



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

43ª reunión

Xiamen (provincia de Fujian), China, 14 al 18 de marzo de 2011

REVISIÓN DEL NOMBRE Y LOS DESCRIPTORES DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 16.0

(Preparado por la Secretaría del Codex)

Información general

En su 42ª reunión el CCFA resolvió debatir en su siguiente reunión la propuesta de revisión del nombre y los descriptores de la categoría de alimentos 16.0 Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15), así como ejemplos de productos de esta categoría, debido a que no se llegó a un acuerdo sobre la necesidad de esta categoría (Ref. ALINORM 10/33/12, párr. 86).

El presente documento reúne las observaciones presentadas por escrito por Argentina, Australia, Brasil, los Estados Unidos de América, la India, Indonesia, la Unión Europea, el ICGMA y el IFAC, presentadas en la 42ª reunión del CCFA en respuesta a la CL 2009/7-FA, punto 10 "Observaciones sobre la propuesta de revisión del nombre y descriptores de la categoría 16.0 'Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)' y ejemplos de productos alimentarios de esta categoría" (Ref. CX/FA 10/42/8; CX/FA 10/42/8 Add.1; y FA42/CRD 11).

ARGENTINA

Argentina recomienda, respecto al nombre, que la categoría se denomine "Preparados culinarios industriales", que excluya todos los alimentos descritos en las categorías de la 1 a la 15.

Argentina considera adecuado abrir una categoría para que contenga los productos que sean análogos.

Además, se pueden clasificar de la siguiente manera:

1- Listos para el consumo (congelados o no)

Preparados culinarios industriales listos para el consumo, congelados o no, a base de ingredientes de origen animal y/o vegetal, elaborados o no, que no formen parte de las otras categorías.

2 - Deshidratados

Preparados culinarios industriales listos para el consumo, congelados o no, a base de ingredientes de origen animal y/o vegetal, elaborados o no, que no formen parte de las otras categorías.

AUSTRALIA

Australia tiene una categoría similar en el Código de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelanda, "Alimentos Compuestos" (Norma 1.3.1, Programa 1, 20.0). Esa categoría (20.0) tiene subcategorías que incluyen bebidas; mezcla para flan, flan en polvo y blanc-mange en polvo; postres lácteos y a base de grasa, salsas para mojar y aperitivos; salsas y aderezos (incluidas mayonesas y aderezos para ensaladas); y bases para sopas (hechas según las instrucciones). Australia está de acuerdo en que se mantenga la categoría 16.0, pero señala que su fin y campo de aplicación son ligeramente diferentes a la categoría de "alimentos compuestos" del Código de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelanda.

BRASIL

16.0 Alimentos compuestos (~~que no pueden clasificarse en las categorías 01 a la 15~~)

Los alimentos compuestos son alimentos ~~platos~~ preparados o combinados en los que se añaden aditivos directamente al alimento compuesto para obtener un efecto tecnológico en el producto final. Los ~~También pueden contener~~ aditivos presentes debido a transferencia desde los componentes están cubiertos por la categoría de alimentos correspondiente ~~por transparencia de sus ingredientes. P. ej., un aditivo que se utiliza como ingrediente en un pastel de carne, aunque ninguno de sus componentes (p. ej., en la corteza) se clasifique en esta categoría.~~

Ejemplos de ~~platos~~ alimentos combinados: **alimentos preparados que requieren calentarse antes del consumo (p. ej., productos culinarios congelados que consistan de una mezcla de componentes, como la lasaña, estofados, pizzas, risottos), alimentos listos para el consumo que hayan sido sometidos a tratamiento térmico, envolturas congeladas para emparedados, y alimentos para reconstituir con agua o leche (p. ej. productos culinarios deshidratados que pueden contener hortalizas o ingredientes de origen animal elaborados y especias y que deben reconstituirse con agua antes de la cocción), ~~o cenas listas para el consumo (p. ej., primeros platos congelados), guisos, carne picada y salsas para aperitivos (p. ej., salsa de cebollas)~~ excluidos los productos comprendidos en las categorías 12.5.2 (Mezclas para sopas y caldos) y 12.6.3 (Mezclas para salsas y "gravies"), y mezclas para preparar otros alimentos (helados, bebidas, postres).**

UNIÓN EUROPEA

La UE toma nota de que en el documento CX/FA 10/42/5 se ofrece un único ejemplo de alimento –a saber, la pasta de frijol– como candidato para formar parte de la categoría 16.0. La UE toma nota de que no se presentó justificación tecnológica de estas necesidades adicionales de aditivos alimentarios. Además, la UE agradecería mucho que se aclare la lógica de incluir la pasta de frijol en la categoría 16.0 y no en la categoría 04.2.2.6, donde los descriptores mencionan, entre otros, la pasta de frijol rojo.

La UE sigue considerando que el documento de debate no resuelve el problema de la falta de claridad de los productos comprendidos en esta categoría, que es excesivamente amplia.

Si bien la UE en general puede estar de acuerdo con la revisión de la sección 5 (C) del preámbulo de la NGAA, la última frase deberá completarse con una exposición específica que pida una enmienda del sistema de categorías de alimentos vigente, p. ej., una nueva categoría o subcategoría o una nota específica.

Debido a que un determinado alimento compuesto puede requerir aditivos alimentarios adicionales, la categoría de alimentos 16.0 no deberá considerarse una forma de autorizar automáticamente aditivos alimentarios en una amplia variedad de alimentos compuestos no identificados.

Si se puede demostrar, caso por caso, que un alimento compuesto determinado requiere un aditivo con una justificación tecnológica necesaria, o si el aditivo se utiliza en el alimento compuesto en una dosis diferente que la del componente del alimento compuesto, entonces esos casos deberán contemplarse en las categorías correspondientes de la 1 a la 15, p. ej., a través de notas o bien mediante la enmienda del sistema de categorías de alimentos vigente cuando sea necesario.

Por último, la UE reitera que puede ser cuestionable agrupar alimentos compuestos "no identificados" y que podría afrontar una situación en la que ninguno de estos "alimentos compuestos" cumpla los criterios esenciales establecidos para la determinación del sistema de categorías de alimentos, es decir: (1) similitud en las pautas de consumo de alimentos, (2) similitud en la elaboración de los alimentos, y (3) similitud en las necesidades tecnológicas.

De esta manera, la UE mantiene su posición respecto a la falta de justificación para conservar la categoría de alimentos 16.0.

INDIA

Aceptamos la revisión propuesta del nombre y los descriptores de la categoría de alimentos 16.0 Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15), formulada en el párrafo 33 del documento CX/FA 09/41/13, como se indica en el párrafo 147 de ALINORM 09/32/12.

INDONESIA

Indonesia está de acuerdo con la propuesta de revisar el título y los descriptores de la categoría 16, y está de acuerdo con las observaciones de los Estados Unidos de América, en el debate de las disposiciones de la NGAA para un aditivo alimentario en particular, el Comité preste atención en particular al uso documentado del aditivo en esta categoría y evalúe si ese uso es apropiado para un alimento compuesto a la luz del descriptor revisado, o si el uso ya está contemplado por una disposición presente en otra categoría de alimentos (p. ej., por transferencia).

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Los Estados Unidos de América están de acuerdo con la propuesta de revisar el título y el descriptor de la categoría 16 y el párrafo (c) de la sección 5.0 del Preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA), que figura en los párrafos 33 y 34 de CX/FA 09/41/13. EE.UU. cree que es especialmente importante suprimir del título el texto "alimentos que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15", pues considera que es innecesario y el usuario podría interpretar que si no encuentra una categoría adecuada para el alimento en cuestión, el alimento podría colocarse por defecto, incorrectamente quizás, en la categoría 16.0.

EE.UU. no tiene ningún ejemplo de alimento adicional para que se incorpore en el descriptor.

Si el Comité decide revisar el ámbito de aplicación de la categoría 16.0, recomienda que al discutir las disposiciones de la NGAA para un aditivo alimentario en particular, el Comité preste atención en particular al uso comunicado del aditivo señalado en esta categoría y evalúe si a la luz del descriptor revisado el uso es apropiado para un alimento compuesto, o si el uso ya está regulado en una disposición existente en otra categoría de alimentos (p.ej., debido a transferencia).

ICGMA (CONSEJO INTERNACIONAL DE ASOCIACIONES DE FABRICANTES DE COMESTIBLES)

ICGMA agradece la oportunidad de revisar el descriptor de la categoría 16.0 "Alimentos compuestos" y el párrafo (c) de la sección 5.0 del Preámbulo de la NGAA. La intención de incorporar usos de aditivos alimentarios en esta categoría de alimentos es que cumplan los fines tecnológicos que son necesarios en los alimentos compuestos y que no pueden cumplirse debido a transferencia.

ICGMA ha intentado abordar las preocupaciones de algunas delegaciones que por lo general guardan relación con las diferencias de los alimentos compuestos (es decir, modelo de consumo del alimento, procesado del alimento; necesidades tecnológicas). ICGMA intenta reducir el ámbito de aplicación y concentración de esta categoría a comidas preparadas específicamente (p.ej., comidas "para el microondas", comidas listas para el consumo, comidas congeladas, pizza, wraps, productos culinarios desecados, guisos, etc.). Hace recomendaciones sobre revisiones a la categoría 16.0 "Alimentos compuestos" y, en consecuencia, a la categoría 12.6.1 "Salsas emulsionadas (p.ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)". [Actualmente incluidas bajo la categoría 16, como ejemplo de "salsas aperitivo para mojar". Debido a la consistencia/textura de las salsas aperitivo para mojar y el hecho que en algunos países las normas agrupan las salsas para mojar con las salsas, salsas "gravy" y condimentos, ICGMA propone que las salsas aperitivo para mojar se supriman de la categoría 16.0, Alimentos compuestos y se coloquen en la categoría 12.6.1 "Salsas emulsionadas"]. Además es necesario revisar la sección 5(c) del Preámbulo de la NGAA para que esté en consonancia con el sistema de clasificación de alimentos del Codex. Como apoyo a la retención de la

categoría 16.0, ofrece también ejemplos de disposiciones sobre aditivos alimentarios que estarían agrupados bajo esta categoría.

Recomendación

1. Revisar el descriptor de la categoría 16.0 Alimentos compuestos para definir mejor los alimentos compuestos.

16.0 Alimentos compuestos —que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15: (p.ej., comidas preparadas):

Comidas preparadas son ~~Comprende platos o~~ **alimentos** combinados en los que se añaden aditivos ~~directamente~~ **para que tengan un efecto técnico en** el alimento compuesto. ~~También pueden contener~~ Los aditivos presentes por transferencia de sus ~~ingredientes~~ **componentes son incluidos bajo la categoría de alimentos apropiada** ^(a). ~~Por ejemplo, un aditivo que se utiliza como ingrediente en un pastel de carne, aunque ninguno de sus componentes (p.ej., en la corteza) se clasifique en esta categoría.~~

Ejemplos de ~~platos combinados~~ **comidas preparadas: cenas preparadas que deben calentarse antes de consumirse (p.ej., productos culinarios congelados consistentes en una mezcla de componentes, como lasaña, guisos, pizza, pollo con pasta en salsa Alfredo, una mezcla individual de arroz con pescado y hortalizas, vacuno y estofado de hortalizas), comidas listas para el consumo que se procesan térmicamente (p.ej., estofado de vacuno en conserva), wraps congelados y comidas que se han de reconstituir con agua o leche (p.ej., productos culinarios deshidratados que pueden contener hortalizas o ingredientes de origen animal elaborados y especias, y que deben reconstituirse con agua antes de la cocción), ~~cenas listas para el consumo (p. ej., primeros platos congelados), guisos, carne picada y salsas para aperitivos (p. ej., salsa de cebollas).~~**

(a) Los principios relativos a la transferencia de aditivos alimentarios en alimentos compuestos se describen en la sección 4 del Preámbulo. La aplicación del principio de transferencia a los alimentos compuestos se describe en la sección 5(c) del Preámbulo.

2. Revisar la sección 5(c) del Preámbulo de la NGAA

5c) El sistema de clasificación de alimentos tiene en cuenta el principio de transferencia. En consecuencia, en el sistema no es necesario mencionar específicamente los **alimentos compuestos** (por ejemplo las comidas preparadas, como la pizza, porque pueden contener *proporcionalmente* todos los aditivos cuyo uso esté autorizado en sus componentes), a menos que el **alimento compuesto** necesite un aditivo cuyo uso no esté autorizado en ninguno de sus componentes.

3. Revisar la categoría 12.6.1

12.6.1 Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej., mayonesa, aderezo para ensaladas, salsa de cebollas para mojar):

Son las salsas, "gravies", y aderezos, **y salsas para mojar** a base, al menos en parte, de una emulsión de agua en grasa o aceite. Cabe mencionar: los aderezos para ensaladas (p.ej., el francés, el italiano, el griego y el "ranch"), las emulsiones a base de grasa para untar emparedados (p.ej., la mayonesa con mostaza), la nata (crema) para ensaladas, y las salsas grasas, **y salsas aperitivo para mojar (p.ej., las salsa al bacon y queso cheddar para mojar, salsa de cebollas para mojar).**

4. Ejemplos de disposiciones sobre aditivos alimentarios para alimentos compuestos

4(a) Aditivos alimentarios con IDA numérica

Aditivo	SIN	Razón para la adición/tipo de producto	Dosis máxima para alimentos no normalizados	Notas/justificación
colorante, annatto base de norbixina (NUEVO, incorporar en el	160b(ii)	Colorante - comida para el microondas (p.ej., ravioli de vacuno en tomate y salsa de carne; alimento	200 mg/kg	El annatto base de norbixina se utiliza para restablecer el color amarillo en el alimento compuesto. Normalmente

Aditivo	SIN	Razón para la adición/tipo de producto	Dosis máxima para alimentos no normalizados	Notas/justificación
Trámite 3 en la NGAA)		compuesto de pollo y fideos; productos de arroz y hortalizas aromatizados con pollo; ravioli de espinacas y queso)		los aditivos colorantes se utilizan para estandarizar el color del producto alimenticio. Otros fines son dar color amarillo al alimento.
Sulfitos (metabisulfito de sodio) (NUEVO, incluir en el Trámite 3 en la NGAA)	223	- antioxidante (agente antipardeamiento) - Componente de carne y patatas con salsa	500 mg/kg como SO ₂	En el plato de puntas de filete el bisulfito de sodio se utilizaría para evitar que las patatas se vuelvan marrones en la mezcla de componentes.
Ácido tartárico L	334	- sinergista aroma	BPF	En la comida para el microondas de "filete con pimienta" el ácido tartárico suaviza el sabor en los productos que pueden utilizarse sucedáneos de sal/sodio que podrían dar matices ásperos. Si se utilizan más componentes, tiene un impacto negativo en su aceptabilidad.
Beta-caroteno (Trámite 3)	160a(ii)	Colorante - Arroz con pollo y hortalizas	35 ppm	El beta-caroteno se utiliza para estandarizar el color parecido a la mantequilla de, por ejemplo, el plato de entrada, "arroz con pollo y hortalizas" que se sirve en cuenco. El beta-caroteno se utiliza para restablecer el color destruido durante el procesado térmico.
Caramelo III (Trámite 3)	150c	Colorante – productos culinarios deshidratados	50 000 ppm, Nota 72	Normalmente el caramelo III se añade en suficientes cantidades a productos culinarios deshidratados, por ejemplo, para que el color del producto alimenticio final que prepara el consumidor tenga un tono marrón adecuado.
Caramelo IV (Trámite 3)	150d	Colorante – productos culinarios deshidratados	50 000 ppm, Nota 72	Normalmente el caramelo IV se añade en suficientes cantidades a productos culinarios deshidratados, por ejemplo, para que el color del producto alimenticio final que prepara el consumidor tenga un tono marrón adecuado.
Hidrogenofosfato disódico (Trámite 6)	339ii	Emulsionante, agente gelificante, estabilizador o espesante - Producto: arroz con hortalizas aromatizado con pollo y hierbas es un producto culinario desecado que contiene hortalizas desecadas, grasa de pollo, arroz	5 000 mg/kg	El fosfato de sodio actúa como estabilizador después de haber preparado la entrada congelada. Tiene su efecto técnico en el producto acabado terminado.

Aditivo	SIN	Razón para la adición/tipo de producto	Dosis máxima para alimentos no normalizados	Notas/justificación
		precocido, almidón de maíz modificado - entrada congelada (p.ej., pasta con hortalizas y salsa de queso)		
DATEM (=Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol)	472e	<u>Emulsionante</u> (forma o mantiene una emulsión uniforme de dos o más fases en un alimento), <u>gelificante</u> (textura en el alimento creando un gel), <u>estabilizador</u> (mantiene la dispersión uniforme entre dos o más componentes) o <u>espesante</u> (aumenta la viscosidad) DATEM se utiliza, por ejemplo, en comidas preparadas, como pollo marsala.	1 000 mg/kg	DATEM se utiliza, por ejemplo, en pollo marsala y actúa como estabilizador.
Sorbato de potasio	202	Conservante	1 000 mg/kg como ácido sórbico	El benzoato de sodio y sorbato de potasio se utilizan como levadura e inhibidores de mohos. Muchas veces se utilizan conjuntamente porque tienen un efecto sinérgico.
Benzoato de sodio	211	Conservante	1 000 mg/kg	El benzoato de sodio y sorbato de potasio se utilizan como levadura e inhibidores de mohos. Muchas veces se utilizan conjuntamente porque tienen un efecto sinérgico.

*si se utiliza individualmente

Nota 72: Tomando como base el producto listo para el consumo.

4(b) Aditivos alimentarios con IDA “no especificada” – Las dosis máximas son BPF

Aditivo	SIN	Razón para la adición/tipo de producto	Notas/Justificación
Ácido ascórbico	300	Conservante - entrada congelada para el desayuno consistente en salchicha, queso, huevos revueltos, pimienta roja y verde	El ácido ascórbico prolonga el período de validez de este alimento compuesto protegiéndolo del deterioro provocado por la formación de mohos.
Ácido cítrico*	330	Conservante, agente regulador del pH - una comida lista para el consumo para el microondas (p.ej., componente de carne de pollo/vaca con salsa, hortalizas y espaguetis)	El ácido cítrico actúa como agente regulador del pH, reduciendo el pH del producto final haciendo que el producto sea más ácido. Permite reducir el tiempo de cocción del producto. A su vez el tiempo de cocción más corto evita que los componentes (p.ej. la pasta) se destruyan. Un pH más alto requiere tiempos de cocción más largos para esterilizar el producto y algunos de los componentes se cocinarían en exceso.

Aditivo	SIN	Razón para la adición/tipo de producto	Notas/Justificación
Ácido láctico	270	Agente regulador del pH - (comida lista para el consumo para el microondas, como "arroz con pollo y hortalizas" que tiene agua, arroz y hortalizas)	El ácido láctico controla la acidez.
Colorante, caramelo cáustico (puro)	150a	Colorante - comidas listas para el consumo para el microondas (p.ej., tipo de producto con carne y salsa "gravy"; pollo teriyaki con arroz;	Se añade color de caramelo al alimento compuesto para estandarizar el color.
Colorante, pimentón	160c	Colorante	Para estandarizar el color en distintos tipos de comidas "para el microondas".
Colorante, cúrcuma	100ii	Colorante - Productos culinarios desecados como "Brócoli con fettuccini al aroma de pollo" que contienen macarrones, jarabe de maíz, pollo desecado, brócoli, etc.	Para estandarizar el color en distintos tipos de comidas "para el microondas" o productos culinarios desecados.
Guanilato disódico, 5'	627	Aromatizante (realza el sabor existente) - productos culinarios desecados (p.ej., arroz con hortalizas aromatizado con pollo y hierbas; Brócoli con fettuccini al aroma de pollo) - comidas listas para el consumo "para el microondas" como "arroz con pollo y hortalizas" - salsa aperitivo al bacon y queso cheddar para mojar	Generalmente el guanilato disódico se añade en combinación con inosinato disódico para realzar las propiedades organolépticas del alimento compuesto. Realza el sabor salado del alimento. Al igual que la sal y MSG, el guanilato disódico e inosinato disódico ayudan a las papilas gustativas a saborear mejor los aromas del producto.
Inosinato disódico, 5'	631	Aromatizante (realza el sabor existente) - productos culinarios desecados (p.ej., arroz con hortalizas aromatizado con pollo y hierbas; brócoli con fettuccini al aroma de pollo) - comidas listas para el consumo "para el microondas" como "arroz con pollo y hortalizas" - salsa aperitivo al bacon y queso cheddar para mojar	Generalmente el inosinato disódico se añade en combinación con guanilato disódico para realzar las propiedades organolépticas del alimento compuesto. Realza el sabor salado del alimento. Al igual que la sal y MSG, el guanilato disódico e inosinato disódico ayudan a las papilas gustativas a saborear mejor los aromas del producto.
Carragenina	407	Emulsionante, agente gelificante, estabilizador y <u>espesante</u> . (lasaña congelada, wraps congelados)	Durante el proceso térmico, los ingredientes suelen liberar la humedad (agua) que contienen (en especial cuando han estado congelados) en productos como lasaña, pizzas y wraps congelados. La adición de almidones y/o celulosa ayuda a formar una barrera entre el pan/la corteza y el aderezo o relleno ligando el agua. La corteza/el pan pueden mantenerse crujientes y no volverse pastosos.
Goma gelán	418	<u>Emulsionante</u> , agente gelificante, estabilizador o espesante	
Goma guar	412	Emulsionante, estabilizador, agente gelificante o espesante	En rellenos de alimentos compuestos (como pasteles de carne), puede evitar el "goteo"

Aditivo	SIN	Razón para la adición/tipo de producto	Notas/Justificación
			(sinérisis) del agua en el relleno, manteniendo la corteza crujiente.
Goma de semillas de algarrobo (= goma garrofin)	410	Emulsionante, estabilizador, agente gelificante o espesante	
Goma xantán	415	Emulsionante, estabilizador, agente gelificante o espesante <ul style="list-style-type: none"> - productos culinarios desecados (p.ej., arroz con hortalizas aromatizado con pollo y hierbas) - se utiliza en entradas congeladas (p.ej., raviolis de calabacita en una salsa cremosa) - salsa aperitivo para mojar 	
Lecitina	322	Emulsionante, estabilizador, agente gelificante o espesante	
Metilcelulosa	461	Espesante (ligar el agua en un producto de lasaña, pizza y wrap congelado)	Durante el proceso térmico, los ingredientes suelen liberar la humedad (agua) que contienen (en especial cuando han estado congelados) en productos como lasaña, pizzas y wraps congelados. La adición de almidones y/o celulosa ayuda a formar una barrera entre el pan/la corteza y el aderezo o relleno ligando el agua. La corteza/el pan pueden mantenerse crujientes y no volverse pastosos.
Almidón alimenticio modificado	1400-1452	Espesante (ligar el agua en un producto de lasaña, pizza y wrap congelado)	Por lo general se añaden aditivos a una comida tipo producto "acabado" como barrera de humedad para evitar la sinérisis (p.ej., el ablandamiento de la corteza o el componente de "masa" en entradas congeladas, lasaña congelada, pizza y wraps congelados.)
Mono y digliceridos (= mono- y digliceridos de ácidos grasos)	471	Emulsionante, estabilizador, agente gelificante o espesante <ul style="list-style-type: none"> - comidas listas para el consumo para el microondas (p.ej., componente de carne con componente vegetal y cereales) 	
Cloruro de potasio	508	Emulsionante, estabilizador, agente gelificante o espesante, o aromatizante	
Dióxido de silicio amorfo	551	Agente antiapelmazante	Los agentes antiapelmazantes como el dióxido de silicio se añaden directamente al cuscús y productos de risotto que contienen hortalizas procesadas o ingredientes animales o especias. Estos agentes antiapelmazantes son necesarios para garantizar la estabilidad del producto, evitar el amontonamiento de los componentes y mejorar la fluidez.

Aditivo	SIN	Razón para la adición/tipo de producto	Notas/Justificación
Sorbitol	420	Edulcorante	
Dióxido de titanio	171	Colorante - comidas listas para el consumo para preparar en el microondas, como “pollo alfredo con pasta penne en salsa alfredo” que contiene agua, pasta penne, pollo, salsa alfredo, crema, aceite de soja, etc. especias y dióxido de titanio (colorante).	Un producto que se somete a un procesado térmico/de retorta normal sucumbirá al efecto de pardeamiento. El dióxido de titanio actúa como agente blanqueador y ayuda a retener la blancura de la salsa alfredo en este producto.

*si se utiliza de manera individual

IFAC (CONSEJO INTERNACIONAL DE ADITIVOS ALIMENTARIOS)

IFAC cree que esta categoría es necesaria porque algunos alimentos, como las entradas congeladas, no pueden colocarse en las categorías 01-15, pero necesitan aditivos alimentarios para mantener separados los ingredientes individuales en el producto. Las funciones tecnológicas de los aditivos alimentarios en esta categoría incluyen espesantes, reguladores de la acidez, colorantes, antioxidantes y aromatizantes. Por tanto, pedimos que esta categoría se mantenga en la NGAA.