 219-1999)***(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )***NORMA DEL CODEX PARA EL LONGAN (CODEX STAN 220-1999)***(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )***NORMA COLECTIVA DEL CODEX PARA EL QUESO NO MADURADO, INCLUIDO EL QUESO FRESCO (CODEX STAN 221-2001)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios que se indican a continuación, y únicamente en las dosis establecidas. Los aditivos que no se enumeran a continuación pero que figuran en las normas individuales del Codex para variedades de quesos no madurados podrán utilizarse también para tipos de quesos análogos conforme a las dosis que se especifican en esas normas.

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
	<b>Ácidos</b>	
260	Ácido acético glacial	Limitada por las BPF
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	Limitada por las BPF
296	Ácido málico (DL-)	Limitada por las BPF
330	Ácido cítrico	Limitada por las BPF
338	Ácido ortofosfórico	2 g/kg, expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
507	Ácido clorhídrico	Limitada por las BPF
	<b>Reguladores de la acidez</b>	
170	Carbonatos de calcio	Limitada por las BPF
500	Carbonatos de sodio	Limitada por las BPF
501	Carbonatos de potasio	Limitada por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitada por las BPF
	<b>Estabilizantes/Espesantes</b>	
	Podrán utilizarse estabilizadores y espesantes, incluidos almidones modificados, que se ajusten a la definición aplicable a los productos lácteos y únicamente en la medida en que sean funcionalmente necesarios, teniendo en cuenta cualquier utilización de gelatinas y almidones prevista en la Sección 3.2.	
331	Citratos de sodio	Limitada por las BPF
332	Citratos de potasio	
333	Citratos de calcio	
339	Fosfatos de sodio	3.5 g/kg, solos o en combinación, expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
340	Fosfatos de potasio	
341	Fosfatos de calcio	
450(i)	Difosfato disódico	
450(ii)	Difosfato trisódico	
541	Fosfato de aluminio y sodio	
400	Ácido algínico	Limitada por las BPF
401	Alginato de sodio	
402	Alginato de potasio	
403	Alginato de amonio	
404	Alginato de calcio	
405	Alginato de propilenglicol	5 g/kg
406	Agar	Limitada por las BPF
407	Carragenina y sus sales de Na, K, NH <sub>4</sub> (incluido el furcellaran)	
410	Goma de semilla de algarrobo	
412	Goma guar	
413	Goma de tragacanto	
415	Goma xanthan	
416	Goma karaya	
417	Goma tara	
440	Pectinas	
460	Celulosa	
466	Celulosa de carboximetilo de sodio	
576	Gluconato de sodio	

<u>Almidones modificados, según se indica a continuación:</u>		
1400	Dextrinas, blanca y amarilla de almidones tostados	Limitada por las BPF
1401	Almidón tratado con ácido	
1402	Almidón tratado con álcali	
1403	Almidón blanqueado	
1404	Almidón oxidado	
1405	Almidones tratados con enzimas	
1410	Fosfato monoalmidonado	
1412	Fosfato de dialmidón, esterificado con trimetafosfato de sodio; esterificado con oxiclorigenol de fósforo	
1413	Fosfato dialmidonado fosforizado	
1414	Fosfato dialmidonado acetilado	
1420	Acetato de almidón convertido en éster con anhídrido acético	
1421	Acetato de almidón esterificado con acetato de vinilo	
1422	Adipato dialmidonado acetilado	
1440	Almidón de hidroxipropilo	
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	
<b>Colorantes</b>		
100	Curcuminas (para la corteza de queso comestible)	Limitada por las BPF
101	Riboflavinas	Limitada por las BPF
140	Clorofila	Limitada por las BPF
141	Clorofilas de cobre	15 mg/kg, solos o en combinación
160a(i)	$\beta$ -Caroteno (sintético)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotenos (extractos naturales)	600 mg/kg
160b	Extractos de bija	
	- de color normal	10 mg/kg (referido a bixina/norbixina)
	- de color naranja	25 mg/kg (referido a bixina/norbixina)
	- de color naranja intenso	50 mg/kg (referido a bixina/norbixina)
160c	Oleoresinas de pimentón	Limitada por las BPF
160e	$\beta$ -apo-Carotenal	35 mg/kg
160f	Ester metílico o etílico del ácido $\beta$ -apo-8'-carotenoico	35 mg/kg
162	Rojo de remolacha	Limitada por las BPF
171	Dióxido de titanio	Limitada por las BPF
<b>Conservantes</b>		
200	Ácido sórbico	1 g/kg de queso, solos o en combinación, expresados como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
280	Ácido propiónico	Limitada por las BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
283	Propionato de potasio	
<u>Sólo para el tratamiento de la superficie/corteza:</u>		
235	Pimaricina (natamicina)	* 2 mg/dm <sup>2</sup> de superficie. Ausente a la profundidad de 5 mm.
<b>Agentes espumantes (sólo para productos batidos)</b>		
290	Dióxido de carbono	Limitada por las BPF
941	Nitrógeno	Limitada por las BPF

\* Aprobados provisionalmente por el 24<sup>a</sup> CAC (ALINORM 01/41, párr. 107)

**Sólo para productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados (tratamiento de la superficie)**

<b>Antiaglutinantes</b>		
460	Celulosa	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	
552	Silicato de calcio	
553	Silicatos de magnesio	
554	Silicato de sodio y aluminio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	
560	Silicato de potasio	10 g/kg solos o en combinación. Silicatos calculados como dióxido de silicio
<b>Conservantes</b>		
200	Ácido sórbico	1g/kg de queso, solos o en combinación, expresados como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
280	Ácido propiónico	

281	Propionato de sodio	Limitada por las BPF
282	Propionato de calcio	
283	Propionato de potasio	
235	Pimaricina (natamicina)	* 20mg/kg aplicada a la superficie y añadida durante los procesos de amasado y estirado

\* Aprobados provisionalmente por el 24ª CAC (ALINORM 01/41, párr. 107)

## NORMA DEL CODEX PARA GALLETAS DE PESCADO MARINO Y DE AGUA DULCE Y DE MARISCOS CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS (CODEX STAN 222-2001)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

	Aditivos	Dosis máxima en el producto final
	<b>Secuestrantes</b>	
452	Poli-fosfatos	5g/kg expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> solos o en combinación
	<b>Acentuadores del sabor</b>	
621	Glutamato monosódico	Limitada por las BPF

## NORMA DEL CODEX PARA EL KIMCHI (CODEX STAN 223-2001)

### 4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
<b>4.1</b>	<b>Reguladores de la acidez</b>	
269	Acido acético	Limitada por las BPF
270	Acido láctico	
330	Acido cítrico	
<b>4.2</b>	<b>Acentuadores del sabor</b>	
621	L-glutamato monosódico	Limitada por las BPF
627	5'-Guanilato disódico	
631	5'-Inosinato disódico	
<b>4.3</b>	<b>Aromatizantes</b>	
	Aromas naturales e idénticos a los naturales	Limitada por las BPF
<b>4.4</b>	<b>Texturizadores</b>	
420	Sorbitol	Limitada por las BPF
<b>4.5</b>	<b>Espesantes y Estabilizadores</b>	
407	Carragenina (incluido el furcellaran)	Limitada por las BPF
415	Goma xanthan	

## NORMA DEL CODEX PARA EL TIQUISQUE (CODEX STAN 224-2001)

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )

## NORMA DEL CODEX PARA EL ESPÁRRAGO (CODEX STAN 225-2001)

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )

## NORMA DEL CODEX PARA LA UCHUVA (CODEX STAN 226-2001)

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )

## NORMA GENERAL PARA LAS AGUAS POTABLES EMBOTELLADAS/ENVASADAS (DISTINTAS DE LAS AGUAS MINERALES NATURALES) (CODEX STAN 227-2001)

### 3 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

#### 3.2 CALIDAD QUÍMICA Y RADIOLÓGICA DE LAS AGUAS ENVASADAS

##### 3.2.2 Adición de minerales

Cualquier adición de minerales al agua antes de su envasado deberá ajustarse a las disposiciones que se expresan en la presente Norma y, cuando proceda, a las disposiciones de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (STAN 192-1995, Rev. 1-1997) y/o de los Principios Generales del Codex para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos (CAC/GL 9-1987).



**NORMA DEL CODEX PARA LAS ANCHOAS HERVIDAS SECAS SALADAS (CODEX STAN 236-2003)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

En este producto no está permitido el uso de ningún aditivo alimentario.

**NORMA DEL CODEX PARA LA PITAHAYA (CODEX STAN 237-2003)**

*(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )*

**NORMA DEL CODEX PARA LA YUCA (MANDIOCA) DULCE (CODEX STAN 238-2003)**

*(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )*

**NORMA DEL CODEX PARA LOS PRODUCTOS ACUOSOS DE COCO - LECHE DE COCO Y CREMA DE COCO - (CODEX STAN 240-2003)****4 ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
<b>4.1</b>	<b>Blanqueadores</b>	
223	Metabisulfito de sodio	30 mg/kg
224	Metabisulfito de potasio	
<b>4.2</b>	<b>Emulsionantes</b>	
432	Monolaurato de sorbitan polioxietileno (20)	1000 mg/kg
433	Monooleato de sorbitan polioxietileno (20)	
434	Monopalmitato de sorbitan polioxietileno (20)	
435	Monoestearato de sorbitan polioxietileno (20)	
436	Triestearato de sorbitan polioxietileno (20)	
471	Mono y diglicéridos	Limitada por las BPF
473	Sucroésteres de ácidos grasos	1500 mg/kg
<b>4.3</b>	<b>Conservantes</b>	
211	Benzoato sódico	1000 mg/kg, sólo para la leche de coco pasteurizada
<b>4.4</b>	<b>Estabilizantes/Espesantes</b>	
412	Goma guar	Limitada por las BPF
415	Goma xanthan	
418	Goma gellan	
466	Celulosa de carboximetilo de sodio	

**NORMA DEL CODEX PARA LOS BROTES DE BAMBÚ EN CONSERVA (CODEX STAN 241-2003)****4 ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
<b>4.1</b>	<b>Reguladores de la acidez</b>	
260	Acido acético	Limitada por las BPF
270	Acido láctico	
296	Acido málico	
330	Acido cítrico	
334	Acido L-tartárico	1300 mg/kg

**NORMA DEL CODEX PARA LAS FRUTAS DE HUESO EN CONSERVA (CODEX STAN 242-2003)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
<b>4.1</b>	<b>Acidificantes</b>	
260	Acido acético	Limitada por las BPF
270	Acido láctico	
296	Acido málico	
330	Acido cítrico	
334	Acido L-tartárico	1300 mg/kg
<b>4.2</b>	<b>Antioxidantes</b>	
300	Acido L-ascórbico	Limitada por las BPF

<b>4.3</b>	<b>Colorantes</b>	
127	Eritrosina (sólo para las cerezas dulces)	200 mg/kg del producto final
129	Rojo cochinilla AC (para las ciruelas "rojas" o "púrpura" únicamente)	
<b>4.4</b>	<b>Aromatizantes</b>	
	Aromas naturales y artificiales, con excepción de los que reproducen el sabor de la fruta de hueso respectiva	Limitada por las BPF

#### NORMA DEL CODEX PARA LECHE FERMENTADAS (CODEX STAN 243-2003)

#### 4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente podrán emplearse las clases de aditivos que se indican en la siguiente tabla para las categorías de productos que se especifican. Dentro de cada clase de aditivos, y cuando esté permitido de acuerdo con la tabla, solamente podrán emplearse los aditivos específicos listados y solamente dentro de los límites especificados.

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

Clase de aditivos	Leches Fermentadas		Leches Fermentadas Tratadas Térmicamente Luego de la Fermentación	
	Simple	Aromatizada	Simple	Aromatizada
Colorantes	-	X	-	X
Edulcorantes	-	X	-	X
Emulsionantes	-	X	-	X
Acentuadores del sabor	-	X	-	X
Ácidos	-	X	X	X
Reguladores de la acidez	-	X	X	X
Estabilizantes	X <sup>1</sup>	X	X	X
Espesantes	X <sup>1</sup>	X	X	X
Conservantes	-	-	-	X
Gases de envasado	-	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

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

#### NORMA DEL CODEX PARA EL ARENQUE DEL ATLÁNTICO SALADO Y EL ESPADÍN SALADO (CODEX STAN 244-2004)

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo está permitido el empleo de los siguientes aditivos:

		Dosis máxima en el producto final
	<b>Reguladores de la acidez</b>	
300	Ácido ascórbico	BPF
330	Ácido cítrico	BPF
	<b>Antioxidantes</b>	
200-203	Sorbatos	200 mg/kg (expresado como ácido sórbico)
	<b>Conservantes</b>	
210-213	Benzoatos	200 mg/kg (expresado como ácido benzoico)

#### NORMA DEL CODEX PARA LA NARANJA (CODEX STAN 245-2004)

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

#### NORMA DEL CODEX PARA EL RAMBUTÁN (CODEX STAN 246-2005)

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

## NORMA GENERAL DEL CODEX PARA ZUMOS (JUGOS) Y NÉCTARES DE FRUTAS (CODEX STAN 247-2005)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse los aditivos alimentarios que figuran en los Cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios en las Categorías 14.1.2.1 (Zumos (jugos) de frutas), 14.1.2.3 (Concentrados para zumos (jugos) de frutas), 14.1.3.1 (Néctares de frutas) and 14.1.3.3 (Concentrados para néctares de frutas).

### 5. COADYUVANTES DE ELABORACIÓN – Dosis máxima de uso de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación (BPF)

Función	Sustancia
Antifoaming Agent	Dimetilpolisiloxano *1
	Arcillas adsorbentes (tierras blanqueadoras, naturales o activadas)
	Resinas adsorbentes
	Carbón activado (sólo de origen vegetal)
	Bentonita
	Hidróxido de calcio *2
	Celulosa
	Quitosán
	Sílice coloidal
	Tierras de diatomeas
	Gelatina (procedente de colágeno de piel)
	Resinas de intercambio iónico (catión y anión)
	Cola de Pescado * 3
	Caolín
	Perlita
	Polivinilpolipirrolidona
	Caseinato de potasio * 3
	Tartrato de potasio *2
	Carbonato de calcio precipitado *2
	Cáscara de arroz
Silicasol	
Caseinato de sodio *3	
Dióxido de azufre *2, *4	
Tanino	
Preparados enzimáticos *5	Pectinasas (para la descomposición de la pectina),
	Proteinasas (para la descomposición de proteínas),
	Amilasas (para la descomposición del almidón) y Celulasas (uso limitado para facilitar la ruptura de las paredes de las células)
Gas de envasado * 6	Nitrógeno
	Dióxido de carbono

\*1 10 mg/l es el límite máximo de residuo del compuesto permitido en el producto final.

\*2 Sólo en zumo (jugo) de uva.

\*3 Al utilizar estos coadyuvantes de elaboración deberá tenerse en cuenta su potencial alergénico. Si hubiera cualquier transferencia de estos coadyuvantes de elaboración al producto final, estarán sujetos a la declaración de ingredientes de conformidad con las Secciones 4.2.1.4 y 4.2.4 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

\*4 10 mg/l (como SO<sub>2</sub> residual).

\*5 Los preparados enzimáticos pueden servir como coadyuvantes de elaboración siempre que no den lugar a una licuefacción total y no repercutan considerablemente en el contenido de celulosa de la fruta elaborada.

\*6 Puede utilizarse también, por ejemplo, para conservación.

## NORMA DEL CODEX PARA LOS FIDEOS INSTANTÁNEOS (CODEX STAN 249-2006)

### 4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

La utilización de uno o varios aditivos alimentarios, así como la presencia de uno o varios aditivos alimentarios transferidos de los ingredientes, deberá ajustarse al nivel máximo permitido por la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA), CODEX STAN 192-1995. No obstante, hasta tanto se finalicen las disposiciones sobre aditivos alimentarios relativas a la categoría de alimentos 06.4.3 “Pastas y fideos precocidos y productos análogos” se aplicará la siguiente lista de aditivos alimentarios<sup>2</sup>.

Nº SIN	Aditivo alimentario	Dosis máxima
	<b>Reguladores de la acidez</b>	
260	Ácido acético glacial	BPF
262(i)	Acetato de sodio	BPF
270	Ácido láctico (L-, D-, y DL-)	BPF

<sup>2</sup> Esta oración y la lista de aditivos que sigue se eliminarán de la norma una vez que se haya finalizado la sección de la NGAA relacionada con la categoría de alimentos 06.4.3, “Pastas y fideos precocidos y productos análogos”.

296	Ácido málico (DL-)	BPF
327	Lactato de calcio	BPF
330	Ácido cítrico	BPF
331(iii)	Citrato trisódico	BPF
334	Ácido tartárico (L(+)-)	7500mg/kg
350(ii)	Malato sódico	BPF
365	Fumarato de sodio	BPF
500(i)	Carbonato de sodio	BPF
500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	BPF
501(i)	Carbonato de potasio	BPF
516	Sulfato de calcio	BPF
529	Calcium oxide	BPF
<b>Antioxidantes</b>		
300	Ácido ascórbico (L-)	BPF
304	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg Solos o en combinación como estearato de ascorbilo
305	Estearato de ascorbilo	
306	Concentrado de tocoferoles mezclados	200 mg/kg Solos o en combinación
307	Alfa-tocoferol	200 mg/kg Solos o en combinación expresados con respecto a la grasa o al aceite
310	Galato de propilo	
319	Terbutilhidroquinona (TBHQ)	
320	Butilhidroxianisol (BHA)	
321	Butilhidroxitolueno (BHT)	
<b>Colorantes</b>		
100(i)	Curcumina	500 mg/kg
101(i)	Riboflavina	200 mg/kg Solos o en combinación como riboflavina
101(ii)	Riboflavina 5'-fosfato, sodio	
102	Tartrazina	300 mg/kg
110	Amarillo ocazo FCF	300 mg/kg
120	Carmines	100 mg/kg
123	Amaranto	100 mg/kg
141(i)	Complejo cúprico de clorofila	100 mg/kg
141(ii)	Complejo cúprico de clorofilina, sales de potasio y sodio	100 mg/kg
143	Verde sólido FCF	290 mg/kg
150a	Caramelo I-simple	BPF
150b	Caramelo II-proceso de sulfito cáustico	50000 mg/kg
150c	Caramelo III-proceso de amonio	50000 mg/kg
150d	Caramelo IV-proceso de sulfito de amonio	50000 mg/kg
160a(i)	Beta-caroteno (sintético)	1200 mg/kg
160a(ii)	Carotenos, vegetales	1000 mg/kg
160a(ii)	Beta-caroteno ( <i>Blakeslea trispora</i> )	1000 mg/kg
160e	Beta-apo-carotenal	200 mg/kg
160f	Éster metílico o etílico de ácido Beta-apo-8'-carotenoico	1000 mg/kg
162	Rojo de remolacha	BPF
<b>Acentuadores del sabor</b>		
620	Ácido glutámico (L(+)-)	BPF
621	Glutamato monosódico, L-	BPF
631	5'-Inosinato disódico,	BPF
627	5'-Guanilato disódico	BPF
635	Ribonucleotidos disódicos, 5'	BPF
<b>Estabilizantes</b>		
170(i)	Carbonato de calcio	BPF
406	Agar	BPF
459	Beta-ciclodextrina	1000 mg/kg
<b>Espesantes</b>		
400	Ácido algínico	BPF
401	Alginato de sodio	BPF
410	Goma de semilla de algarrobo	BPF
407	Carragenina y sus sales de Na, K, NH <sub>4</sub> (incluido el furcelaran)	BPF
407a	Alga eucema elaborada	BPF
412	Goma guar	BPF
414	Goma arábica (goma de acacia)	BPF
415	Goma xanthan	BPF
416	Goma karaya	BPF
417	Goma tara	BPF
418	Goma gellan	BPF
424	Curdlan	BPF

440	Pectinas	BPF
466	Celulosa de carboximetilo de sodio	BPF
508	Cloruro de potasio	BPF
1401	Almidones tratados con ácido	BPF
1402	Almidón tratado con álcali	BPF
1403	Almidón blanqueado	BPF
1404	Almidón oxidado	BPF
1405	Almidones tratados con enzimas	BPF
1410	Fosfato monoalmidonado	BPF
1412	Fosfato de dialmidón, esterificado con trimetafosfato de sodio; esterificado con oxiclorigenito de fósforo	BPF
1413	Fosfato dialmidonado fosforizado	BPF
1414	Fosfato dialmidonado acetilado	BPF
1420	Acetato de almidón	BPF
1422	Adipato dialmidonado acetilado	BPF
1440	Almidón de hidroxipropilo	BPF
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	BPF
1450	Almidón succinato octenilo de sodio	BPF
1451	Almidón oxidado acetilado	BPF
	<b>Humectantes</b>	
325	Lactato de sodio	BPF
339(i)	Ortofosfato monosódico	2000 mg/kg Solos o en combinación como fósforo
339(ii)	Ortofosfato disódico	
339(iii)	Ortofosfato trisódico	
340(i)	Ortofosfato monopotásico	
340(ii)	Ortofosfato dipotásico	
340(iii)	Ortofosfato tripotásico	
341(iii)	Ortofosfato tricálcico	
450(i)	Difosfato disódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vi)	Difosfato dicálcico	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
452(i)	Polifosfato de sodio	
452(ii)	Polifosfato de potasio	
452(iv)	Polifosfatos de calcio	
452(v)	Polifosfatos de amonio	
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol	BPF
1520	Propilenglicol	10000 mg/kg
	<b>Emulsionantes</b>	
322	Lecitina	BPF
405	Alginato de propilenglicol	5000 mg/kg
430	Estearato de polioxietileno (8)	5000 mg/kg (en el extracto seco)
431	Estearato de polioxietileno (40)	Solos o en combinación
432	Polioxietileno (20), monolaurato de sorbitán	5000 mg/kg Solos o en combinación como ésteres totales polioxietilénicos de sorbitán (20)
433	Polioxietileno (20), monooleato de sorbitán	
434	Polioxietileno (20), monopalmitato de sorbitán	
435	Polioxietileno (20), monoestearato de sorbitán	
436	Polioxietileno (20), triestearato de sorbitán	
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	BPF
472e	Ésteres diacetiltartáricos y ésteres de ácidos grasos de glicerol	10000 mg/kg
473	Sucroésteres de ácidos grasos	2000 mg/kg
475	Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos	2000 mg/kg
476	Ésteres de poliglicerol del ácido ricinoléico interesterificado	500 mg/kg
477	Glicolésteres propilénicos de ácidos grasos	5000 mg/kg (en el extracto seco)
481(i)	Estearoil lactilato de sódico	5000 mg/kg
482(i)	Estearoil lactilato de cálcico	5000 mg/kg
491	Monoestearato de sorbitán	5000 mg/kg (en el extracto seco) Solos o en combinación
492	Triestearato de sorbitán	
493	Monolaurato de sorbitán	
495	Monopalmitato de sorbitán	
	<b>Agentes de tratamiento de las harinas</b>	
220	Dióxido de azufre	
221	Sulfito de sodio	
222	Sulfito de hidrógeno y sodio	
223	Metabisulfito de sodio	

224	Metabisulfito de potasio	20 mg/kg Solos o en combinación como dióxido de azufre
225	Sulfito de potasio	
227	Sulfito de calcio e hidrógeno	
228	Bisulfito de potasio	
539	Tiosulfato de sodio	
<b>Conservantes</b>		
200	Acido sórbico	2000 mg/kg Solos o en combinación como ácido sórbico
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
<b>Antiaglutinante</b>		
900a	Dimetilpolisiloxano	50 mg/kg

## NORMA DEL CODEX PARA MEZCLAS DE LECHE EVAPORADA DESNATADA (DESCREMADA) Y GRASA VEGETAL (CODEX STAN 250-2006)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones están sujetas a la ratificación del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos y a incorporación a la Norma General para los Aditivos Alimentarios.

Sólo se podrán usar los aditivos alimentarios que se detallan a continuación y sólo dentro de los límites especificados.

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
<b>Emulsionantes</b>		
322	Lecitinas	Limitada por las BPF
<b>Estabilizantes</b>		
331(i)	Citrato disódico	Limitada por las BPF
331(iii)	Citrato trisódico	Limitada por las BPF
332(i)	Citrato dipotásico	Limitada por las BPF
332(ii)	Citrato tripotásico	Limitada por las BPF
333	Citrato cálcico	Limitada por las BPF
508	Cloruro de potasio	Limitada por las BPF
509	Cloruro de calcio	Limitada por las BPF
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
339(i)	Ortofosfato monosódico	4400 mg/kg, solos o en combinación como fósforo
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 diácido cálcico	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato de sodio	
452(ii)	Polifosfato de potasio	
452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio	
452(iv)	Polifosfatos de calcio	
452(v)	Polifosfatos de amonio	
500(i)	Carbonato de sodio	Limitada por las BPF
500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	Limitada por las BPF
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Limitada por las BPF
501(i)	Carbonatos de potasio	Limitada por las BPF
501(ii)	Hidrogen-carbonato de potasio	Limitada por las BPF
<b>Espesantes</b>		
407	Carragenina y sus sales de Na, K, NH <sub>4</sub> , Ca y Mg (incluido el furcellaran)	Limitada por las BPF

407a	Alga euchema elaborada	Limitada por las BPF
------	------------------------	----------------------

## NORMA DEL CODEX PARA MEZCLAS DE LECHE DESNATADA (DESCREMADA) Y GRASA VEGETAL EN POLVO (CODEX STAN 251-2006)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones están sujetas a la ratificación del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos y a incorporación a la Norma General para los Aditivos Alimentarios.

Sólo se podrán usar los aditivos alimentarios que se detallan a continuación y sólo dentro de los límites especificados.

N° SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
<b>Estabilizantes</b>		
331(i)	Citrato disódico	Limitada por las BPF
331(iii)	Citrato trisódico	Limitada por las BPF
332(i)	Citrato dipotásico	Limitada por las BPF
332(ii)	Citrato tripotásico	Limitada por las BPF
508	Cloruro de potasio	Limitada por las BPF
509	Cloruro de calcio	Limitada por las BPF
<b>Reguladores de la acidez</b>		
339(i)	Ortofosfato monosódico	4400 mg/kg, solos o en combinación como fósforo
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	
450(i)	Difosfato disódico	
450(ii)	Difosfato trisódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico,	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vi)	Difosfato dicálcico	
450(vii)	Difosfato diácido cálcico	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato de sodio	
452(ii)	Polifosfato de potasio	
452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio	
452(iv)	Polifosfatos de calcio	
452(v)	Polifosfatos de amonio	
500(i)	Carbonato de sodio	Limitada por las BPF
500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	Limitada por las BPF
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Limitada por las BPF
501(i)	Carbonatos de potasio	Limitada por las BPF
501(ii)	Hidrogen-carbonato de potasio	Limitada por las BPF
<b>Emulsionantes</b>		
322	Lecitinas	Limitada por las BPF
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	Limitada por las BPF
<b>Antiaglutinantes</b>		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
504(i)	Carbonato de magnesio	Limitada por las BPF
530	Óxido de magnesio	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio	Limitada por las BPF
552	Silicato de calcio	Limitada por las BPF
553(i)	Silicato de magnesio	Limitada por las BPF
553(iii)	Talco	Limitada por las BPF
554	Silicato de aluminio y sodio	Limitada por las BPF
556	Silicato de aluminio y calcio	Limitada por las BPF
559	Silicato de aluminio	Limitada por las BPF
341(iii)	Ortofosfato tricálcico	4400 mg/kg, solos o en combinación como fósforo
343(iii)	Ortofosfato trimagnésico	
<b>Antioxidantes</b>		
300	Ácido ascórbico	500 mg/kg como ácido ascórbico
301	Ascorbato de sodio	
304	Palmitato de ascorbilo	80 mg/kg, solos o en combinación

305	Stearate de ascorbilo	como stearate de ascorbilo
320	Butilhidroxianisol	100 mg/kg solos o en combinación.
321	Butilhidroxitolueno	Expresados con respecto
319	Terbutilhidroquinona	a la grasa o el aceite

## NORMA DEL CODEX PARAMEZCLAS DE LECHE CONDENSADA EDULCORADA DESNATADA (DESCREMADA) Y GRASA VEGETA (CODEX STAN 252-2006)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Las siguientes disposiciones están sujetas a la ratificación del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos y a incorporación a la Norma General para los Aditivos Alimentarios.

Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios que se indican a continuación, y únicamente en las dosis establecidas.

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
	<b>Emulsionantes</b>	
322	Lecitinas	Limitada por las BPF
	<b>Estabilizantes</b>	
331(i)	Citrato disódico	Limitada por las BPF
331(iii)	Citrato trisódico	Limitada por las BPF
332(i)	Citrato dipotásico	Limitada por las BPF
332(ii)	Citrato tripotásico	Limitada por las BPF
333	Citrato cálcico	Limitada por las BPF
508	Cloruro de potasio	Limitada por las BPF
509	Cloruro de calcio	Limitada por las BPF
	<b>Reguladores de la acidez</b>	
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
339(i)	Ortofosfato monosódico	4400 mg/kg, solos o en combinación como fósforo
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 diácido cálcico	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato de sodio	
452(ii)	Polifosfato de potasio	
452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio	
452(iv)	Polifosfatos de calcio	
452(v)	Polifosfatos de amonio	
500(i)	Carbonato de sodio	Limitada por las BPF
500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	Limitada por las BPF
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Limitada por las BPF
501(i)	Carbonatos de potasio	Limitada por las BPF
501(ii)	Hidrogen-carbonato de potasio	Limitada por las BPF
	<b>Espesantes</b>	
407	Carragenina y sus sales de Na, K, NH <sub>4</sub> , Ca y Mg (incluido el furcelaran)	Limitada por las BPF
407a	Alga eucheama elaborada	Limitada por las BPF

## NORMA DEL CODEX MATERIAS GRASAS LÁCTEAS PARA UNTAR (CODEX STAN 253-2006)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en la tabla, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.



Clase funcional de aditivos	Uso justificado:	
	<70% de contenido de grasa láctea *	≥ de contenido de grasa láctea
Ácidos	X	X
Reguladores de la acidez	X	X
Antiaglutinantes	-	-
Antiespumantes	X	X
Antioxidantes	X	X
Blanqueadores	-	-
Incrementadores del volumen	-	-
Agentes carbonantes	-	-
Colorantes	X	X
Agentes de retención de color	-	-
Emulsionantes	X	-
Endurecedores	-	-
Acentuadores del sabor	X	-
Agentes espumantes	-	-
Gelificantes	-	-
Humectantes	-	-
Conservantes	X	X
Propulsores	X	X
Gasificantes	-	-
Secuestrantes	-	-
Estabilizantes	X	-
Espesantes	X	-

\* Cuando se usan los emulsionantes, estabilizantes, espesantes y potenciadores del sabor se deberán aplicar las BPF y considerar que la cantidad requerida para obtener una función tecnológica en el producto disminuye al aumentar el contenido de grasa, y desaparece cuando dicho contenido llega al 70 por ciento aproximadamente.

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
<b>Colorantes</b>		
100(i)	Curcumina	5 mg/kg
160a(i)	Beta-caroteno (sintético)	35 mg/kg, solos o en combinación
160a(ii)	Beta-caroteno ( <i>Blakeslea triaspora</i> )	
160e	beta-apo-Carotenal	
160f	Éster metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenico	
<b>Emulsionantes</b>		
432	Monolaurato de sorbitan polioxietilenado (20)	10000 mg/kg, solos o en combinación (Materias grasas lácteas para untar destinadas a horneado solamente)
433	Monooleato de sorbitan polioxietilenado (20)	
434	Monopalmitato de sorbitan polioxietilenado (20)	
435	Monoestearato de sorbitan polioxietilenado (20)	
436	Triestearato de sorbitan polioxietilenado (20)	
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	Limitada por las BPF
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol	Limitada por las BPF
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol	Limitada por las BPF
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	Limitada por las BPF
472e	Ésteres diacetiltartáricos y ésteres de ácidos grasos de glicerol	10000 mg/kg
473	Sucroésteres de ácidos grasos	10000 mg/kg, materias grasas lácteas para untar destinadas a horneado solamente.
474	Sucroglicéridos	10000 mg/kg, materias grasas lácteas para untar destinadas a horneado solamente.
475	Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos	5000 mg/kg
476	Ésteres de poliglicerol del ácido ricinoléico interesterificado	4000 mg/kg
481(i)	Estearoil lactilato de sodio	10000 mg/kg, solos o en combinación
482(i)	Estereolactilato de calcio	
491	Monoestearato de sorbitán	10000 mg/kg, solos o en combinación
492	Triestearato de sorbitán	
493	Monolaurato de sorbitán	
494	Monooleato de sorbitán	
495	Monopalmitato de sorbitán	
<b>Conservantes</b>		
200	Ácido sórbico	2000 mg/kg, solos o en combinación (como ácido sórbico) para contenidos de grasa < 59% y
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	1000 mg/kg, solos o en combinación (como ácido

203	Sorbato de calcio	sórbico) para contenidos de grasa $\geq$ 59%
	<b>Estabilizantes/Espesasantes</b>	
340 (i)	Ortofosfato monopotásico	880 mg/kg, solos o en combinación, como fósforo
340 (ii)	Ortofosfato dipotásico	
340 (iii)	Ortofosfato tripotásico	
341 (i)	Ortofosfato monocalcico	
341 (ii)	Ortofosfato dicalcico	
341 (iii)	Ortofosfato tricálcico	
450 (i)	Difosfato disódico	
400	Ácido algínico	Limitada por las BPF
401	Alginato de sodio	Limitada por las BPF
402	Alginato de potasio	Limitada por las BPF
403	Alginato de amonio	Limitada por las BPF
404	Alginato de calcio	Limitada por las BPF
406	Agar	Limitada por las BPF
405	Alginato de propilenglicol	3000 mg/kg
407	Carragenina y sus sales de Na, K, NH <sub>4</sub> y Ca (incluido el furcellaran)	Limitada por las BPF
407a	Alga euchema elaborada	Limitada por las BPF
410	Goma de semilla de algarrobo	Limitada por las BPF
412	Goma guar	Limitada por las BPF
413	Goma de tragacanto	Limitada por las BPF
414	Goma arábica	Limitada por las BPF
415	Goma xanthan	Limitada por las BPF
418	Goma gellan	Limitada por las BPF
422	Glicerol	Limitada por las BPF
440	Pectinas	Limitada por las BPF
460 (i)	Celulosa microcristalina	Limitada por las BPF
460 (ii)	Celulosa en polvo	Limitada por las BPF
461	Celulosa de metilo	Limitada por las BPF
463	Celulosa de hidroxipropilo	Limitada por las BPF
464	Celulosa de metilo hidroxipropilo	Limitada por las BPF
465	Celulosa etilo de metilo	Limitada por las BPF
466	Celulosa de carboximetilo de sodio	Limitada por las BPF
500 (i)	Carbonato de sodio	Limitada por las BPF
500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	Limitada por las BPF
500 (iii)	Sesquicarbonato de sodio	Limitada por las BPF
1400	Dextrinas (almidón tostado, blanco y amarillo)	Limitada por las BPF
1401	Almidón tratado con ácido	Limitada por las BPF
1402	Almidone tratado con álcalis	Limitada por las BPF
1403	Almidón blanqueado	Limitada por las BPF
1404	Almidón oxidado	Limitada por las BPF
1405	Almidones tratados con enzimas	Limitada por las BPF
1410	Fosfato monoalmidonado	Limitada por las BPF
1412	Fosfato de dialmidón, esterificado con trimetafosfato de sodio; esterificado con oxiclورو de fósforo	Limitada por las BPF
1413	Fosfato dialmidonado fosforizado	Limitada por las BPF
1414	Fosfato dialmidonado acetilado	Limitada por las BPF
1420	Acetato de almidón convertido en éster con anhídrido acético	Limitada por las BPF
1422	Adipato dialmidonado acetilado	Limitada por las BPF
1440	Almidón de hidroxipropilo	Limitada por las BPF
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	Limitada por las BPF
	<b>Reguladores de la acidez</b>	
325	Lactato de sodio	Limitada por las BPF
326	Lactato de potasio	Limitada por las BPF
327	Lactato de calcio	Limitada por las BPF
329	Lactato de magnesio	Limitada por las BPF
331(i)	Citrato disódico	Limitada por las BPF
331(ii)	Dihidrogencitrato de sodio	Limitada por las BPF
334	Ácido tartárico (L+))	5000 mg/kg, solos o en combinación como ácido tartarico
335 (i)	Tartrato monosódico	
335 (ii)	Tartrato disódico	
336 (i)	Tartrato monosódico	
336 (ii)	Tartrato dipotásico	
337	Tartrato de potasio y sodio	

339 (i)	Ortofosfato monosódico	880 mg/kg, solos o en combinación como fósforo
339 (ii)	Ortofosfato disódico	
339 (iii)	Ortofosfato trisódico	
338	Ácido ortofosfórico	
524	Hidróxido de sodio	Limitada por las BPF
526	Hidróxido de calcio	Limitada por las BPF
<b>Antioxidantes</b>		
304	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg, como stearate de ascorbilo
305	Estearato de ascorbilo	
306	Concentrado de tocoferoles mezclados	500 mg/kg
307	Alfa-tocoferol	
310	Galato de propilo	200 mg/kg, solos o en combinación: butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321) y galato de propilo (SIN 310) hasta un nivel máximo total de 200 mg/kg sobre la base de la grasa o el aceite. Se podrán utilizar únicamente en productos grasos lácteos para untar destinados a la cocción
320	Butilhidroxianisol	200 mg/kg, solos o en combinación: butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321) y galato de propilo (SIN 310) hasta un nivel máximo total de 200 mg/kg sobre la base de la grasa o el aceite. Se podrán utilizar únicamente en productos grasos lácteos para untar destinados a la cocción
321	Butilhidroxitolueno	75 mg/kg, solos o en combinación: butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321) y galato de propilo (SIN 310) hasta un nivel máximo total de 200 mg/kg sobre la base de la grasa o el aceite. Se podrán utilizar únicamente en productos grasos lácteos para untar destinados a la cocción
<b>Antiespumantes</b>		
900 a	Dimetilpolisiloxano	10 mg/kg en materias grasas lácteas destinadas solamente a freír
<b>Acentuadores del sabor</b>		
627	5'-Guanilato disódico	Limitada por las BPF
628	5'-Guanilato de potasio	Limitada por las BPF

#### NORMA DEL CODEX PARA ALGUNOS FRUTOS CÍTRICOS EN CONSERVA (CODEX STAN 254-2007)

##### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
<b>4.1</b>	<b>Reguladores de la acidez</b>	
	Cualquier regulador de la acidez presentado en el Cuadro 3 o en la categoría de alimentos 04.1.2.4 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995)	<b>Para las mandarinas, variedades de naranja dulce y toronjas:</b> De conformidad con las dosis máximas establecidas en la NGAA
330	Ácido cítrico	BPF ( <b>pomelo</b> )
<b>4.2</b>	<b>Endurecedores</b>	
327	Lactato de calcio	BPF
509	Cloruro de calcio	

#### NORMA DEL CODEX PARA LAS UVAS DE MESA (CODEX STAN 255-2007)

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

#### NORMA DEL CODEX PARA UNTAR Y MEZCLAS DE GRASAS PARA UNTAR (CODEX STAN 256-2007)

##### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo las clases de aditivos alimentarios indicadas abajo están tecnológicamente justificadas y pueden ser empleadas en productos amparados por esta Norma. Dentro de cada clase de aditivo solo aquellos aditivos alimentarios indicados abajo, o relacionados, pueden ser empleados y solo para aquellas funciones, y dentro de los límites, especificados.

###### Aditivos de Clases Funcionales

- a. Reguladores de la acidez

- b. Antiespumantes
- c. Antioxidantes
- d. Colorantes
- e. Emulsionantes
- f. Acentuadores del sabor
- g. Gases de envasado
- h. Conservantes
- i. Estabilizantes
- j. Thickeners

Reguladores de la acidez, Antiespumantes, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, gases de envasado, Sustancias conservadoras, estabilizantes y espesantes usados en conformidad con la Cuadro 3 de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios, son aceptables para su empleo en alimentos que cumplen con esta Norma.

Nº SIN	Aditivos	Dosis máxima
<b>4.1</b>	<b>Reguladores de la acidez</b>	
262(ii)	Diacetato de sodio	1,000 mg/kg
334; 335(i), 335(ii); 336(i), 336(ii); 337	Tartratos	100 mg/kg (como ácido tartárico)
338; 339(i), 339(ii), 339(iii); 340(i), 340(ii), 340(iii); 341(i), 341(ii), 341(iii); 342(i), 342(ii); 343(i), 343(ii), 343(iii); 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vi); 450(vii), 451(i), 451(ii); 452(i), 452(ii), 452(iii), 452(iv), 452(v); 542	Fosfatos	1,000 mg/kg (como fósforo)
<b>4.2</b>	<b>Antiespumantes</b>	
900a	Dimetilpolisiloxano	10 mg/kg (solo para freír)
<b>4.3</b>	<b>Antioxidantes</b>	
304, 305	Ésteres de ascorbilo	500 mg/kg (como estearato ascorbílico)
320	Butilhidroxianisol	200 mg/kg (base de grasa o aceite) solos o en combinación
321	Butilhidroxitolueno	
310	Galato de propilo	
319	Terbutilhidroquinona	
388, 389	Tiodipropionatos	200 mg/kg (como ácido tiodipropiónico)
307	Tocoferoles	500 mg/kg
385, 386	EDTAs	100 mg/kg (como EDTA disódico de calcio, anhidro)
384	Citratos de Isopropil	100 mg/kg
<b>4.4</b>	<b>Colorantes</b>	
120	Carmines	500 mg/kg
150b	Color caramelo, Clase II	500 mg/kg
150c	Color caramelo, Clase III	500 mg/kg
150d	Color caramelo, Clase IV	500 mg/kg
160a(ii)	Beta carotenos (vegetales)	1000 mg/kg
100(i)	Curcumina	10 mg/kg
160a(i)	Beta-caroteno (sintético)	35 mg/kg solos o en combinación
160e	Beta-Apo-8'-Carotenal	
160f	Éster metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenico	
101(i), 101(ii)	Riboflavinas	300 mg/kg
<b>4.5</b>	<b>Emulsionantes</b>	
472e	Ésteres diacetiltartáricos y ésteres de ácidos grasos de glicerol	10,000 mg/kg
475	Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos	5,000 mg/kg
476	Ésteres de poliglicerol del ácido ricinoléico interesterificado	4,000 mg/kg
432, 433, 434, 435, 436	Polisorbatos	10,000 mg/kg (solos o en combinación)
477	Glicolésteres propilénicos de ácidos grasos	20,000 mg/kg
491, 492, 493, 494, 495	Ésteres de sorbitán de ácidos grasos	10,000 mg/kg (solos o en combinación)
481(i), 482(i)	Estearoil-2-lactilato	10,000 mg/kg (solos o en combinación)
484	Citrato de estearilo	100 mg/kg (base de grasa o aceite)
474	Sucroglicéridos	10,000 mg/kg
473	Sucroésteres de ácidos grasos	10,000 mg/kg
479	Aceite de soja oxidado con procedimiento térmico con mono y diglicéridos de ácidos grasos	5,000 mg/kg (en emulsiones grasas para freír y cocer solamente).

<b>4.6</b>	<b>Aromatizantes</b>	
	Sustancias aromatizantes naturales y sustancias aromatizantes artificiales.	
<b>4.7</b>	<b>Conservantes</b>	
210, 211, 212, 213	Benzoatos	1,000 mg/kg (solos o en combinación (como ácido benzoico))
200, 201, 202, 203	Sorbatos	2,000 mg/kg (solos o en combinación (como ácido sórbico))
<b>4.8</b>	<b>Estabilizantes y Espesantes</b>	
405	Alginato de propilenglicol	3,000 mg/kg

#### NORMA REGIONAL PARA EL HUMUS CON *TAHINA* EN CONSERVA (CODEX STAN 257-R-2007)

##### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios que se indican a continuación, y únicamente en las dosis establecidas.

Nº SIN	Aditivo alimentario	Dosis máxima
<b>4.1</b>	<b>Reguladores de la acidez</b>	
330	Acido cítrico	BPF
<b>4.2</b>	<b>Antiaglutinantes</b>	
500(i)	Carbonato de sodio	BPF
<b>4.3</b>	<b>Estabilizantes</b>	
501(i)	Carbonato de potasio	BPF

#### NORMA REGIONAL PARA LAS *FOUL MEDAMES* EN CONSERVA (CODEX STAN 258-R-2007)

##### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios que se indican a continuación, y únicamente en las dosis establecidas.

Nº SIN	Aditivo alimentario	Dosis máxima
<b>4.1</b>	<b>Reguladores de la acidez</b>	
330	Acido cítrico	BPF
<b>4.2</b>	<b>Antioxidante, conservante</b>	
385, 386	EDTAs	365 mg/kg (solos o en combinación) (como disodio de calcio anhidro)

#### NORMA REGIONAL PARA LA *TAHINA* (CODEX STAN 259-R-2007)

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios )

#### NORMA DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ENCURTIDAS (CODEX STAN 260-2007)

##### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
<b>4.1</b>	<b>Reguladores de la acidez</b>	
260	Acido acético glacial	BPF
262(i)	Acetato de sodio	
270	Acido láctico (L-, D-, y DL-)	
296	Acido málico (D-, L-)	
330	Acido cítrico	
<b>4.2</b>	<b>Antiespumantes</b>	
900(a)	Dimetilpolisiloxano	10 mg/kg
<b>4.3</b>	<b>Antioxidantes</b>	
300	Ácido ascórbico	BPF
<b>4.4</b>	<b>Colorantes</b>	
101(i), (ii)	Riboflavinas	500 mg/kg
140	Clorofilas	BPF
141(i), (ii)	Complejos cúpricos de clorofila	100 mg/kg
150(d)	Color caramelo, Clase IV	500 mg/kg
160(ai), (aii), (aiii), (e), (f)	Carotenoides	500 mg/kg
162	Rojo de remolacha	BPF
163(ii)	Extracto de piel de uva	500 mg/kg

<b>4.5</b>	<b>Endurecedores</b>	
327	Lactato de calcio	BPF
509	Cloruro de calcio	
<b>4.6</b>	<b>Acentuadores del sabor</b>	
621	Glutamato monosódico	BPF
<b>4.7</b>	<b>Conservantes</b>	
200-203	Sorbatos	1000 mg/kg como ácido sórbido
210-213	Benzoatos	1000 mg/kg como ácido benzoico
220-225, 227, 228, 539	Sulfitos	100 mg/kg como SO <sub>2</sub> residual
<b>4.8</b>	<b>Secuestrantes</b>	
385, 386	EDTAs	250 mg/kg como disodio de calcio anhidro EDTA
451(i)	Trifosfato pentasódico	2200 mg/kg como fósforo
452(i)	Polifosfato de sodio	
<b>4.9</b>	<b>Edulcorantes</b>	
950	Potasio acesulfámico	200 mg/kg
951	Aspartamo	200 mg/kg
954	Sacarina	160 mg/kg
955	Sucralosa	150 mg/kg

## NORMA DEL CODEX PARA LA MOZZARELLA (CODEX STAN 262-2007)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en la tabla, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

Clase funcional de aditivos:	Uso justificado:			
	Mozzarella con alto contenido de humedad		Mozzarella con bajo contenido de humedad	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-	X <sup>1</sup>	-
Blanqueadores:	-	-	-	-
Ácidos:	X	-	X	-
Reguladores de la acidez:	X	-	X	-
Estabilizantes:	X	-	X	-
Espesantes:	X	-	X	-
Emulsionantes:	-	-	-	-
Antioxidantes:	-	-	-	-
Conservantes:	X	X	X	
Agentes espumantes:	-	-	-	-
Antiaglutinantes:	-	X <sup>2</sup>	-	

<sup>1)</sup> Sólo para obtener las características de color descritas en la Sección 2

<sup>2)</sup> Sólo para la superficie de queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está justificado tecnológicamente

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

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
<b>Conservantes</b>		
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg solos o en combinación as sorbic acid
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
235	Pimaricina (natamicina)	Que no exceda 2 mg/dm <sup>2</sup> y ausente a una profundidad de 5 mm
280	Acido propiónico	Limitada por las BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
283	Propionato de potasio	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
261(i)	Acetato de potasio	Limitada por las BPF

261(ii)	Diacetato de potasio	Limitada por las BPF
262(i)	Acetato de sodio	Limitada por las BPF
263	Acetato de calcio	Limitada por las BPF
325	Lactato de sodio	Limitada por las BPF
326	Lactato de potasio	Limitada por las BPF
327	Lactato de calcio	Limitada por las BPF
350(i)	Hidrogenmalato de sodio	Limitada por las BPF
350(ii)	Malato sódico	Limitada por las BPF
351(i)	Hidrogenmalato de potasio	Limitada por las BPF
351(ii)	Malato de potasio	Limitada por las BPF
352(ii)	Malato de calcio	Limitada por las BPF
500(i)	Carbonato de sodio	Limitada por las BPF
500(ii)	Hidrogencarbonato de sodio	Limitada por las BPF
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Limitada por las BPF
501(i)	Carbonato de potasio	Limitada por las BPF
501(ii)	Hidrogen-carbonato de potasio	Limitada por las BPF
504(i)	Carbonato de magnesio	Limitada por las BPF
504(ii)	Hidrogencarbonato de magnesio	Limitada por las BPF
575	Glucono-delta-lactona	Limitada por las BPF
577	Gluconato de potasio	Limitada por las BPF
578	Gluconato cálcico	Limitada por las BPF
	<b>Ácidos</b>	
260	Acido acético	Limitada por las BPF
270	Acido láctico (L-, D- y DL-)	Limitada por las BPF
296	Acido málico (DL-)	Limitada por las BPF
330	Acido cítrico	Limitada por las BPF
338	Acido ortofosfórico	880 mg/kg como fósforo
507	Acido clorhídrico	Limitada por las BPF
	<b>Estabilizantes</b>	
331(i)	Citrato disódico	Limitada por las BPF
332(i)	Citrato dipotásico	Limitada por las BPF
333	Citratos de calcio	Limitada por las BPF
339(i)	Ortofosfato monosódico	4400 mg/kg, solos o en combinación, expresados como fósforo
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	
342(i)	Ortofosfato monoamónico	
342(ii)	Ortofosfato diamónico	
343(ii)	Ortofosfato dimagnésico	
343(iii)	Ortofosfato trimagnésico	
450(i)	Difosfato disódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vi)	Difosfato dicálcico	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato de sodio	
452(ii)	Polifosfato de potasio	
452(iv)	Polifosfato de calcio	
452(v)	Polifosfato de amonio	
406	Agar	Limitada por las BPF
407	Carragenina y sus sales de Na, K, NH <sub>4</sub> (incluido el furcellaran)	Limitada por las BPF
407a	Alga echema elaborada	Limitada por las BPF
410	Goma de semilla de algarrobo	Limitada por las BPF
412	Goma guar	Limitada por las BPF
413	Goma de tragacanto	Limitada por las BPF
415	Goma xanthan	Limitada por las BPF
416	Goma karaya	Limitada por las BPF
417	Goma tara	Limitada por las BPF
440	Pectinas	Limitada por las BPF

466	Celulosa de carboximetilo de sodio	Limitada por las BPF
<b>Colorantes</b>		
140	Clorofila	Limitada por las BPF
141(i)	Complejo cúprico de clorofilas	5 mg/kg
141(ii)	Complejo cúprico de clorofilina, sales de potasio y sodio	solos o en combinación
171	Dióxido de titanio	Limitada por las BPF
<b>Antiaglutinantes</b>		
460(i)	Celulosa microcristalina	Limitada por las BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10000 mg/kg solos o en combinación como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553(i)	Silicato de magnesio	
554	Silicato de sodio y aluminio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	

## NORMA DEL CODEX PARA EL CHEDDAR (CODEX STAN 263-1966)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en la tabla, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

Clase funcional de aditivos:	Uso justificado:	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizantes:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Antiaglutinantes:	-	X <sup>2</sup>

<sup>1</sup>) Sólo para obtener las características de color descritas en la Sección 2

<sup>2</sup>) Sólo para la superficie de queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado

X = El uso de aditivos que pertenecen a la clase está justificado tecnológicamente

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

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
<b>Colorantes</b>		
101(i)	Riboflavina	300 mg/kg
140	Clorofila	Limitada por las BPF
160a(i)	Beta-caroteno (sintético)	35 mg/kg Solos o en combinación
160a(iii)	Beta-caroteno ( <i>Blakeslea trispora</i> )	
160e	beta-apo-8'-Carotenal	
160f	Éster metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenico	600 mg/kg
160a(ii)	beta-Carotenos (vegetales)	
<b>Conservantes</b>		
1105	Lisozima	Limitada por las BPF
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg de queso, como ácido sórbico. Sólo para tratamiento de superficie *.
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm <sup>2</sup> Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo para tratamiento de superficie *
251	Nitrato de sodio	37 mg/kg, Solos o en combinación (expresados como ion nitrato)
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3000 mg/kg



281	Propionato de sodio	Sólo para tratamiento de superficie *
282	Propionato de potasio	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitada por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitada por las BPF
<b>Antiaglutinantes</b>		
460(i)	Celulosa microcristalina	Limitada por las BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10000 mg/kg Solos o en combinación Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553(i)	Silicato de magnesio	
553(iii)	Talco	
554	Silicato de sodio y aluminio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	

(\*) La definición de la superficie y corteza del queso se encuentra en el Apéndice de la Norma General del Codex para el Queso (CODEX STAN A-6-1978)

## NORMA DEL CODEX PARA EL DANBO (CODEX STAN 264-1966)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en la tabla, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

Clase funcional de aditivos:	Uso justificado:	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizantes:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Antiaglutinantes:	-	X <sup>2</sup>

<sup>1</sup>) Sólo para obtener las características de color descritas en la Sección 2

<sup>2</sup>) Sólo para la superficie de queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está justificado tecnológicamente

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

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
<b>Colorantes</b>		
101(i)	Riboflavina	300 mg/kg
140	Clorofila	Limitada por las BPF
160a(i)	Beta-caroteno (sintético)	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Beta-caroteno ( <i>Blakeslea triaspora</i> )	
160e	beta-apo-8'-Carotenal	
160f	Éster metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenico	
160a(ii)	Carotenos, vegetales	600 mg/kg
<b>Conservantes</b>		
1105	Lisozima	Limitada por las BPF
200	Acido sórbico	1000 mg/kg de queso, como ácido sórbico. Sólo para tratamiento de superficie *.
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm <sup>2</sup> Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo para tratamiento de superficie *

251	Nitrato de sodio	37 mg/kg, Solos o en combinación (expresados como ion nitrato)
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3000 mg/kg Sólo para tratamiento de superficie *
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de potasio	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitada por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitada por las BPF
<b>Antiaglutinantes</b>		
460(i)	Celulosa microcristalina	Limitada por las BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10000 mg/kg solos o en combinación Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553(i)	Silicato de magnesio	
553(iii)	Talco	
554	Silicato de sodio y aluminio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	

(\*) La definición de la superficie y corteza del queso se encuentra en el Apéndice de la Norma General del Codex para el Queso (CODEX STAN A-6-1978)

## NORMA DEL CODEX PARA EL EDAM (CODEX STAN 265-1966)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en la tabla, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

Clase funcional de aditivos:	Uso justificado:	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizantes:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Antiaglutinantes:	-	X <sup>2</sup>

- 1) Sólo para obtener las características de color descritas en la Sección 2  
2) Sólo para la superficie de queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado  
X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está justificado tecnológicamente  
- El uso de aditivos que pertenecen a la clase no está justificado tecnológicamente

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
<b>Colorantes</b>		
160a(i)	Beta-caroteno (sintético)	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Beta-caroteno ( <i>Blakeslea triaspora</i> )	
160e	beta-apo-8'-Carotenal	
160f	Éster metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenico	
160a(ii)	Carotenos, vegetales	600 mg/kg
<b>Conservantes</b>		
1105	Lisozima	Limitada por las BPF
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg de queso, como ácido sórbico. Sólo para tratamiento de superficie *.
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm <sup>2</sup> Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo

		para tratamiento de superficie *
251	Nitrato de sodio	35 mg/kg, Solos o en combinación (expresados como ion nitrato)
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3000 mg/kg Sólo para tratamiento de superficie *
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de potasio	
	<b>Reguladores de la acidez</b>	
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitada por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitada por las BPF
	<b>Antiaglutinantes</b>	
460(i)	Celulosa microcristalina	Limitada por las BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10000 mg/kg solos o en combinación Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553(i)	Silicato de magnesio	
553(iii)	Talco	
554	Silicato de sodio y aluminio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	

(\*) La definición de la superficie y corteza del queso se encuentra en el Apéndice de la Norma General del Codex para el Queso (CODEX STAN A-6-1978)

## NORMA DEL CODEX PARA EL GOUDA (CODEX STAN 266-1966)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en la tabla, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

Clase funcional de aditivos:	Uso justificado:	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizantes:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Antiaglutinantes:	-	X <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Sólo para obtener las características de color descritas en la Sección 2

<sup>2</sup> Sólo para la superficie de queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está justificado tecnológicamente

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

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
	<b>Colorantes</b>	
160a(i)	Beta-caroteno (sintético)	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Beta-caroteno ( <i>Blakeslea triaspora</i> )	
160e	beta-apo-8'-Carotenal	
160f	Éster metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenico	
160a(ii)	Carotenos, vegetales	600 mg/kg
	<b>Conservantes</b>	
1105	Lisozima	Limitada por las BPF
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg de queso, como ácido sórbico. Sólo para tratamiento de superficie *.
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	
		12,5 mg/kg

235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm <sup>2</sup> Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo para tratamiento de superficie *
251	Nitrato de sodio	35 mg/kg, Solos o en combinación (expresados como ion nitrato) 3000 mg/kg Sólo para tratamiento de superficie *
252	Nitrato de potasio	
280	Acido propiónico	
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de potasio	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitada por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitada por las BPF
<b>Antiaglutinantes</b>		
460(i)	Celulosa microcristalina	Limitada por las BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10000 mg/kg solos o en combinación Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553(i)	Silicato de magnesio	
553(iii)	Talco	
554	Silicato de sodio y aluminio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	

(\*) La definición de la superficie y corteza del queso se encuentra en el Apéndice de la Norma General del Codex para el Queso (CODEX STAN A-6-1978)

#### NORMA DEL CODEX PARA EL HAVARTI (CODEX STAN 267-1966)

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en la tabla, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

Clase funcional de aditivos:	Uso justificado:	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizantes:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Antiaglutinantes:	-	X <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Sólo para obtener las características de color descritas en la Sección 2

<sup>2</sup> Sólo para la superficie de queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está justificado tecnológicamente

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

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
<b>Colorantes</b>		
160a(i)	Beta-caroteno (sintético)	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Beta-caroteno ( <i>Blakeslea triaspora</i> )	
160e	beta-apo-8' Carotenal	
160f	Éster metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenico	
160a(ii)	Carotenos, vegetales	
<b>Conservantes</b>		
1105	Lisozima	Limitada por las BPF
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg de queso, como ácido sórbico. Sólo para tratamiento de superficie *.
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	

203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm <sup>2</sup> Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo para tratamiento de superficie *
251	Nitrato de sodio	35 mg/kg, Solos o en combinación (expresados como ion nitrato)
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3000 mg/kg Sólo para tratamiento de superficie *
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de potasio	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitada por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitada por las BPF
<b>Antiaglutinantes</b>		
460(i)	Celulosa microcristalina	Limitada por las BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10000 mg/kg solos o en combinación Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553(i)	Silicato de magnesio	
553(iii)	Talco	
554	Silicato de sodio y aluminio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	

(\*) La definición de la superficie y corteza del queso se encuentra en el Apéndice de la Norma General del Codex para el Queso (CODEX STAN A-6-1978)

## NORMA DEL CODEX PARA EL SAMSØ (CODEX STAN 268-1966)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en la tabla, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

Clase funcional de aditivos:	Uso justificado:	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizantes:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Antiaglutinantes:	-	X <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Sólo para obtener las características de color descritas en la Sección 2

<sup>2</sup> Sólo para la superficie de queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está justificado tecnológicamente

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

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
<b>Colorantes</b>		
160a(i)	Beta-caroteno (sintético)	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Beta-caroteno ( <i>Blakeslea triaspora</i> )	
160e	beta-apo-8'Carotenal	
160f	Éster metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenico	
160a(ii)	Carotenos, vegetales	
<b>Conservantes</b>		
1105	Lisozima	Limitada por las BPF
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg de queso, como ácido sórbico.
201	Sorbato de sodio	

202	Sorbato de potasio	Sólo para tratamiento de superficie *.
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	
235	Pimaricina (natamicina)	12,5 mg/kg
251	Nitrato de sodio	2 mg/dm <sup>3</sup> Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo para tratamiento de superficie *
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	35 mg/kg, Solos o en combinación (expresados como ion nitrato)
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de potasio	
	<b>Reguladores de la acidez</b>	
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	
575	Glucono delta-lactona	
	<b>Antiaglutinantes</b>	
460(i)	Celulosa microcristalina	Limitada por las BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	
551	Dióxido de silicio amorfo	10000 mg/kg solos o en combinación Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553(i)	Silicato de magnesio	
553(iii)	Talco	
554	Silicato de sodio y aluminio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	

(\*) La definición de la superficie y corteza del queso se encuentra en el Apéndice de la Norma General del Codex para el Queso (CODEX STAN A-6-1978)

## NORMA DEL CODEX PARA EL EMMENTAL (CODEX STAN 269-1967)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en la tabla, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

Clase funcional de aditivos:	Uso justificado:	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizantes:	-	-
<b>ESPESANTES:</b>	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Antiaglutinantes:	-	X <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Sólo para obtener las características de color descritas en la Sección 2

<sup>2</sup> Sólo para la superficie de queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está justificado tecnológicamente

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

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
	<b>Colorantes</b>	
160a(i)	Beta-caroteno (sintético)	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Beta-caroteno ( <i>Blakeslea triaspora</i> )	
160e	beta-apo-8'Carotenal	
160f	Éster metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenico	
160a(ii)	Carotenos, vegetales	600 mg/kg
	<b>Conservantes</b>	
1105	Lisozima	Limitada por las BPF

200	Ácido sórbico	1000 mg/kg de queso, como ácido sórbico. Sólo para tratamiento de superficie *.
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm <sup>2</sup> Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo para tratamiento de superficie *
251	Nitrato de sodio	35 mg/kg, Solos o en combinación (expresados como ion nitrato)
252	Nitrato de potasio	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitada por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitada por las BPF
<b>Antiaglutinantes</b>		
460(i)	Celulosa microcristalina	Limitada por las BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10000 mg/kg solos o en combinación Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553(i)	Silicato de magnesio	
553(iii)	Talco	
554	Silicato de sodio y aluminio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	

(\*) La definición de la superficie y corteza del queso se encuentra en el Apéndice de la Norma General del Codex para el Queso (CODEX STAN A-6-1978)

#### NORMA DEL CODEX PARA EL TILSITER (CODEX STAN 270-1968)

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en la tabla, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

Clase funcional de aditivos:	Uso justificado:	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizantes:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Antiaglutinantes:	-	X <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Sólo para obtener las características de color descritas en la Sección 2

<sup>2</sup> Sólo para la superficie de queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está justificado tecnológicamente

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

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
<b>Colorantes</b>		
160a(i)	Beta-caroteno (sintético)	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Beta-caroteno ( <i>Blakeslea triaspora</i> )	
160e	beta-apo-8'Carotenal	
160f	Éster metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenico	
160a(ii)	Carotenos, vegetales	600 mg/kg
<b>Conservantes</b>		
1105	Lisozima	Limitada por las BPF
200	Ácido sórbico	

201	Sorbato de sodio	1000 mg/kg de queso, como ácido sórbico. Sólo para tratamiento de superficie *.
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm <sup>2</sup> Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo para tratamiento de superficie *
251	Nitrato de sodio	35 mg/kg, Solos o en combinación (expresados como ion nitrato)
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3000 mg/kg Sólo para tratamiento de superficie *
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de potasio	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitada por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitada por las BPF
<b>Antiaglutinantes</b>		
460(i)	Celulosa microcristalina	Limitada por las BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10000 mg/kg solos o en combinación Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553(i)	Silicato de magnesio	
553(iii)	Talco	
554	Silicato de sodio y aluminio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	

(\*) La definición de la superficie y corteza del queso se encuentra en el Apéndice de la Norma General del Codex para el Queso (CODEX STAN A-6-1978)

#### NORMA DEL CODEX PARA EL SAINT-PAULIN (CODEX STAN 271-1968)

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en la tabla, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

Clase funcional de aditivos:	Uso justificado:	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizantes:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Antiaglutinantes:	-	X <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Sólo para obtener las características de color descritas en la Sección 2

<sup>2</sup> Sólo para la superficie de queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está justificado tecnológicamente

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

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
<b>Colorantes</b>		
160a(i)	Beta-caroteno (sintético)	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Beta-caroteno ( <i>Blakeslea triaspora</i> )	
160e	beta-apo-8' Carotenal	
160f	Éster metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenico	600 mg/kg
160a(ii)	Carotenos, vegetales	
<b>Conservantes</b>		
1105	Lisozima	Limitada por las BPF



200	Ácido sórbico	1000 mg/kg de queso, como ácido sórbico. Sólo para tratamiento de superficie *.
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm <sup>2</sup> Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo para tratamiento de superficie *
251	Nitrato de sodio	35 mg/kg, Solos o en combinación (expresados como ion nitrato)
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3000 mg/kg Sólo para tratamiento de superficie *
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de potasio	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitada por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitada por las BPF
<b>Antiaglutinantes</b>		
460(i)	Celulosa microcristalina	Limitada por las BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10000 mg/kg solos o en combinación Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553(i)	Silicato de magnesio	
553(iii)	Talco	
554	Silicato de sodio y aluminio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	

(\*) La definición de la superficie y corteza del queso se encuentra en el Apéndice de la Norma General del Codex para el Queso (CODEX STAN A-6-1978)

#### NORMA DEL CODEX PARA EL PROVOLONE (CODEX STAN 272-1968)

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en la tabla, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

Clase funcional de aditivos:	Uso justificado:	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizantes:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Antiaglutinantes:	-	X <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Sólo para obtener las características de color descritas en la Sección 2

<sup>2</sup> Sólo para la superficie de queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está justificado tecnológicamente

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

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
<b>Colorantes</b>		
160a(i)	Beta-caroteno (sintético)	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Beta-caroteno ( <i>Blakeslea triaspora</i> )	
160e	beta-apo-8' Carotenal	
160f	Éster metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenico	
160a(ii)	Carotenos, vegetales	600 mg/kg
171	Dióxido de titanio	Limitada por las BPF

<b>Conservantes</b>		
1105	Lisozima	Limitada por las BPF
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg de queso, como ácido sórbico. Sólo para tratamiento de superficie *.
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm <sup>2</sup> Ausente a una profundidad de 5 mm. Sólo para tratamiento de superficie *
239	Hexametilentetramina	25 mg/kg Expresados como formaldehído
251	Nitrato de sodio	35 mg/kg, Solos o en combinación (expresados como ion nitrato)
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3000 mg/kg Sólo para tratamiento de superficie *
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de potasio	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitada por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitada por las BPF
<b>Antiaglutinantes</b>		
460(i)	Celulosa microcristalina	Limitada por las BPF
460(ii)	Celulosa en polvo	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10000 mg/kg solos o en combinación Silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553(i)	Silicato de magnesio	
553(iii)	Talco	
554	Silicato de sodio y aluminio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	

(\*) La definición de la superficie y corteza del queso se encuentra en el Apéndice de la Norma General del Codex para el Queso (CODEX STAN A-6-1978)

## NORMA DEL CODEX PARA EL QUESO COTTAGE (CODEX STAN 273-1968)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en la tabla, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

Clase funcional de aditivos:	Uso justificado:	
	Pasta del queso <sup>2</sup>	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	-	-
Blanqueadores:	-	-
Ácidos:	X	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizantes:	X <sup>1</sup>	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	-
Agentes espumantes:	-	-
Antiaglutinantes:	-	-

<sup>1</sup> Los estabilizadores, incluidos los almidones modificados, pueden usarse en conformidad con la definición de productos lácteos y sólo en la medida en que sean funcionalmente necesarios, tomando en cuenta todo uso de gelatina y almidones de acuerdo con lo dispuesto en la Sección 3.2.

<sup>2</sup> Pasta de queso incluye la mezcla de nata

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está justificado tecnológicamente

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

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
<b>Conservantes</b>		
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg solos o en combinación como ácido sórbico
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
280	Ácido propiónico	Limitada por las BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
283	Propionato de potasio	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
261(i)	Acetato de potasio	Limitada por las BPF
261(ii)	Diacetato de potasio	Limitada por las BPF
262(i)	Acetato de sodio	Limitada por las BPF
263	Acetato de calcio	Limitada por las BPF
325	Lactato de sodio	Limitada por las BPF
326	Lactato de potasio	Limitada por las BPF
327	Lactato de calcio	Limitada por las BPF
350(i)	Hidrogenmalato de sodio	Limitada por las BPF
350(ii)	Malato sódico	Limitada por las BPF
351(i)	Hidrogenmalato de potasio	Limitada por las BPF
351(ii)	Malato de potasio	Limitada por las BPF
352(ii)	Malato de calcio	Limitada por las BPF
500(i)	Carbonato de sodio	Limitada por las BPF
500(ii)	Hidrogencarbonato de sodio	Limitada por las BPF
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Limitada por las BPF
501(i)	Carbonato de potasio	Limitada por las BPF
501(ii)	Hidrogen-carbonato de potasio	Limitada por las BPF
504(i)	Carbonato de magnesio	Limitada por las BPF
504(ii)	Hidrogencarbonato de magnesio	Limitada por las BPF
575	Glucono-delta-lactona	Limitada por las BPF
577	Gluconato de potasio	Limitada por las BPF
578	Gluconato cálcico	Limitada por las BPF
<b>Ácidos</b>		
260	Ácido acético	Limitada por las BPF
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	Limitada por las BPF
296	Ácido málico (DL-)	Limitada por las BPF
330	Ácido cítrico	Limitada por las BPF
338	Ácido ortofosfórico	880 mg/kg como fósforo
507	Ácido clorhídrico	Limitada por las BPF
<b>Estabilizantes</b>		
331(i)	Citrato disódico	Limitada por las BPF
332(i)	Citrato dipotásico	Limitada por las BPF
333	Citratos de calcio	Limitada por las BPF
339(i)	Ortofosfato monosódico	1300 mg/kg, solos o en combinación, expresados como fósforo
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	
342(i)	Ortofosfato monoamónico	
342(ii)	Ortofosfato diamónico	
343(ii)	Ortofosfato dimagnésico	
343(iii)	Ortofosfato trimagnésico	
450(i)	Difosfato disódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vi)	Difosfato dicálcico	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato de sodio	

452(ii)	Polifosfato de potasio	
452(iv)	Polifosfato de calcio	
452(v)	Polifosfato de amonio	
400	Ácido algínico	Limitada por las BPF
401	Alginato de sodio	Limitada por las BPF
402	Alginato de potasio	Limitada por las BPF
403	Alginato de amonio	Limitada por las BPF
404	Alginato de calcio	Limitada por las BPF
405	Alginato de propilenglicol	5000 mg/kg
406	Agar	Limitada por las BPF
407	Carragenina y sus sales de Na, K, NH <sub>4</sub> (incluido el furcellaran)	Limitada por las BPF
407a	Alga eucheama elaborada	Limitada por las BPF
410	Goma de semilla de algarrobo	Limitada por las BPF
412	Goma guar	Limitada por las BPF
413	Goma de tragacanto	Limitada por las BPF
415	Goma xanthan	Limitada por las BPF
416	Goma karaya	Limitada por las BPF
417	Goma tara	Limitada por las BPF
440	Pectinas	Limitada por las BPF
466	Celulosa de carboximetilo de sodio	Limitada por las BPF
	<b>Estabilizantes (Almidones modificados)</b>	
1400	Dextrinas, almidón tostado	Limitada por las BPF
1401	Almidón tratado con ácido	Limitada por las BPF
1402	Almidón tratado con álcalis	Limitada por las BPF
1403	Almidón blanqueado	Limitada por las BPF
1404	Almidón oxidado	Limitada por las BPF
1405	Almidones tratados con enzimas	Limitada por las BPF
1410	Fosfato monoalmidonado	Limitada por las BPF
1412	Fosfato de dialmidón	Limitada por las BPF
1413	Fosfato dialmidonado fosforizado	Limitada por las BPF
1414	Fosfato dialmidonado acetilado	Limitada por las BPF
1420	Acetato de almidón	Limitada por las BPF
1422	Adipato dialmidonado acetilado	Limitada por las BPF
1440	Almidón de hidroxipropilo	Limitada por las BPF
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	Limitada por las BPF

## NORMA DEL CODEX PARA EL COULOMMIERS (CODEX STAN 274-1969)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en la tabla, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

Clase funcional de aditivos:	Uso justificado:	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizantes:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	-	-
Agentes espumantes:	-	-
Antiaglutinantes:	-	-

<sup>1</sup> Sólo para obtener las características de color descritas en la Sección 2

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está justificado tecnológicamente

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

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
<b>Colorantes</b>		
160a(i)	Beta-caroteno (sintético)	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	beta Carotene ( <i>Blakeslea trispora</i> )	
160e	beta-apo-8'-Carotenal	
160f	Éster metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenicos	
160a(ii)	Carotenos, vegetales	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
575	Glucono delta-lactona	Limitada por las BPF

## NORMA DEL CODEX PARA EL QUESO CREMA (QUESO DE NATA, "CREAM CHEESE") (CODEX STAN 275-1973)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en la tabla, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

Clase funcional de aditivos:	Uso justificado:	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Blanqueadores:	-	-
Ácidos:	X	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizantes:	X <sup>2</sup>	-
Espesantes:	X <sup>2</sup>	-
Emulsionantes:	X	-
Antioxidantes:	X	-
Conservantes:	X <sup>2</sup>	-
Agentes espumantes:	X <sup>3</sup>	-
Antiaglutinantes:	-	-

<sup>1</sup> Sólo para obtener las características de color descritas en la Sección 2

<sup>2</sup> Los estabilizadores y espesantes, incluidos los almidones modificados pueden usarse en conformidad con la definición de productos lácteos y sólo para productos tratados térmicamente en la medida en que sean funcionalmente necesarios, tomando en cuenta todo uso de gelatina y almidones acorde con lo dispuesto en la Sección 3.2.

<sup>3</sup> Sólo para productos batidos

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está justificado tecnológicamente

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

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
<b>Conservantes</b>		
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg solos o en combinación como ácido sórbico
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12,5 mg/kg
280	Ácido propiónico	Limitada por las BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
283	Propionato de potasio	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
261(i)	Acetato de potasio	Limitada por las BPF
261(ii)	Diacetato de potasio	Limitada por las BPF
262(i)	Acetato de sodio	Limitada por las BPF
263	Acetato de calcio	Limitada por las BPF
325	Lactato de sodio	Limitada por las BPF
326	Lactato de potasio	Limitada por las BPF
327	Lactato de calcio	Limitada por las BPF
350(i)	Hidrogenmalato de sodio	Limitada por las BPF
350(ii)	Malato sódico	Limitada por las BPF

351(i)	Hidrogenmalato de potasio	Limitada por las BPF
351(ii)	Malato de potasio	Limitada por las BPF
352(ii)	Malato de calcio	Limitada por las BPF
500(i)	Carbonato de sodio	Limitada por las BPF
500(ii)	Hidrogencarbonato de sodio	Limitada por las BPF
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Limitada por las BPF
501(i)	Carbonato de potasio	Limitada por las BPF
501(ii)	Hidrogen-carbonato de potasio	Limitada por las BPF
504(i)	Carbonato de magnesio	Limitada por las BPF
504(ii)	Hidrogencarbonato de magnesio	Limitada por las BPF
575	Glucono-delta-lactona	Limitada por las BPF
577	Gluconato de potasio	Limitada por las BPF
578	Gluconato cálcico	Limitada por las BPF
	<b>Ácidos</b>	
260	Acido acético	Limitada por las BPF
270	Ácido láctico (L-, D-, y DL-)	Limitada por las BPF
296	Ácido málico (DL-)	Limitada por las BPF
330	Acido cítrico	Limitada por las BPF
338	Ácido ortofosfórico	880 mg/kg como fósforo
507	Ácido clorhídrico	Limitada por las BPF
331(i)	Citrato disódico	Limitada por las BPF
332(i)	Citrato dipotásico	Limitada por las BPF
333	Citratos de calcio	Limitada por las BPF
334	Ácido tartárico (L(+)-)	
335(i)	Tartrato monosódico	1500 mg/kg solos o en combinación como ácido tartárico
335(ii)	Tartrato disódico	
336(i)	Tartrato monosódico	
336(ii)	Tartrato dipotásico	
337	Tartrato de potasio y sodio	
	<b>Estabilizantes</b>	
339(i)	Ortofosfato monosódico	4400 mg/kg solos o en combinación, expresados como fósforo
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	
342(i)	Ortofosfato monoamónico	
342(ii)	Ortofosfato diamónico	
343(ii)	Ortofosfato dimagnésico	
343(iii)	Ortofosfato trimagnésico	
450(i)	Difosfato disódico	
450(iii)	Difosfato tetrasódico	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vi)	Difosfato dicálcico	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato de sodio	
452(ii)	Polifosfato de potasio	
452(iv)	Polifosfato de calcio	
452(v)	Polifosfato de amonio	
400	Ácido algínico	Limitada por las BPF
401	Alginato de sodio	Limitada por las BPF
402	Alginato de potasio	Limitada por las BPF
403	Alginato de amonio	Limitada por las BPF
404	Alginato de calcio	Limitada por las BPF
405	Alginato de propilenglicol	5000 mg/kg
406	Agar	Limitada por las BPF
407	Carragenina y sus sales de Na, K, NH <sub>4</sub> (incluido el furcellaran)	Limitada por las BPF
407a	Alga eucema elaborada	Limitada por las BPF
410	Goma de semilla de algarrobo	Limitada por las BPF
412	Goma guar	Limitada por las BPF
413	Goma de tragacanto	Limitada por las BPF

415	Goma xanthan	Limitada por las BPF
416	Goma karaya	Limitada por las BPF
417	Goma tara	Limitada por las BPF
418	Goma gellan	Limitada por las BPF
466	Celulosa de carboximetilo de sodio	Limitada por las BPF
<b>Estabilizantes (Almidones modificados)</b>		
1400	Dextrinas, almidón tostado	Limitada por las BPF
1401	Almidón tratado con ácido	Limitada por las BPF
1402	Almidón tratado con álcali	Limitada por las BPF
1403	Almidón blanqueado	Limitada por las BPF
1404	Almidón oxidado	Limitada por las BPF
1405	Almidones tratados con enzimas	Limitada por las BPF
1410	Fosfato monoalmidonado	Limitada por las BPF
1412	Fosfato de dialmidón	Limitada por las BPF
1413	Fosfato dialmidonado fosforizado	Limitada por las BPF
1414	Fosfato dialmidonado acetilado	Limitada por las BPF
1420	Acetato de almidón	Limitada por las BPF
1422	Adipato dialmidonado acetilado	Limitada por las BPF
1440	Almidón de hidroxipropilo	Limitada por las BPF
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	Limitada por las BPF
<b>Emulsionantes</b>		
322	Lecitinas	Limitada por las BPF
470(i)	Sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio	Limitada por las BPF
470(ii)	Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio	Limitada por las BPF
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	Limitada por las BPF
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol	Limitada por las BPF
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol	Limitada por las BPF
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	Limitada por las BPF
472e	Ésteres diacetiltartáricos y ésteres de ácidos grasos de glicerol	10000 mg/kg
<b>Antioxidantes</b>		
300	Ácido ascórbico	Limitada por las BPF
301	Ascorbato de sodio	Limitada por las BPF
302	Ascorbato de calcio	Limitada por las BPF
304	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg
305	Estearato de ascorbilo	solos o en combinación como estearato de ascorbilo
307b	Concentrado de tocoferoles mezclados	200 mg/kg
307c	dl-Alfa-tocoferol	solos o en combinación
<b>Colorantes</b>		
160a(i)	Beta-caroteno (sintético)	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Beta-caroteno ( <i>Blakeslea trispora</i> )	
160e	beta-apo-8'-Carotenal	
160f	Éster metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenico	
160a(ii)	beta-Carotenos, vegetales	600 mg/kg
171	Dióxido de titanio	Limitada por las BPF
<b>Agentes espumantes</b>		
290	Dióxido de carbono	Limitada por las BPF
941	Nitrógeno	Limitada por las BPF

## NORMA DEL CODEX PARA EL CAMEMBERT (CODEX STAN 276-1973)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en la tabla, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

Clase funcional de aditivos:	Uso justificado:	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizantes:	-	-

Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	-	-
Agentes espumantes:	-	-
Antiaglutinantes:	-	-

- <sup>1</sup> Sólo para obtener las características de color descritas en la Sección 2  
X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está justificado tecnológicamente  
- El uso de aditivos que pertenecen a la clase no está justificado tecnológicamente

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
<b>Colorantes</b>		
160a(i)	Beta-caroteno (sintético)	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Beta-caroteno ( <i>Blakeslea trispora</i> )	
160e	beta-apo-8'-Carotenal	
160f	Éster metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenicos	
160a(ii)	Carotenos, vegetales	600 mg/kg
<b>Reguladores de la acidez</b>		
575	Glucono delta-lactona	Limitada por las BPF

#### NORMA DEL CODEX PARABRIE (CODEX STAN 277-1973)

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en la tabla, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

Clase funcional de aditivos:	Uso justificado:	
	Pasta del queso	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	X <sup>1</sup>	-
Blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizantes:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	-	-
Agentes espumantes:	-	-
Antiaglutinantes:	-	-

- <sup>1</sup> Sólo para obtener las características de color descritas en la Sección 2  
X = El uso de aditivos que pertenecen a la clase está justificado tecnológicamente  
- = El uso de aditivos que pertenecen a la clase no está justificado tecnológicamente

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
<b>Colorantes</b>		
160a(i)	Beta-caroteno (sintético)	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Beta-caroteno ( <i>Blakeslea trispora</i> )	
160e	beta-apo-8'-Carotenal	
160f	Éster metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenicos	
160a(ii)	Carotenos, vegetales	600 mg/kg
<b>Reguladores de la acidez</b>		
575	Glucono delta-lactona	Limitada por las BPF

#### NORMA INTERNACIONAL PARA EL QUESO EXTRA DURO PARA RALLAR (CODEX STAN 278-1978)

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)