



PROGRAMA CONJUNTO DE LA FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS

45ª reunión

Beijing, China, 18 al 22 de marzo de 2013

DOCUMENTO DE INFORMACIÓN SOBRE DISPOSICIONES PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LAS NORMAS PARA PRODUCTOS

INFORMACIÓN GENERAL

1. Este documento fue preparado respondiendo la solicitud de la 42ª Sección del CCFA para que la Secretaría del Codex proporcione y actualice con regularidad un documento informativo que recopile todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos (ref. ALINORM 10/33/12, párr. 156)

NOTAS EXPLICATIVAS

2. 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.

3. 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**

Número de referencia	Título	Disposiciones sobre aditivos alimentarios	Comité encargado
CODEX STAN 3-1991	Norma para el Salmón en Conserva	SÍ (no se permite ninguno)	CCFFP ¹
CODEX STAN 12-1981	Norma para la Miel	SÍ (no se permite ninguno: en "Composición Esencial y Factores de Calidad")	CCS ²
CODEX STAN 13-1981	Norma para los Tomates en Conserva	SÍ	CCPFV ¹
CODEX STAN 17-1981	Norma para la Compota de Manzanas en Conserva	SÍ	CCPFV ¹
CODEX STAN 19-1981	Norma General para Grasas y Aceites Comestibles No Regulados por Normas Individuales	SÍ (no se permite ninguno)	CCFO ¹
CODEX STAN 33-1981	Norma para los Aceites de Oliva y los Aceites de Orujo de Aceituna	SÍ	CCFO ¹
CODEX STAN 36-1981	Norma para Pescados No Eviscerados y Eviscerados Congelados Rápidamente	SÍ	CCFFP ¹
CODEX STAN 37-1991	Norma para los Camarones en Conserva	SÍ	CCFFP ¹
CODEX STAN 38-1981	Norma General para los Hongos Comestibles y Sus Productos	SÍ	CCPFV ¹
CODEX STAN 39-1981	Norma para los Hongos Comestibles Desecados	NO	CCPFV ¹
CODEX STAN 40R-1981	Norma para los Hongos Frescos "Cantarelos"	NO	CCEURO ¹ / CCFFV ¹
CODEX STAN 41-1981	Norma para los Guisantes (arvejas) Congelados Rápidamente	SÍ	CCPFV ¹
CODEX STAN 42-1981	Norma para la Piña en Conserva	SÍ	CCPFV ¹
CODEX STAN 52-1981	Norma para las Fresas Congeladas Rápidamente	SÍ	CCPFV ¹
CODEX STAN 53-1981	Norma para Regímenes Especiales Pobres en Sodio (incluso los Sucedáneos de la Sal)	NO	CCNFSDU ¹
CODEX STAN 57-1981	Norma para los Concentrados de Tomate Elaborados	SÍ	CCPFV ¹
CODEX STAN 60-1981	Norma para las Frambuesas en Conserva	SÍ	CCPFV ¹
CODEX STAN 61-1981	Norma para las Peras en Conserva	SÍ	CCPFV ¹
CODEX STAN 62-1981	Norma para las Fresas en Conserva	SÍ	CCPFV ¹
CODEX STAN 66-1981	Norma para las Aceitunas de Mesa	SÍ	CCPFV ¹
CODEX STAN 67-1981	Norma para las Uvas Pasa	SÍ	CCPFV ¹
CODEX STAN 69-1981	Norma para las Frambuesas Congeladas Rápidamente	SÍ (no se permite ninguno)	CCPFV ¹
CODEX STAN 70-1981	Norma para el Atún y el Bonito en Conserva	SÍ	CCFFP ¹
CODEX STAN 72-1981	Norma para Preparados para Lactantes y Preparados para Usos Medicinales Especiales Destinados a los Lactantes	SÍ	CCNFSDU ¹
CODEX STAN 73-1981	Norma para Alimentos Envasados para Lactantes y Niños	SÍ	CCNFSDU ¹
CODEX STAN 74-1981	Norma para Alimentos Elaborados a base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños	SÍ	CCNFSDU ¹
CODEX STAN 75-1981	Norma para los Melocotones (duraznos) Congelados Rápidamente	SÍ	CCPFV ¹
CODEX STAN 76-1981	Norma para los Arándanos Congelados Rápidamente	SÍ (no se permite ninguno)	CCPFV ¹
CODEX STAN 77-1981	Norma para las Espinacas Congeladas Rápidamente	SÍ (no se permite ninguno)	CCPFV ¹
CODEX STAN 78-1981	Norma para Cóctel de Frutas en Conserva	SÍ	CCPFV ¹
CODEX STAN 86-1981	Norma para la Manteca de Cacao	SÍ	CCCPC ²
CODEX STAN 87-1981	Norma para el Chocolate	SÍ	CCCPC ²
CODEX STAN 88-1981	Norma para la Carne Tipo "Corned Beef"	SÍ	CCPMPP ³
CODEX STAN 89-1981	Norma para la "Carne Luncheon"	SÍ	CCPMPP ³
CODEX STAN 90-1981	Norma para la Carne de Cangrejo en Conserva	SÍ	CCFFP ¹
CODEX STAN 92-1981	Norma para los Camarones Congelados Rápidamente	SÍ	CCFFP ¹
CODEX STAN 94-1981	Norma para las Sardinias y Productos Análogos en Conserva	SÍ	CCFFP ¹
CODEX STAN 95-1981	Norma para Langostas Congeladas Rápidamente	SÍ	CCFFP ¹
CODEX STAN 96-1981	Norma para el Jamón Curado Cocido	SÍ	CCPMPP ³

Número de referencia	Título	Disposiciones sobre aditivos alimentarios	Comité encargado
CODEX STAN 97-1981	Norma para la Espaldilla de Cerdo Curada Cocida	SÍ	CCPMPP ³
CODEX STAN 98-1981	Norma para la Carne Picada Curada Cocida	SÍ	CCPMPP ³
CODEX STAN 99-1981	Norma para la Ensalada de Frutas Tropicales en Conserva	SÍ	CCPFV ¹
CODEX STAN 103-1981	Norma para los Arándanos Americanos Congelados Rápidamente	SÍ (no se permite ninguno)	CCPFV ¹
CODEX STAN 104-1981	Norma para los Puerros Congelados Rápidamente	SÍ (no se permite ninguno)	CCPFV ¹
CODEX STAN 105-1981	Norma para cacao en polvo (cacaos) y a las mezclas de cacao y azúcares	SÍ	CCCPC ²
CODEX STAN 108-1981	Norma para las Aguas Minerales Naturales	NO	CCNMW ¹
CODEX STAN 110-1981	Norma para los Brécoles Congelados Rápidamente	SÍ (no se permite ninguno)	CCPFV ¹
CODEX STAN 111-1981	Norma para las Coliflores Congeladas Rápidamente	SÍ	CCPFV ¹
CODEX STAN 112-1981	Norma para las Coles de Bruselas Congeladas Rápidamente	SÍ (no se permite ninguno)	CCPFV ¹
CODEX STAN 113-1981	Norma para los Frijoles Verdes y los Frijolillos Congelados Rápidamente	SÍ (no se permite ninguno)	CCPFV ¹
CODEX STAN 114-1981	Norma para las Patatas (papas) Fritas Congeladas Rápidamente	SÍ	CCPFV ¹
CODEX STAN 115-1981	Norma para Pepinos Encurtidos (encurtido de Pepinos)	SÍ	CCPFV ¹
CODEX STAN 117-1981	Norma para los "Bouillons" y Consomé	SÍ	CCSB ³
CODEX STAN 118-1981	Norma para Alimentos Exentos de "Gluten"	NO	CCNFSDU ¹
CODEX STAN 119-1981	Norma para Pescados en Conserva	SÍ	CCFFP ¹
CODEX STAN 130-1981	Norma para los Albaricoques Secos	SÍ	CCPFV ¹
CODEX STAN 131-1981	Norma para Pistachos con Cáscara	NO	CCPFV ¹
CODEX STAN 132-1981	Norma para el Maíz en Grano Entero Congelado Rápidamente	SÍ	CCPFV ¹
CODEX STAN 133-1981	Norma para el Maíz en la Mazorca Congelado Rápidamente	SÍ	CCPFV ¹
CODEX STAN 140-1983	Norma para las Zanahorias Congeladas Rápidamente	SÍ	CCPFV ¹
CODEX STAN 141-1983	Norma para el Cacao en pasta (Licor de Cacao/Chocolate) y la Tarta de Cacao	SÍ	CCCPC ²
CODEX STAN 143-1985	Norma para los Dátiles	SÍ	CCFFV ¹
CODEX STAN 145-1985	Norma para las Castañas en Conserva y el Puré de Castañas en Conserva	SÍ	CCPFV ¹
CODEX STAN 150-1985	Norma para la Sal de Calidad Alimentaria	SÍ (referencia a los cuadros 1 y 2 de la NGAA)	CCFA ¹
CODEX STAN 151-1989	Norma para el Gari	NO	CCCPL ²
CODEX STAN 152-1985	Norma para la Harina de Trigo	SÍ	CCCPL ²
CODEX STAN 153-1985	Norma para el Maíz	NO	CCCPL ²
CODEX STAN 154-1985	Norma para la Harina Integral de Maíz	NO	CCCPL ²
CODEX STAN 155-1985	Norma para la Harina y la Sémola de Maíz sin Germen	NO	CCCPL ²
CODEX STAN 156-1987	Norma para Preparados Complementarios	SÍ	CCNFSDU ¹
CODEX STAN 159-1987	Norma para Mangos en Conserva	SÍ	CCPFV ¹
CODEX STAN 160-1987	Norma para la Salsa Picante de Mango	SÍ	CCPFV ¹
CODEX STAN 163-1987	Norma para productos de proteínas de trigo incluido el gluten de trigo	SÍ (no se permite ninguno)	CCVP ²
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 ¹
CODEX STAN 166-1989	Norma para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados Congelados Rápidamente	SÍ	CCFFP ¹
CODEX STAN 167-1989	Norma para Pescado Salado y Pescado Seco Salado de la Familia Gadidae	SÍ	CCFFP ¹
CODEX STAN 169-1989	Norma para el Mijo Perla en Grano Entero y Decortinado	NO	CCCPL ²
CODEX STAN 170-1989	Norma para la Harina de Mijo Perla	NO	CCCPL ²
CODEX STAN 171-1989	Norma para Determinadas Legumbres	NO	CCCPL ²
CODEX STAN 172-1989	Norma para el Sorgo en Grano	NO	CCCPL ²

Número de referencia	Título	Disposiciones sobre aditivos alimentarios	Comité encargado
CODEX STAN 173-1989	Norma para la Harina de Sorgo	NO	CCCPL ²
CODEX STAN 174-1989	Norma General para los Productos Proteínicos Vegetales (PPV)	SÍ (clases de coadyuvantes de elaboración)	CCVP ²
CODEX STAN 175-1989	Norma para Productos Proteínicos de Soja (PPS)	SÍ (clases de coadyuvantes de elaboración)	CCVP ²
CODEX STAN 176-1989	Norma para la Harina de Yuca Comestible	NO	CCCPL ²
CODEX STAN 177-1991	Norma para el Coco Rallado Desecado	SÍ	CCPFV ¹
CODEX STAN 178-1991	Norma para la Sémola y la Harina de Trigo Duro	NO	CCCPL ²
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 ¹
CODEX STAN 182-1993	Norma para la Piña	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 183-1993	Norma para la Papaya	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 184-1993	Norma para el Mango	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 185-1993	Norma para el Nopal	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 186-1993	Norma para la Tuna	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 187-1993	Norma para la Carambola	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 188-1993	Norma para el Maíz Enano	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 189-1993	Norma para las Aletas de Tiburón Secas	SÍ (no se permite ninguno)	CCFFP ¹
CODEX STAN 190-1995	Norma General para Filetes de Pescado Congelados Rápidamente	SÍ	CCFFP ¹
CODEX STAN 191-1995	Norma para los Calamares Congelados Rápidamente	SÍ (no se permite ninguno)	CCFFP ¹
CODEX STAN 196-1995	Norma para el Lichí	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 197-1995	Norma para el Aguacate	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 198-1995	Norma para el Arroz	NO	CCCPL ²
CODEX STAN 199-1995	Norma para el Trigo y el Trigo Duro	NO	CCCPL ²
CODEX STAN 200-1995	Norma para el Maní	NO	CCCPL ²
CODEX STAN 201-1995	Norma para la Avena	NO	CCCPL ²
CODEX STAN 202-1995	Norma para el Cúscus	SÍ (no se permite ninguno)	CCCPL ²
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 ¹
CODEX STAN 204-1995	Norma para el Mangostán	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 205-1997	Norma para el Banano (Plátano)	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 207-1999	Norma para las Leches en Polvo y la Nata (Crema) en Polvo	SÍ	CCMMP ¹
CODEX STAN 208-1999	Norma de Grupo para Queso en Salmuera	SÍ	CCMMP ¹
CODEX STAN 210-1999	Norma para Aceites Vegetales Especificados	SÍ	CCFO ¹
CODEX STAN 211-1999	Norma para Grasas Animales Especificadas	SÍ	CCFO ¹
CODEX STAN 212-1999	Norma para los Azúcares	SÍ	CCS ²
CODEX STAN 213-1999	Norma para la Lima-Limón	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 214-1999	Norma para el Pomelo (Citrus grandis)	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 215-1999	Norma para el Guayaba	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 216-1999	Norma para el Chayote	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 217-1999	Norma para las Limas Mexicanas	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 218-1999	Norma para el Jengibre	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 219-1999	Norma para la Toronja (Citrus paradisi)	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 220-1999	Norma para el Longán	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 221-2001	Norma Colectiva para el Queso no Madurado Incluido el Queso Fresco	SÍ	CCMMP ¹
CODEX STAN 222-2001	Norma para Galletas de Pescado Marino y de Agua Dulce y de Mariscos, Crustáceos y Moluscos	SÍ	CCFFP ¹
CODEX STAN 223-2001	Norma para el Kimchi	SÍ	CCPFV ¹
CODEX STAN 224-2001	Norma para el Tiquisque	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 225-2001	Norma para el Espárrago	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 226-2001	Norma para la Uchuva	NO	CCFFV ¹

Número de referencia	Título	Disposiciones sobre aditivos alimentarios	Comité encargado
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 ¹
CODEX STAN 236-2003	Norma para las Anchoas Hervidas Secas Saladas	SÍ (no se permite ninguno)	CCFFV ¹
CODEX STAN 237-2003	Norma para la Pitahayas	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 238-2003	Norma para la yuca (mandioca) dulce	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 240-2003	Norma para los Productos Acuáticos de Coco	SÍ	CCPFV ¹
CODEX STAN 241-2003	Norma para los Brotes de Bambú en Conserva	SÍ	CCPFV ¹
CODEX STAN 242-2003	Norma para las Frutas de Hueso en Conserva	SÍ	CCPFV ¹
CODEX STAN 243-2003	Norma para Leches Fermentadas	SÍ	CCMMP ¹
CODEX STAN 244-2004	Norma para el arenque del atlántico salado	SÍ	CCFFV ¹
CODEX STAN 245-2004	Norma para la naranja	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 246-2005	Norma para el Rambután	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 247-2005	Norma general para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas	SÍ	TFFJ ³
CODEX STAN 249-2006	Norma para los Fideos Instantáneos	SÍ	CCCPL ²
CODEX STAN 250-2006	Norma para Mezclas de Leche Evaporada Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal	SÍ	CCMMP ¹
CODEX STAN 251-2006	Norma para Mezclas de Leche Desnatada (Descremada)	SÍ	CCMMP ¹
CODEX STAN 252-2006	Norma para Mezclas de Leche Condensada Edulcorada Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal	SÍ	CCMMP ¹
CODEX STAN 253-2006	Norma para Materias Grasas Lácteas para Untar	SÍ	CCMMP ¹
CODEX STAN 254-2007	Norma para Algunos Frutos Cítricos en Conserva	SÍ	CCPFV ¹
CODEX STAN 255-2007	Norma para las uvas de mesa	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 256-2007	Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar	SÍ	CCMMP ¹
CODEX STAN 257R-2007	Norma Regional para el Humus con Tahina en Conserva	SÍ	CCNEA ¹
CODEX STAN 258R-2007	Norma Regional para las Foul Medames en Conserva	SÍ	CCNEA ¹
CODEX STAN 259R-2007	Norma Regional para la Tahina	NO	CCNEA ¹
CODEX STAN 260-2007	Norma para las Frutas y Hortalizas Encurtidas	SÍ	CCPFV ¹
CODEX STAN 262-2007	Norma para la Mozzarella	SÍ	CCMMP ²
CODEX STAN 263-2007	Norma para el Queso Cheddar	SÍ	CCMMP ²
CODEX STAN 264-2007	Norma para el Queso Danbo	SÍ	CCMMP ²
CODEX STAN 265-2007	Norma para el Queso Edam	SÍ	CCMMP ²
CODEX STAN 266-2007	Norma para el Queso Gouda	SÍ	CCMMP ²
CODEX STAN 267-2007	Norma para el Queso Havarti	SÍ	CCMMP ²
CODEX STAN 268-2007	Norma para el Queso Samsøe	SÍ	CCMMP ²
CODEX STAN 269-2007	Norma para el Queso Emmental	SÍ	CCMMP ²
CODEX STAN 270-2007	Norma para el Queso Tilsiter	SÍ	CCMMP ²
CODEX STAN 271-2007	Norma para el Queso Saint-Paulin	SÍ	CCMMP ²
CODEX STAN 272-2007	Norma para el Queso Provolone	SÍ	CCMMP ²
CODEX STAN 273-2007	Norma para el "Cottage Cheese", incluido "Cottage Cheese" de crema	SÍ	CCMMP ²
CODEX STAN 274-2007	Norma para el Queso Coulommiers	SÍ	CCMMP ²
CODEX STAN 275-2007	Norma para el Queso de nata (crema) (Rahmfrischkäse)	SÍ	CCMMP ²
CODEX STAN 276-2007	Norma para el Queso Camembert	SÍ	CCMMP ²
CODEX STAN 277-2007	Norma para el Queso Brie	SÍ	CCMMP ²
CODEX STAN 278-2007	Norma para el Queso Extra Duro para Rallar	NO	CCMMP ²
CODEX STAN 279-1971	Norma para la Mantequilla (Manteca)	SÍ (referencia a los cuadros 1 y 2 de la NGAA)	CCMMP ²
CODEX STAN 280-1973	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 ²
CODEX STAN 281-1971	Norma para las Leches evaporadas	SÍ	CCMMP ²
CODEX STAN 282-1971	Norma para las Leches Condensadas	SÍ	CCMMP ²
CODEX STAN 283-1978	Norma General para el Queso	SÍ	CCMMP ²
CODEX STAN 284-1971	Norma General para el Queso de Suero	SÍ (referencia a los	CCMMP ²

Número de referencia	Título	Disposiciones sobre aditivos alimentarios	Comité encargado
		cuadros 1 y 2 de la NGAA)	
CODEX STAN 288-1976	Norma para la Natas (Crema) y las Natas (Creams) Preparadas	SÍ	CCMMP ²
CODEX STAN 289-1995	Norma para los Sueros en Polvo	SÍ (referencia a los cuadros 1 y 2 de la NGAA)	CCMMP ²
CODEX STAN 290-1995	Norma para los Productos a Base de Caseína Alimentaria	SÍ	CCMMP ²
CODEX STAN 291-2010	Norma para el Caviar de Esturión	SI	CCFFP ¹
CODEX STAN 292-2008	Norma para los Moluscos Bivalvos Vivos y los Moluscos Bivalvos Crudos	SI	CCFFP ¹
CODEX STAN 293-2008	Norma para el Tomate	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 294R-2009	Norma Regional para el Gochujang	SI	CCASIA ¹
CODEX STAN 295R-2009	Norma Regional para los Productos a base de Ginseng	NO	CCASIA ¹
CODEX STAN 296-2009	Norma para la Confitura, Jaleas y Mermeladas	SI	CCPFV ¹
CODEX STAN 297-2009	Norma para Algunas Hortalizas en Conserva (Disposiciones Generales)	SI	CCPFV ¹
CODEX STAN 298R-2009	Norma Regional para la Pasta de Soya Fermentada	SI	CCASIA ¹
CODEX STAN 299-2010	Norma para las Manzanas	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 300-2010	Norma para la Yuca (Mandioca) Amara	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 301R-2011	Norma Regional para la Harina de Sagú Comestible	SÍ (referencia a los cuadros 1 y 2 de la NGAA)	CCASIA ¹
CODEX STAN 302-2011	Norma para la salsa de pescado	SI	CCFFP ¹
CODEX STAN 303-2011	Norma para el Tomate de Árbol	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 304R-2011	Norma Regional para el Culantro Coyote	NO	CCLAC ¹
CODEX STAN 305R-2011	Norma Regional para Lúcumá	NO	CCLAC ¹
CODEX STAN 306R-2011	Norma Regional para la Salsa de Ají.	YES	CCASIA ¹
CODEX STAN 307-2011	Norma para el Chile	NO	CCFFV ¹
CODEX STAN 308R-2011	Norma Regional para la Harissa	SÍ (no se permite ninguno)	CCNEA ¹
CODEX STAN 309R-2011	Norma Regional para la Halva con Tahina	SÍ (referencia al cuadro 3 de la NGAA)	CCNEA ¹

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

CCASIA	Comité Coordinador FAO/OMS para Asia
CCCPL	Comité del Codex sobre Cereales Legumbres y Leguminosas
CCEURO	Comité Coordinador FAO/OMS para Europa
CCFA	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
CCFFP:	Comité del Codex sobre Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros
CCFFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas
CCFO	Comité del Codex sobre Grasas y Aceites
CCLAC	Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe
CCMMP	Comité del Codex sobre Leche y Productos Lácteos
CCNEA	Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente
CCNFSDU	Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales
CCPCP	Comité del Codex sobre Productos del Cacao y Chocolate
CCPFV	Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas
CCPMPP	Comité del Codex sobre Productos Cárnicos Elaborados
CCS	Comité del Codex sobre Azúcares
CCSB	Comité del Codex sobre Sopas y Caldos
CCVP	Comité del Codex sobre Proteínas Vegetales
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 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 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 PARA LOS TOMATES EN CONSERVA
(CODEX STAN 13-1981)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
4.1	Reguladores de la acidez	
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	Endurecedores	
327	Lactato de calcio	BPF
333	Citratos de calcio	
509	Cloruro de calcio	

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

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

**NORMA 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 regulados por esta norma no se permite el uso de aditivos.

3.2 Colores

En los aceites vegetales regulados por esta Norma no se permite el uso de colores.

Podrán utilizarse los colores 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:

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
100 (i)	Curcumina	5 mg/kg
160a (ii)	Carotenos (vegetales)	25 mg/kg
160a (i)	beta-caroteno (sintético)	25 mg/kg (solos o en combinación)
160a (iii)	beta-caroteno (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	beta-Apo-8'-Carotenal	
160f	Ester metílico o etílico del ácido β-apo-8'-carotenoico	
160b i)	Extractos de annato, base de bixina	10 mg/kg (como bixina)

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

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
304	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg (solos o en combinación)
305	Estearato de ascorbilo	
307a	Tocoferol, d-alfa-	300 mg/kg (solos o en combinación)
307b	Concentrado de tocoferoles mezclados	
307c	Tocoferol, dl-alfa	
310	Galato de propil	100 mg/kg
319	Terbutilhidroquinona (TBHQ)	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

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
330	Ácido cítrico	BPF
331 (i)	Dihidrogenocitrato sódico	BPF
331 (iii)	Citrato trisódico	BPF
384	Isopropil-citratos	100 mg/kg (solos o en combinación)
472c	Esteres de ácidos cítrico y grasos del glicerol	

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

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
900a	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg

NORMA 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-tocoferoles (tocoferol, d-alfa- (SIN 307a); concentrado de tocoferoles mezclados (SIN 370b); tocoferol, dl-alfa (SIN 307c)) en 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 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
Antioxidantes		
300	Ácido ascórbico	BPF
301	Ascorbato de sodio	
303	Ascorbato de potasio	

**NORMA 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
	Colorantes 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	
	Secuestrante	
385	Etilendiaminotetracetato cálcico disódico	250 mg/kg
	Reguladores de la acidez	
330	Acido cítrico	BPF
338	Ácido ortofosfórico	850 mg/kg

**NORMA GENERAL 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	Ácido ascórbico	
4.5	Ácido acético	20 g/kg en hongos encurtidos
4.6	Acido láctico	5 g/kg solos ó en combinación en los hongos esterilizados
4.7	Acido cítrico	

**NORMA 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 40R-1981)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

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

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

	Dosis máxima
3.1	Aromas Dosis máxima
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	Acidificante
	Acido cítrico Limitada por las BPF
3.3	Antiespumante
	Dimetilpolisiloxano 10 mg/kg

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

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

	Dosis máxima
Ácido ascórbico	Limitada por las BPF
Ácido cítrico	

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

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL CONCENTRADO DE TOMATE ELABORADO
(CODEX STAN 57-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
4.1	Reguladores de la acidez	
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 PARA LAS FRAMBUESAS EN CONSERVA
(CODEX STAN 60-1981)**

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

	Aditivos Alimentarios	Dosis máxima
3.1	Colorantes	
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 PARA LAS PERAS EN CONSERVA
(CODEX STAN 61-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
4.1	Acidificantes	
270	Ácido láctico	Limitada por las BPF
296	Ácido málico	
330	Ácido cítrico	
334	Ácido L-tartárico	1300 mg/kg
4.2	Colorantes (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	Aromatizantes	
	Aromas naturales y artificiales, con excepción de los que reproducen el aroma de las peras	Limitada por las BPF

**NORMA PARA LAS FRESAS EN CONSERVA
(CODEX STAN 62-1981)**

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

		Dosis máxima
3.1	Acidificantes	
3.1.1	Ácido cítrico	Limitada por las BPF
3.1.2	Ácido láctico	
3.1.3	Ácido málico	
3.1.4	Ácido L-tartárico	

		Dosis máxima
3.2	Colorantes	
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	Endurecedores	
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 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	Conservantes 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	Acidificantes	
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	Antioxidante	
	Acido L-ascórbico	0,2 g/kg
4.4	Estabilizantes	
4.4.1	Gluconato ferroso (únicamente para fijar el color de las aceitunas adere-zadas 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	Aromatizantes	
	Aromas naturales definidos por el Codex Alimentarius	Limitada por las BPF
4.6	Potenciador del sabor (solamente las aceitunas rellenas con anchoas)	
4.6.1	Glutamato monosódico	5 g/kg
4.7	Espesantes y aglutinantes (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	Endurecedores (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	Otros aditivos	
4.9.1	Hidróxido sódico o potásico	Limitada por las BPF
4.9.2	Ácido clorhídrico	Limitada por las BPF
4.10	Coadyuvantes de elaboración	
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 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 PARA LAS FRAMBUESAS CONGELADAS RAPIDAMENTE
(CODEX STAN 69-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite ninguno.

**NORMA 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
	Espesantes o agentes gelificantes (en el medio de envasado exclusivamente)	
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 ₄ (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	
1466	Carboximetilcelulosa sódica	
	Almidones modificados	
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	
	Reguladores de la acidez	
260	Acido acético	BPF
270	Ácido láctico, L-, D-, y DL-	
330	Acido cítrico	
	Aromatizantes naturales	
	Aceites con especias	BPF
	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	
	Reguladores de la acidez	
450	Difosfato disódico	10 mg/kg expresado como P ₂ O ₅ , (con inclusión de los fosfatos naturales)

**NORMA 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:

- a) la cantidad del aditivo alimentario presente en las materias primas u otros ingredientes (incluidos aditivos alimentarios) no superará el nivel máximo especificado; y

b) 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
4.1	Espesantes	
412	Goma guar	0,1 g en los preparados líquidos que contengan proteínas hidrolizadas
410	Goma de semilla de algarrobo (Goma garrofín)	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 2,5 g solos ó en combinación únicamente en los preparados para lactantes a base de proteínas y/o aminoácidos hidrolizados
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
4.2	Emulsionantes	
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
4.3	Reguladores de la acidez	
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	
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
4.4	Antioxidantes	
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
4.5	Gases de envasado	
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 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)
4.1	Agentes espesantes	
4.1.1	Goma de semilla de algarrobo	* 0,2 g
4.1.2	Goma guar	0,2 g

		Dosis máxima en 100 g del producto listo para el consumo (si no se indica otra cosa)
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
4.2	Emulsionantes	
4.2.1	Lecitina	0,5 g
4.2.2	Mono y diglicéridos	0,15 g
4.3	Reguladores del pH	
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
4.4	Antioxidantes	
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
4.5	Aromas	
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

Deberá aplicarse la la Sección 4.1 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995).

NORMA 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
	Emulsionantes	
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	
	Reguladores de la acidez	
500 ii	Hidrogenocarbonato de sodio	BPF
501 ii	Hidrogen-carbonato de potasio	BPF

N° SIN		Dosis máxima	
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		BPF
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		
Antioxidantes			
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	
Gasificantes			
503 i	Carbonato amónico	Limitada por las BPF	
503 ii	Hidrogen-carbonato de amonio		
500 i	Carbonato de sodio		
500 ii	Hidrogenocarbonato de sodio		
Espesantes			
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		

N° SIN		Dosis máxima
1422	Adipato dialmidonado acetilado	
1420	Acetato de almidón convertido en éster con anhídrido acético	
1450	Almidón succinato octenilo de sodio	
1451	Almidón oxidado acetilado	
Antiaglutinantes		
551	Dióxido de silicio (amorfo)	200 mg sólo para cereales secos
Gases de envasado		
290	Dióxido de carbono	BPF
941	Nitrógeno	BPF

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

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

		Dosis máxima
4.1	Ácido ascórbico	750 mg/kg
4.2	Acido cítrico	Limitada por las BPF

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

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No está autorizado ninguno.

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

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite ninguno.

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

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

		Dosis máxima
3.1	Colorantes	
	Eritrosina (para colorear cerezas únicamente cuando se empleen cerezas coloreadas artificialmente)	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
3.2	Aromas	
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	Antioxidante	
	Acido L-ascórbico	500 mg/kg

**NORMA PARA LA MANTECA DE CACAO
(CODEX STAN 86-1981)**

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

**NORMA 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 los 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.

3.2	Reguladores de la acidez	Dosis máxima				
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 ₂ O ₅ en productos finales de cacao y chocolate				
334	Acido L-tartárico	5 g/kg en productos finales de cacao y chocolate				
3.3	Emulsionantes	Dosis máxima		Productos		
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				
3.4	Aromatizantes					
3.4.1	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		
3.4.2	Vainillina	1 g/kg en combinación				
3.4.3	Etilvainillina					
3.5	Edulcorantes					
950	Acesulfamo K	500 mg/kg		Productos descritos en 2.1 y 2.2		
951	Aspartamo	2000 mg/kg				
952	Ácido 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					
3.6	Agentes de glaseado					
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					
3.7	Antioxidantes					
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	α-Tocoferol	750 mg/kg				

3.8	Colorantes (sólo para fines decorativos)		
175	Oro	BPF	Productos descritos en 2.1 y 2.2
174	Plata	BPF	
3.9	Incrementadores del volumen		
1200	Polidextrosas A y N	BPF	Productos descritos en 2.1 y 2.2
3.10	Coadyuvantes de elaboración		Dosis máxima
	Hexano (62°C - 82°C)	1 mg/kg	calculado con referencia al contenido de grasas

* Aprobados provisionalmente

**NORMA PARA LA CARNE TIPO "CORNEED BEEF"
(CODEX STAN 88-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

		Dosis máxima añadida
4.1	Conservantes	
4.1.1	Nitrito, sales de potasio y/o de sodio	100 mg/kg en total de nitrito expresados como nitrito sódico
		Dosis máxima calculada sobre el contenido neto total del producto final
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
4.2	Antioxidantes	
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 la Sección 4.1 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995).

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

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

		Dosis máxima añadida
4.1	Conservantes	
4.1.1	Nitrito, sales de potasio y/o de sodio	200 mg/kg en total de nitrito expresados como nitrito sódico
		Dosis máxima calculada sobre el contenido neto total del producto final
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
4.2	Antioxidantes	
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	
4.3	Aromas	
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
4.4	Acentuadores del sabor	
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
4.5	Reguladores de la acidez	
4.5.1	Glucono-delta-lactona	3000 mg/kg
4.5.2	Citrato de sodio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
4.6	Agentes de retención del agua	
4.6.1	Fosfatos (los presentes naturalmente más los añadidos)	*1 8000 mg/kg (expresados como P ₂ O ₅)
4.6.2	(Mono-, di- y poli-) fosfatos de sodio y de potasio añadidos	*2 3000 mg/kg (expresados como P ₂ O ₅), solos ó en combinación
4.7	Colorantes	
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 P₂O₅) 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 la Sección 4.1 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995).

**NORMA 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
	Reguladores de la acidez	
330	Ácido cítrico	BPF
338	Ácido ortofosfórico	10 mg/kg expresados como P ₂ O ₅ , solos ó en combinación (con inclusión de los fosfatos naturales)
450	Difosfato disódico	
	Secuestrante	
385	Etilendiaminotetracetato cálcico disódico	250 mg/kg
	Potenciador del sabor	
621	Glutamato monosódico	BPF

**NORMA 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
	Reguladores de la acidez	
330	Ácido cítrico	BPF
450(iii)	Difosfato tetrasódico	10 g/kg expresados como P ₂ O ₅ , solos ó en combinación (con inclusión de los fosfatos naturales)
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
	Antioxidante	
300	Ácido ascórbico, L-	BPF
	Colorantes	
124	Ponceau 4R	30 mg/kg solamente en productos sometidos a tratamiento térmico
	Conservantes	
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 ₂
223	Metabisulfito de sodio	
224	Metabisulfito de potasio	
225	Sulfito de potasio	

**NORMA 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
	Espesantes o agentes gelificantes (en el medio de envasado exclusivamente)	
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 ₄ (incluido el furcellaran)	
407a	Alga eucheama elaborada	
410	Goma de semilla de algarrobo	
412	Goma guar	
413	Goma de tragacanto	
415	Goma xanthan	
440	Pectinas	
466	Carboximetilcelulosa sódica	
	Almidones modificados	
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	

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	
Reguladores de la acidez		
260	Acido acético	BPF
270	Ácido láctico (L-, D-, y DL-)	
330	Acido cítrico	
Aromatizantes naturales		
	Aceites con especias	BPF
	Extractos de especias	
	Aromas de ahumado (preparados naturales con sabor de ahumado y extractos de los mismos)	

**NORMA 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
Humectantes y Agentes de retención del agua		
451(i)	Trifosfato pentasódico	10 g/kg expresados como P ₂ O ₅ , solos ó en combinación (con inclusión de los fosfatos naturales)
451(ii)	Trifosfato pentapotásico	
452(i)	Polifosfato de sodio	
452(iv)	Polifosfatos de calcio	
Conservantes		
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 ₂
223	Metabisulfito de sodio	
224	Metabisulfito de potasio	
225	Sulfito de potasio	
228	Bisulfito de potasio (para utilizar únicamente en el producto crudo)	
Antioxidantes		
300	Ácido ascórbico	BPF
301	Ascorbato de sodio	
303	Ascorbato de potasio	

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

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

		Dosis máxima añadida
4.1	Conservantes	
4.1.1	Nitrito, sales de potasio y/o de sodio expresados como nitrito sódico	200 mg/kg en total de nitrito
Dosis máxima calculada sobre el contenido neto total del producto final		
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
4.2	Antioxidantes	
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	
4.3	Aromas	
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
4.4	Acentuadores del sabor	
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
4.5	Reguladores de la acidez	
4.5.1	Citrato de sodio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación

4.6	Agentes de retención del agua	
4.6.1	Fosfatos (los presentes naturalmente más los añadidos)	*1 8000 mg/kg (expresados como P ₂ O ₅)
4.6.2	(Mono-, di- y poli-) fosfatos de sodio y potasio añadidos	*2 3000 mg/kg (expresados como P ₂ O ₅), solos ó en combinación
4.7	Espesantes	
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 P₂O₅) 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 la Sección 4.1 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995).

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

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

		Dosis máxima añadida
4.1	Conservantes	
4.1.1	Nitrito, sales de potasio y/o de sodio expresados como nitrito sódico	200 mg/kg en total de nitrito
		Dosis máxima Calculada sobre el contenido neto total del producto final
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
4.2	Antioxidantes	
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	
4.3	Aromas	
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
4.4	Acentuadores del sabor	
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
4.5	Reguladores de la acidez	
4.5.1	Citrato de sodio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
4.6	Agentes de retención del agua	
4.6.1	Fosfatos (los presentes naturalmente más los añadidos)	*1 8000 mg/kg (expresados como P ₂ O ₅)
4.6.2	(Mono-, di- y poli-) fosfatos de sodio y potasio añadidos	*2 3000 mg/kg (expresados como P ₂ O ₅), solos ó en combinación
4.7	Espesantes	
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 P₂O₅) 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 la Sección 4.1 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995).

NORMA PARA LA CARNE PICADA CURADA COCIDA (CODEX STAN 98-1981)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

		Dosis máxima añadida
4.1	Conservantes	
4.1.1	Nitrito, sales de potasio y/o de sodio	200 mg/kg en total de nitrito expresados como nitrito sódico
		Dosis máxima Calculada sobre el contenido neto total del producto final
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

4.2	Antioxidantes	
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	
4.3	Aromas	
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
4.4	Acentuadores del sabor	
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
4.5	Reguladores de la acidez	
4.5.1	Glucono-delta-lactona	3000 mg/kg
4.5.2	Citrato de sodio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
4.6	Agentes de retención del agua	
4.6.1	Fosfatos (los presentes naturalmente más los añadidos)	*1 8000 mg/kg (expresados como P ₂ O ₅)
4.6.2	(Mono-, di- y poli-) fosfatos de sodio y potasio añadidos	*2 3000 mg/kg (expresados como P ₂ O ₅), solos ó en combinación
4.7	Colorantes	
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/ P₂O₅) 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 la Sección 4.1 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995).

NORMA PARA LA ENSALADA DE FRUTAS TROPICALES EN CONSERVA (CODEX STAN 99-1981)

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

	Aditivos	Dosis máxima
3.1	Colorantes	
3.1	Eritrosina (para colorear cerezas)	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
3.2	Aromas	
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	Antioxidante	
3.3.1	Acido L-ascórbico	700 mg/kg
3.4	Acidificante	
	Acido cítrico	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
3.5	Endurecedores	
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 PARA LOS ARANDANOS AMERICANOS CONGELADOS RAPIDAMENTE (CODEX STAN 103-1981)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No está autorizado ninguno.

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

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite ninguno.

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

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

		Dosis máxima
4.1	Reguladores de la acidez	
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)	Hidrogenocarbonato de sodio	
524	Hidróxido de sodio	
526	Hidróxido de calcio	
338	Ácido ortofosfórico	2.5 g/kg, expresados como P ₂ O ₅ , 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
4.2	Emulsionantes	
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 sodiocelulosa	
4.3	Estabilizantes	
400	Ácido algínico	Limitada por las BPF en el producto acabado/producto de cacao final
407	Carragenina y sus sales de Na, K, NH ₄ (incluido el furcellaran)	
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	
4.4	Aromatizantes	
	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	
4.5	Antiaglutinantes	
559	Silicato de aluminio	
552	Silicato de calcio	

		Dosis máxima
553(i)	Silicato de magnesio	10 g/kg en el producto acabado/producto de cacao final
553(ii)	Trisilicato magnésico	
553(iii)	Talco	
554	Silicato de sodio y aluminio	
551	Dióxido de silicio amorfo	
341(iii)	Fosfato tricálcico	
4.6	Aumentadores del volumen	
1200	Polidestrosas A y N	Limitada por las BPF en el producto acabado/producto de cacao final
4.7	Edulcorantes	
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
4.8	Espesante	
4.8.1	Almidones modificados	
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 PARA LAS AGUAS MINERALES NATURALES
(CODEX STAN 108-1981)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

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

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 No se permite ninguno.

4.2 Principio de transferencia

Deberá aplicarse la la Sección 4.1 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995).

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

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Acido 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

Deberá aplicarse la la Sección 4.1 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995).

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

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite ninguno.

4.1 Principio de transferencia

Deberá aplicarse la la Sección 4.1 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995).

NORMA 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

Deberá aplicarse la la Sección 4.1 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995).

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

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

Deberá aplicarse la la Sección 4.1 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995).

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

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

		Dosis máxima
4.1	Solubilizantes y dispersantes	
	Polisorbato 80 (monooleato de polioxietilenado 20 sorbitano)	500 mg/kg solos ó en combinación
	Goma xanthan	
	Goma arábica	
	Alginatos (Ca, NH ₄ , Na, K)	
	Alginato de propilenglicol	
	Carragenina	
4.2	Endurecedores	
	Cloruro, lactato y gluconato cálcicos	250 mg/kg solos ó en combinación
4.3	Conservantes	
	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	Colorantes	
	Riboflavina	300 mg/kg solos ó en combinación
	Verde sólido FCF	
	Complejo cúprico de clorofila	
	Tartrazina	
	Extracto de bija	
	Cúrcuma	
	Amarillo ocase FCF	
	Beta-caroteno	
	Oléoresina de páprika	
	Azul brillante FCF	
	Caramelo I – caramelo puro	
	Caramelo IV – caramelo al sulfito amónico	

		Dosis máxima
4.5	Agentes espesantes (en tipo de mostaza solamente)	
	Goma guar	Limitada por las BPF
	Goma arábica	
	Goma de semillas de algarrobo	
4.6	Acidificantes	
	Acido acético	Limitada por las BPF
	Acido láctico	
	Ácido málico	
	Acido cítrico	
4.7	Aromas	
	Aromas naturales y aromas de idéntica naturaleza, según se definen en el Volumen 1 del Codex Alimentarius	Limitada por las BPF

**NORMA 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	Reguladores de la acidez	
	Cualquier regulador de acidez que figure en el Cuadro III de la <i>Norma General para los Aditivos Alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995).	
514	Sulfatos de sodio	Limitada por las BPF 1000 mg/kg (suma de fosfatos expresados como P ₂ O ₅)
574	Ácido glucónico, D-	
339	Fosfatos de sodio	
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	Antiaglutinantes (solamente en productos deshidratados)	
	Cualquiera de los antiaglutinantes que figuran en el Cuadro III de la <i>Norma General para los Aditivos Alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995).	
341	Fosfatos de calcio	3 g/kg en relación con la materia seca
4.3	Antiespumantes	
	Cualquier agente antiespumante que figure en el Cuadro III de la <i>Norma General para los Aditivos Alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995).	
900a	Dimetilpolisiloxano	10 mg/kg
570	Ácidos grasos	Limitada por las BPF
4.4	Antioxidantes	
	Cualquier antioxidante que figure en el Cuadro III de la <i>Norma General para los Aditivos Alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995).	
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	Colorantes	
	Cualquier colorante que figure en el Cuadro III de la <i>Norma General para los Aditivos Alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995).	
100i	Curcumina	50 mg/kg
101i	Riboflavina	200 mg/kg
141i	Complejo cúprico de clorofila	400 mg/kg

N° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima (en relación con el producto listo para el consumo)
4.1	Reguladores de la acidez	
102	Tartrazina	50 mg/kg
104	Amarillo de quinoleína	
110	Amarillo ocazo FCF	
120	Carmines	
122	Azorrubina	
124	Ponceau 4R	
129	Rojo cochinilla AC	
132	Indigotina	
133	Azul brillante FCF	
150c	Caramelo III – caramelo al amoníaco	
150d	Caramelo IV – caramelo 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' carotenoico	
4.6	Emulsionantes, Estabilizantes, Espesantes	
	Cualquier emulsionante, estabilizador y espesante que figure en el Cuadro III de la <i>Norma General para Aditivos Alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995, Rev. 6-2005).	
432	Monolaurato de sorbitán polioxietileno (20)	1 g/kg solos ó en combinación
433	Monooleato de sorbitan polioxietileno (20)	
434	Monopalmitato de sorbitan polioxietileno (20)	
435	Monoestearato de sorbitan polioxietileno (20)	
436	Triestearato de sorbitan polioxietileno (20)	
450vi	Difosfato dicálcico	3 g/kg
452iv	Polifosfatos de calcio	(suma de fosfatos expresados como P ₂ O ₅)
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	Aromas y Aromatizantes	
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	Acentuadores del sabor	
	Cualquier acentuador del sabor que figure en el Cuadro III de la <i>Norma General para los Aditivos Alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995).	
4.9	Humectantes	
	Cualquier humectante que figure en el Cuadro III de la <i>Norma General para los Aditivos Alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995).	
4.10	Gases de envasado	
	Cualquier gas de envasado que figure en el Cuadro III de la <i>Norma General para los Aditivos Alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995).	
4.11	Conservantes	
	Cualquier conservante que figure en el Cuadro III de la <i>Norma General para los Aditivos Alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995).	
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	Edulcorantes	
	Cualquier edulcorante que figure en el Cuadro III de la <i>Norma General para los Aditivos Alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995).	

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

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

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

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

	Aditivos	Dosis máxima en el producto final
	Espesantes o agentes gelificantes (en el medio de envasado exclusivamente)	
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 ₄ (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	
	Almidones modificados	
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	
	Reguladores de la acidez	
260	Acido acético	BPF
270	Ácido láctico, L-, D-, y DL-	
330	Acido cítrico	
	Aromatizantes naturales	
	Aceites con especias	BPF
	Extractos de especias	
	Aromas de ahumado (preparados naturales con sabor de ahumado y extractos de los mismos)	

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

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permiten aditivos.

**NORMA 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

Deberá aplicarse la la Sección 4.1 de la *Norma General sobre Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995).

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

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Ácido 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

Deberá aplicarse la la Sección 4.1 de la *Norma General sobre Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995).

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

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

		Dosis máximas
4.1	Coadyuvantes de elaboración	
	Ácido cítrico	Limitada por las BPF
	Hidróxido de sodio	Limitada por las BPF

4.2 Principio de transferencia

Deberá aplicarse la la Sección 4.1 de la *Norma General sobre Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995).

**NORMA 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
4.1	Reguladores de la acidez	
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	
334	Acido L-tartárico	5 g/kg en productos acabados de cacao y chocolate
4.2	Emulsionantes	
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
4.3	Aromatizantes	
	Aromas naturales y artificiales, salvo aquellos que imitan el aroma natural del chocolate o de la leche	Limitada por las BPF
	Vainillina	
	Etilvainillina	

**NORMA 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 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	Quelantes	
3.1.1	Polifosfato de sodio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
3.2	Endurecedores	
3.2.1	Sulfato de potasio y aluminio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
3.3	Antioxidantes	
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	Acidificantes	
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	Blanqueadores	
3.5.1	Dióxido de azufre (no autorizado en el puré)	30 mg/kg, calculado como SO ₂
3.6	Colorantes naturales	
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	Aromas	
3.7.1	Extracto de vainilla	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
3.7.2	Vainillina	
3.8	Agentes espesantes	
3.8.1	Pectinas	Limitada por las BPF

**NORMA 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 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 PARA EL GARI
(CODEX STAN 151-1989)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LA HARINA DE TRIGO
(CODEX STAN 152-1985)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

		Dosis máxima en el producto final
4.1	Enzimas	
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
4.2	Agentes de tratamiento de las harinas	
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 monocalcico	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 benzoíico	60 mg/kg
4.2.9	Azodicarbonamida para pan con levadura	45 mg/kg

**NORMA PARA EL MAIZ
(CODEX STAN 153-1985)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LA HARINA INTEGRAL DE MAIZ
(CODEX STAN 154-1985)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LA HARINA Y LA SEMOLA DE MAIZ SIN GERMEN
(CODEX STAN 155-1985)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA 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
4.1	Agentes espesantes	
4.1.1	Goma guar	0,1 g
4.1.2	Goma 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
4.2	Emulsionantes	
4.2.1	Lecitina	0,5 g
4.2.2	Mono y diglicéridos	0,4 g
4.3	Reguladores del pH	
4.3.1	Hidrogenocarbonato de sodio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación límite para el sodio establecido en la Sección 3.2.6
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	
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	
4.4	Antioxidantes	
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	
4.5	Aromas	
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

Deberá aplicarse la la Sección 4.1 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995).

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

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

		Dosis máxima en el producto final
3.1	Colorantes	
	<i>Beta-caroteno</i>	100 mg/kg
3.2	Acidificante	
	Acido cítrico	Limitada por las BPF
3.3	Antioxidante	
	Ácido ascórbico	200 mg/kg
3.4	Endurecedores	
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 PARA LA SALSA PICANTE DE MANGO
(CODEX STAN 160-1987)**

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

		Dosis máxima en el producto final
3.1	Acidificantes	
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	
3.2	Conservantes	
3.2.1	Metabisulfito de sodio	100 mg/kg solos ó en cualquier combinación, expresados como SO ₂ .
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	Ácido sórbico	1000 mg/kg

**NORMA 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 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:

	Aditivos	Dosis máxima en el producto final
	Humectantes yAgentes de retención del agua	
339(i)	Ortofosfato monosódico	10 g/kg expresados como P ₂ O ₅ , 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
	Antioxidantes	
300	Ácido ascórbico	BPF
301	Ascorbato de sodio	
303	Ascorbato de potasio	
304	Palmitato de ascorbilo	1 g/kg

Únicamente en la carne de pescado picada

	Reguladores de la acidez	
330	Acido cítrico	BPF
331	Citrato de sodio	

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

**NORMA 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

	Aditivos	Dosis máxima en el producto final
	Humectantes y Agentes de retención del agua	
339(i)	Ortofosfato monosódico	10 g/kg expresados como P ₂ O ₅ , 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
	Antioxidantes	
300	Ácido ascórbico	BPF
301	Ascorbato de sodio	
303	Ascorbato de potasio	
304	Palmitato de ascorbilo	1 g/kg

Además, en la carne de pescado picada únicamente

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

Aditivos alimentarios permitidos en el rebozado o empanado

	Gasificantes	
341(i)	Ortofosfato monocálcico	1 g/kg expresados como P ₂ O ₅ , solos o en combinación
341(ii)	Ortofosfato dicálcico	
541	Fosfato de aluminio y sodio	
500	Carbonatos de sodio	BPF
501	Carbonatos de potasio	
503	Carbonatos de amonio	
	Acentuadores del sabor	
621	Glutamato monosódico	BPF
622	Glutamato monopotásico	
	Colorantes	
160b	Extractos de bija	20 mg/kg expresada como bixina
150a	Caramelo I – caramelo puro	BPF
160a(i)	Beta-caroteno (sintético)	100 mg/kg solos o en combinación

160e	Beta-apo-carotenal	
	Espesantes	
412	Goma guar	BPF
410	Goma de semillas de algarrobo (goma garrofín)	
440	Pectinas	
466	Celulosa de carboximetilo de sodio	
415	Goma xanthan	
407	Carragenina y sus sales de Na, K, NH ₄ (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	
	Emulsionantes	
471	Monoglicéridos de ácidos graso	BPF
322	Lecitinas	
	Almidones modificados	
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 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.

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

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

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

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

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

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

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

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

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

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

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

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

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL COCO RALLADO DESECADO
(CODEX STAN 177-1991)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Aditivos alimentarios		
4.1	En los alimentos que corresponden a esta norma es aceptable el uso de los antioxidantes y conservantes que se utilizan de conformidad con lo establecido en los cuadros 1 y 2 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995) para la categoría de alimentos 04.1.2.2 – Frutas desecadas.	
4.2	También es aceptable el uso del antioxidante que figura abajo, en condiciones de buenas prácticas de fabricación, en los productos que corresponden a esta norma.	
SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
330	Ácido cítrico	BPF

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

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

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

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

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

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

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

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

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

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

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

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

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

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

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

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LAS ALETAS DE TIBURÓN SECAS
(CODEX STAN 189-1993)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite la utilización de aditivos alimentarios.

**NORMA PARA FILETES DE PESCADO CONGELADOS RÁPIDAMENTE
(CODEX STAN 190-1995)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

	Aditivos	Dosis máxima en el producto final
	Humectantes y Agentes de retención del agua	
339(i)	Ortofosfato monosódico	10 g/kg expresados como P ₂ O ₅ , 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
	Antioxidantes	
301	Ascorbato de sodio	BPF
303	Ascorbato de potasio	BPF

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

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

NORMA PARA EL AGUACATE
(CODEX STAN 197-1995)

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

NORMA PARA EL ARROZ
(CODEX STAN 198-1995)

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

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

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

NORMA PARA EL MANI
(CODEX STAN 200-1995)

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

NORMA PARA LA AVENA
(CODEX STAN 201-1995)

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

NORMA 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.

NORMA PARA EL MANGOSTÁN
(CODEX STAN 204-1997)

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

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

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

NORMA PARA LAS LECHEES 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
Estabilizantes		
331	Citratos de sodio	5000 mg/kg solos o en combinación, expresados como sustancias anhidras
332	Citratos de potasio	
Endurecedores		
508	Cloruro de potasio	Limitada por las BPF
509	Cloruro de calcio	Limitada por las BPF

N° SIN	Nombre	Dosis máxima
Reguladores de la acidez		
339	Fosfatos de sodio	5000 mg/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	
Emulsionantes		
322	Lecitinas	Limitada por las BPF
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	2500 mg/kg
Antiaglutinantes		
170(i)	Carbonato de calcio	10000 mg/kg solos o en combinación
341(iii)	fosfato tricálcico	
343(iii)	fosfato trimagnésico	
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	
Antioxidantes		
300	Acido ascórbico, L-	500 mg/kg expresados como ácido ascórbico
301	Ascorbato de sodio	
304	Palmitato de ascorbilo	
320	Butilhidroxianisol	100mg/kg

**NORMA DE GRUPO 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.

N° SIN	Nombre	Dosis máxima
Reguladores de la acidez		
270	Ácido láctico, L-, D- y DL-	Limitada por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitada por las BPF

**NORMA 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.

4.2 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.

4.3 Antioxidantes		
N° SIN	Nombre	Dosis máxima
304	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg (solos o en combinación)
305	Estearato de ascorbilo	300 mg/kg (solos o en combinación)
307a	Tocoferol, d-alfa	
307b	Concentrado de tocoferoles mezclados	
307c	Tocoferol, dl-alfa	
310	Galato de propilo	100 mg/kg
319	Terbutilhidroquinona (TBHQ)	120 mg/kg
320	Butilhidroxianisol (BHA)	175 mg/kg
321	Butilhidroxitolueno (BHT)	75 mg/kg
Cualquier combinación de galatos, BHA, BHT o TBHQ sin exceder de 200 mg/kg respetando los límites individuales		
389	Tiodipropionato de dilaurilo	200 mg/kg

4.3 Sinérgicos de antioxidantes

N° SIN	Nombre	Dosis máxima
330	Ácido cítrico	BPF
331(i)	Dihidrogenocitrato sódico	BPF
331 iii)	Citrato trisódico	BPF
384	Isopropil citratos	100 mg/kg (solos o en combinación)
472c	Esteres de ácidos acético -cítrico y grasos del glicerol	
4.5 Antiespumantes (aceites para freír a temperatura elevada)		
N° SIN	Nombre	Dosis máxima
900a	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg

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

5. ADITIVOS ALIMENTARIOS

N° SIN	Nombre	Dosis máxima
4.1 Colores		
Podrán utilizarse los colores 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:		
100 i)	Curcumina	5 mg/kg
160a(ii)	Carotenos (vegetales)	25 mg/kg (solos o en combinación)
160a(i)	beta-caroteno (sintético)	
160a(iii)	beta-caroteno (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	beta-Apo-8'-Carotenal	
160f	Ester metílico o etílico del ácido β-apo-8'-carotenoico	
160b(i)	Extractos de annato, base de bixina	10 mg/kg (como bixina)
4.2 Antioxidantes		
304	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg (solos o en combinación)
305	Estearato de ascorbilo	
307a	Tocoferol, d-alfa-	300 mg/kg (solos o en combinación)
307b	Concentrado de tocoferoles mezclados	
307c	Tocoferol, dl-alfa	
310	Galato de propilo	100 mg/kg
319	Terbutilhidroquinona (TBHQ)	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
4.3 Sinérgicos de antioxidantes		
330	Ácido cítrico	BPF
331(i)	Dihidrogenocitrato sódico	BPF
331(iii)	Citrato trisódico	BPF
384	Isopropil citratos	100 mg/kg (solos o en combinación)
472c	Esteres de ácidos cítrico y grasos del glicerol	

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

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

NORMA PARA EL CITRUS GRANDIS (CODEX STAN 214-1999)

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

NORMA PARA LA GUAYABA (CODEX STAN 215-1999)

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

NORMA PARA EL CHAYOTE (CODEX STAN 216-1999)

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

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

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

NORMA PARA EL JENGIBRE (CODEX STAN 218-1999)

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

NORMA PARA EL CITRUS PARADISI (CODEX STAN 219-1999)

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

NORMA PARA EL LONGAN (CODEX STAN 220-1999)

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

NORMA COLECTIVA 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.

N° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
Reguladores de la acidez		
170	Carbonatos de calcio	Limitada por las BPF
260	Ácido acético (glacial)	Limitada por las BPF
270	Ácido láctico, L, D y DL	Limitada por las BPF
296	Ácido máltico, DL	Limitada por las BPF
330	Ácido cítrico	Limitada por las BPF
338	Ácido fosfórico	800 mg/kg expresado como fósforo
500	Carbonatos de sodio	Limitada por las BPF
501	Carbonatos de potasio	Limitada por las BPF
507	Ácido clorhídrico	Limitada por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitada por las BPF
Estabilizantes/Espesantes		
	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	1540 mg/kg, solo o en combinación, expresado como fósforo
340	Fosfatos de potasio	
341	Fosfatos de calcio	
450(i)	Difosfato disódico	
450(ii)	Difosfato trisódico	
541	Fosfato de aluminio y sodio	
400	Ácido alginico	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	
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 (goma de celulosa)	
576	Gluconato de sodio	
<i>Almidones modificados, según se indica a continuación:</i>		
1400	Dextrinas, 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	
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	
Colorantes		
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 y clorofilinas, complejos cúprico	15 mg/kg, solos o en combinación
160a(i)	Caroteno, beta (sintético)	25 mg/kg

N° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
160a(ii)	Carotenos, beta, vegetal	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de anato- en base a norbixina	25 mg/kg
160c	Oleoresinas de pimentón	Limitada por las BPF
160e	Carotenal beta-apo-8	35 mg/kg
160f	Ester etílico del ácido -carotenoico beta-apo-8'	35 mg/kg
162	Rojo de remolacha	Limitada por las BPF
171	Dióxido de titanio	Limitada por las BPF
Conservantes		
200	Ácido sórbico	100 mg/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	
<i>Sólo para el tratamiento de la superficie/corteza:</i>		
235	Natamicina (primaricina)	2 mg/dm ² de superficie. Ausente a la profundidad de 5 mm.
Agentes espumantes (sólo para productos batidos)		
290	Dióxido de carbono	Limitada por las BPF
941	Nitrógeno	Limitada por las BPF
Sólo para productos rebanados, cortados, desmenuzados y rallados (tratamiento de la superficie)		
Antiaglutinantes		
460	Celulosas	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	Silicatos de magnesio	
554	Silicato de sodio y aluminio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	
560	Silicato de potasio	
Conservantes		
200	Ácido sórbico	1000mg/kg de queso, solos o en combinación, expresados como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
280	Ácido propiónico	Limitada por las BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
283	Propionato de potasio	
235	Natamicina (primaricina)	20 mg/kg aplicada a la superficie y añadida durante los procesos de amasado y estirado

**NORMA 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
	Secuestrantes	
452	Polifosfatos	5g/kg expresados como P ₂ O ₅ solos o en combinación
	Acentuadores del sabor	
621	Glutamato monosódico	Limitada por las BPF

**NORMA PARA EL KIMCHI
(CODEX STAN 223-2001)**

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

N° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
4.1	Reguladores de la acidez	
269	Acido acético	Limitada por las BPF
270	Acido láctico	
330	Acido cítrico	
4.2	Acentuadores del sabor	
621	L-glutamato monosódico	Limitada por las BPF
627	5'-Guanilato disódico	
631	5'-Inosinato disódico	
4.3	Aromatizantes	
	Aromas naturales e idénticos a los naturales	Limitada por las BPF
4.4	Texturizadores	
420	Sorbitol	Limitada por las BPF
4.5	Espesantes y Estabilizadores	
407	Carragenina (incluido el furcellaran)	Limitada por las BPF
415	Goma xanthan	

**NORMA PARA EL TIQUISQUE
(CODEX STAN 224-2001)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL ESPÁRRAGO
(CODEX STAN 225-2001)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA 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 para los Aditivos Alimentarios* (STAN 192-1995,) y/o de los *Principios Generales para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos* (CAC/GL 9-1987).

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

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

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

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA 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
4.1	Blanqueadores	
223	Metabisulfito de sodio	30 mg/kg
224	Metabisulfito de potasio	
4.2	Emulsionantes	
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
4.3	Conservantes	
211	Benzoato sódico	1000 mg/kg, sólo para la leche de coco pasteurizada
4.4	Estabilizantes/Espesantes	
412	Goma guar	Limitada por las BPF
415	Goma xanthan	
418	Goma gellan	
466	Celulosa de carboximetilo de sodio	

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

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Aditivos alimentarios		
4.1 En los alimentos que corresponden a esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, de conformidad con el Cuadro 3 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995).		
SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
334	Ácido tartárico	1 300 mg/kg

**NORMA PARA LAS FRUTAS DE HUESO EN CONSERVA
(CODEX STAN 242-2003)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
4.1	Acidificantes	
260	Acido acético	Limitada por las BPF
270	Acido láctico	
296	Ácido málico	
330	Acido cítrico	
334	Acido L-tartárico	1300 mg/kg
4.2	Antioxidantes	
300	Acido L-ascórbico	Limitada por las BPF
4.3	Colorantes	
127	Eritrosina (sólo para las cerezas dulces)	200 mg/kg del producto final
129	Rojo cochinilla AC (para las ciruelas "rojas" o "púrpura" únicamente)	
4.4	Aromatizantes	
	Aromas naturales y artificiales, con excepción de los que reproducen el sabor de la fruta de hueso respectiva	Limitada por las BPF

**NORMA 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 los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192), podrá haber aditivos adicionales en las leches fermentadas aromatizadas y en las bebidas a base de leche fermentada como resultado del acumulado de excedentes de los ingredientes no lácteos.

Clase de aditivos	Leches Fermentadas y Bebidas a base de Leche Fermentada		Leches Fermentadas Tratadas Térmicamente luego de la Fermentación y Bebidas a base de Leche Fermentada Tratadas Térmicamente luego de la Fermentación	
	Simple	Aromatizada	Simple	Aromatizada
Reguladores de acidez	-	X	X	X
Gasificantes	X ²	X ²	X ²	X ²
Colorantes	-	X	-	x
Emulsionantes	-	X	-	X
Acentuadores del sabor	-	X	-	X
Gases de envasado	-	X	X	X
Sustancias conservadoras	-	-	-	X
Estabilizadores	X ¹	X	X	X
Edulcorantes	-	X	-	X
Espesantes	X ¹	X	X	X

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

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

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

² = El uso de gasificantes está justificado tecnológicamente sólo para las bebidas a base de leche fermentada.

Se permite el uso de los reguladores de acidez, colorantes, emulsionantes, gases de envasado y sustancias conservadoras, listados en la Tabla 3 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995), para las categorías de productos a base de leche fermentada según se especifica en la tabla anterior.

SIN No.	Sustancia	Nivel máximo
Reguladores de acidez		
334	Ácido tartárico, L(+)-	2000 mg/kg como ácido tartárico
335(i)	Tartrato monosódico	
335(ii)	Tartrato de sodio, L(+)-	
336(i)	Tartrato monopotásico	
336(ii)	Tartrato dipotásico	
337	Tartrato de potasio y sodio, L(+)-	
355	Ácido adípico	1500 mg/kg como ácido adípico
356	Adipatos de sodio	
357	Adipatos de potasio	
359	Adipatos de amonio	
Gasificantes		
290	Dióxido de carbono	BPF
Colorantes		
100i	Curcumina	100 mg/kg
101(i)	Riboflavin, sintéticas	300 mg/kg
101(ii)	Riboflavina 5', fosfato de sodio	
102	Tartracina	300 mg/kg
104	Amarillo de quinolina	150 mg/kg
110	Amarillo ocaseo FCF	300 mg/kg
120	Carmines	150 mg/kg
122	Azorrubina (carmoisina)	150 mg/kg
124	Ponceau 4R (rojo de cochinilla A)	150 mg/kg
129	Rojo allura AC	300 mg/kg
132	Indigotina (carmine de indigo)	100 mg/kg
133	Azul brillante FCF	150 mg/kg
141(i)	Clorofilas, complejos cúpricos	500 mg/kg
141(ii)	Clorofilinas, complejos cúpricos, sales de sodio y potasio	
143	Verde sólido FCF	100 mg/kg
150b	Caramelo II – caramelo al sulfito	150 mg/kg
150c	Caramelo III- caramelo al amoniaco	2000 mg/kg
150d	Caramelo IV – caramelo al sulfito amónico	2000 mg/kg
151	Negro brillante (negro PN)	150 mg/kg
155	Marrón HT	150 mg/kg
160a(i)	Carotenos, <i>beta</i> , sintéticos	100 mg/kg
160e	Carotenal, <i>beta</i> -apo-8'-	
160f	Éster etílico del ácido <i>beta</i> -apo-8'-carotenoico	

SIN No.	Sustancia	Nivel máximo
160a(iii)	Carotenos, beta-, <i>Blakeslea trispora</i>	
160a(ii)	Carotenos, beta-, vegetales	600 mg/kg
160b(i)	Extractos de annato, base de bixina	20 mg/kg como bixina
160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina	20 mg/kg como norbixina
160d	Licopenos	20 mg/kg como licopeno puro
161b(i)	Luteína de <i>Tagetes erecta</i>	150 mg/kg
161h(i)	Zeaxantina, sintética	150 mg/kg
163(ii)	Extracto de piel de uva	100 mg/kg
172(i)	Óxido de hierro, negro	
172(ii)	Óxido de hierro, rojo	
172(iii)	Óxido de hierro, amarillo	100 mg/kg
Emulsionantes		
432	Polioxietileno (20), monolaurato de sorbitán	
433	Polioxietileno (20), monooleato de sorbitán	
434	Polioxietileno (20), monopalmitato de sorbitán	
435	Polioxietileno (20), monoestearato de sorbitán	
436	Polioxietileno (20), tristearato de sorbitán	
472e	Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol	10000 mg/kg
473	Ésteres de ácidos grasos y sacarosa	5000 mg/kg
474	Sucroglicéridos	5000 mg/kg
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	2000 mg/kg
477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	5000 mg/kg
481(i)	Estearoil lactilato de sodio	10000 mg/kg
482(i)	Estearoil lactilato de calcio	10000 mg/kg
491	Monoestearato de sorbitán	
492	Tristearato de sorbitán	
493	Monolaurato de sorbitán	
494	Sorbitán monooleate	
495	Monopalmitato de sorbitán	
900a	Polidimetilsiloxano	50 mg/kg
Acentuadores del sabor		
580	Gluconato de magnesio	BPF
620	Ácido glutámico, L(+)-	BPF
621	Glutamato monosódico, L-	BPF
622	Glutamato monopotassium, L-	BPF
623	Glutamato de calcio, di-L-	BPF
624	Glutamato monoamónico, L-	BPF
625	Glutamato de magnesio, di-L-	BPF
626	Ácido guanílico, 5'-	BPF
627	Guanilato disódico, 5'-	BPF
628	Guanilato dipotásico, 5'-	BPF
629	Guanilato de calcio, 5'-	BPF
630	Ácido inosínico, 5'-	BPF
631	Inosinato disódico, 5'-	BPF
632	Inosinato de potasio, 5'-	BPF
633	Inosinato de calcio, 5'-	BPF
634	Ribonucleótidos de calcio, 5'-	BPF
635	Ribonucleótidos disódicos, 5'-	BPF
636	Maltol	BPF
637	Etilmaltol	BPF
Sustancias conservadoras		
200	Ácido sórbico	
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
210	Ácido benzoico	
211	Benzoato de sodio	
212	Benzoato de potasio	
213	Benzoato de calcio	
234	Nisina	500 mg/kg
Estabilizadores y espesantes		
170(i)	Carbonato de calcio	BPF

SIN No.	Sustancia	Nivel máximo	
331(iii)	Citrato trisódico	BPF	
338	Ácido fosfórico	1000 mg/kg solo o en combinación como fósforo.	
339(i)	Fosfato diácido de sodio		
339(ii)	Hidrogenofosfato disódico		
339(iii)	Fosfato trisódico		
340(i)	Fosfato diácido de potasio		
340(ii)	Hidrogenofosfato dipotásico		
340(iii)	Fosfato tripotásico		
341(i)	Fosfato diácido de calcio		
341(ii)	Hydrogenofosfato de calcio		
341(iii)	Fosfato tricálcico		
342(i)	Fosfato diácido de amonio		
342(ii)	Hydrogeno fosfato diamónico		
343(i)	Fosfato monomagnésico		
343(ii)	Hydrogenofosfato de magnesio		
343(iii)	Fosfato trimagnésico		
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)	Polifosfato de calcio		
452(v)	Polifosfato de amonio		
542	Fosfato de huesos		
400	Ácido algínico		BPF
401	Alginato de sodio		BPF
402	Alginato de potasio		BPF
403	Alginato de amonio		BPF
404	Alginato de calcio	BPF	
405	Alginato de propilenglicol	BPF	
406	Agar	BPF	
407	Carragenina	BPF	
407a	Alga eucema elaborada	BPF	
410	Goma de semillas de algarrobo	BPF	
412	Goma guar	BPF	
413	Goma de tragacanto	BPF	
414	Goma arábiga (Goma de acacia)	BPF	
415	Goma xantán	BPF	
416	Goma karaya	BPF	
417	Goma tara	BPF	
418	Goma gelán	BPF	
425	Harina konjac	BPF	
440	Pectinas	BPF	
459	Ciclodextrina, <i>beta</i> -	5 mg/kg	
460(i)	Celulosa microcristalina (Gel de celulosa)	BPF	
460(ii)	Celulosa en polvo	BPF	
461	Metilcelulosa	BPF	
463	Hidroxipropilcelulosa	BPF	
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	BPF	
465	Metiletilcelulosa	BPF	
466	Carboximetilcelulosa sódica (Goma de celulosa)	BPF	
467	Etilhidroxietilcelulosa	BPF	
468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada (Goma de celulosa reticulada)	BPF	
469	Carboximetilcelulosa sódica, hidrolizada mediante enzimas (Goma de celulosa, hidrolizada mediante enzimas)	BPF	
470(i)	Sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio	BPF	
470(ii)	Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio	BPF	
471	Mono- y di-glicéridos de ácidos grasos	BPF	
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos del glicerol	BPF	

SIN No.	Sustancia	Nivel máximo
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol	BPF
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol	BPF
508	Cloruro de potasio	BPF
509	Cloruro de calcio	BPF
511	Cloruro de magnesio	BPF
516	Sulfato de calcio	BPF
1200	Polidextrosas	BPF
1202	Polivinilpirrolidona (insoluble)	
1400	Dextrinas, almidón tostado	BPF
1401	Almidones tratados con ácido	BPF
1402	Almidones tratados con alcalis	BPF
1403	Almidón blanqueado	BPF
1404	Almidón oxidado	BPF
1405	Almidones tratados con enzimas	BPF
1410	Fosfato de monoalmidón	BPF
1412	Fosfato de dialmidón	BPF
1413	Fosfato de almidón fosfatado	BPF
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	BPF
1420	Acetato de almidón	BPF
1422	Adipato de dialmidón acetilado	BPF
1440	Almidón hidroxipropilado	BPF
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	BPF
1450	Almidón octenil succinado sódico	BPF
1451	Almidón oxidado de acetilato	BPF
Edulcorantes¹		
420	Sorbitols	BPF
421	Manitol	BPF
950	Acesulfame potásico	350 mg/kg
951	Aspartamo	1000 mg/kg
952	Ciclamatos	250 mg/kg
953	Isomaltol (Isomaltulosa hidrogenada)	BPF
954	Sacarinas	100 mg/kg
955	Sucralosa (Triclorogalactosacarosa)	400 mg/kg
956	Alitame	100 mg/kg
961	Neotamo	100 mg/kg
962	Acesulfamo aspartame, sal de	350 mg/kg en base al equivalente de acesulfamo de potasio
964	Jarabe de poliglicitol	BPF
965	Maltitoles	BPF
966	Lactitolo	BPF
967	Xilitolo	BPF
968	Eritritolo	BPF

**NORMA 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
Reguladores de la acidez		
300	Ácido ascórbico	BPF
330	Acido cítrico	BPF
Antioxidantes		
200-203	Sorbatos	200 mg/kg (expresado como ácido sórbico)
Conservantes		
210-213	Benzoatos	200 mg/kg (expresado como ácido benzoico)

¹ El uso de edulcorantes se limita a la leche y los productos en base a derivados de la leche de energía reducida o sin el agregado de azúcar.

**NORMA PARA LA NARANJA
(CODEX STAN 245-2004)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL RAMBUTÁN
(CODEX STAN 246-2005)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA GENERAL 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
	Polivinilpirrolidona
	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 SO₂ 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 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 alimentarios².

Nº SIN	Aditivo alimentario	Dosis máxima
Reguladores de la acidez		
260	Ácido acético glacial	BPF
262(i)	Acetato de sodio	BPF
270	Ácido láctico, L-, D-, y DL-	BPF
296	Ácido málico, DL-	BPF
327	Lactato de calcio	BPF
330	Acido 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
Antioxidantes		
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	
310	Galato de propilo	200 mg/kg Solos o en combinación expresados con respecto a la grasa o al aceite
319	Terbutilhidroquinona (TBHQ)	
320	Butilhidroxianisol (BHA)	
321	Butilhidroxitolueno (BHT)	
Colorantes		
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- caramelo puro	BPF
150b	Caramelo II- caramelo al sulfito	50000 mg/kg
150c	Caramelo III- caramelo al amoniaco	50000 mg/kg
150d	Caramelo IV – caramelo al sulfito amónico	50000 mg/kg
160a(i)	Beta-carotenos, sintético	1200 mg/kg
160a(ii)	Carotenos, vegetales	1000 mg/kg
160a(ii)	Beta-carotenos, <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
Acentuadores del sabor		
620	Ácido glutámico, L(+)-	BPF
621	Glutamato monosódico, L-	BPF

² 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”.

N° SIN	Aditivo alimentario	Dosis máxima
631	5'-Inosinato disódico	BPF
627	5'-Guanilato disódico	BPF
635	Ribonucleotidos disódicos, 5'	BPF
Estabilizantes		
170(i)	Carbonato de calcio	BPF
406	Agar	BPF
459	Beta-ciclodextrina	1000 mg/kg
Espesantes		
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 ₄ (incluido el furcellaran)	BPF
407a	Alga eucheama 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 oxiclorigenato 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
Humectantes		
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
Emulsionantes		
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

N° SIN	Aditivo alimentario	Dosis máxima
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 cálcilo	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	
Agentes de tratamiento de las harinas		
220	Dióxido de azufre	20 mg/kg Solos o en combinación como dióxido de azufre
221	Sulfito de sodio	
222	Sulfito de hidrógeno y sodio	
223	Metabisulfito de sodio	
224	Metabisulfito de potasio	
225	Sulfito de potasio	
227	Sulfito de calcio e hidrógeno	
228	Bisulfito de potasio	
539	Tiosulfato de sodio	
Conservantes		
200	Ácido sórbico	2000 mg/kg Solos o en combinación como ácido sórbico
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
Antiaglutinante		
900a	Dimetilpolisiloxano	50 mg/kg

**NORMA 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.

N° SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
Emulsionantes		
322	Lecitinas	Limitada por las BPF
Estabilizantes		
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
Reguladores de la acidez		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
339(i)	Fosfato diácido sódico	4400 mg/kg, solos o en combinación como fósforo
339(ii)	Fosfato disódico de hidrógeno	
339(iii)	Fosfato trisódico	
340(i)	Fosfato diácido potásico	
340(ii)	Fosfato dipotásico de hidrógeno	

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
340(iii)	Fosfato tripotásico	
341(i)	Fosfato diácido monocálcico	
341(ii)	Fosfato dicálcico de hidrógeno	
341(iii)	Fosfato 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
Espesantes		
407	Carragenina	Limitada por las BPF
407a	Alga eucema elaborada (PES)	Limitada por las BPF

**NORMA 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.

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
Estabilizantes		
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
Reguladores de la acidez		
339(i)	Fosfato diácido sódico	
339(ii)	Fosfato disódico de hidrógeno	
339(iii)	Fosfato trisódico	
340(i)	Fosfato diácido potásico	
340(ii)	Fosfato dipotásico de hidrógeno	
340(iii)	Fosfato tripotásico	
341(i)	Fosfato diácido monocálcico	
341(ii)	Fosfato cálcico de hidrógeno	
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	

4400 mg/kg, solos o en combinación como fósforo

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
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
Emulsionantes		
322	Lecitinas	Limitada por las BPF
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	Limitada por las BPF
Antiaglutinantes		
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, amorfo	Limitada por las BPF
552	Silicato de calcio	Limitada por las BPF
553(i)	Silicato de magnesio, sintético	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)	fosfato tricálcico	4400 mg/kg, solos o en combinación como fósforo
343(iii)	fosfato trimagnésico	
Antioxidantes		
300	Ácido ascórbico, L-	500 mg/kg como ácido ascórbico
301	Ascorbato de sodio	
304	Palmitato de ascorbilo	80 mg/kg, solos o en combinación como stearate de ascorbilo
305	Stearate de ascorbilo	
320	Butilhidroxianisol	100 mg/kg solos o en combinación. Expresados con respecto a la grasa o el aceite
321	Butilhidroxitolueno	
319	Terbutilhidroquinona	

**NORMA PARA MEZCLAS DE LECHE CONDENSADA EDULCORADA DESNATADA (DESCREMADA)
Y GRASA VEGETAL
(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
Emulsionantes		
322	Lecitinas	Limitada por las BPF
Estabilizantes		
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
Reguladores de la acidez		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
339(i)	Fosfato diácido sódico	4400 mg/kg, solos o en combinación como fósforo
339(ii)	Fosfato disódico de hidrógeno	
339(iii)	Fosfato trisódico	
340(i)	Fosfato diácido potásico	
340(ii)	Fosfato dipotásico de hidrógeno	
340(iii)	Fosfato tripotásico	
341(i)	Fosfato diácido monocálcico	
341(ii)	Fosfato cálcico de hidrógeno	
341(iii)	Fosfato 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
Espesantes		
407	Carragenina	Limitada por las BPF
407a	Alga eucheuma elaborada (PES)	Limitada por las BPF

**NORMA PARA 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
Colorantes		
100(i)	Curcumina	5 mg/kg
160a(i)	Carotenos, beta-, sintético	35 mg/kg, solos o en combinación
160a(ii)	Carotenos, beta-, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Carotenal, beta-apo-8'	
160f	Éster etílico del ácido beta-apo-8'-caroténico	
160(i)	Extractos de anato, en base a bixina	
Emulsionantes		
432	Monolaurato de sorbitan polioxietilenado (20)	10000 mg/kg, solos o en combinación (Materias grasas lácteas para untar destinadas a
433	Monooleato de sorbitan polioxietilenado (20)	
434	Monopalmitato de sorbitan polioxietilenado (20)	

N° SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
		horneado solamente)
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	
492	Triestearato de sorbitán	
493	Monolaurato de sorbitán	
494	Monooleato de sorbitán	
495	Monopalmitato de sorbitán	
Conservantes		
200	Ácido sórbico	2000 mg/kg, solos o en combinación (como ácido sórbico) para contenidos de grasa < 59% y 1000 mg/kg, solos o en combinación (como ácido sórbico) para contenidos de grasa ≥ 59%
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
Estabilizantes/Espesantes		
340 (i)	Fosfato diácido potásico	880 mg/kg, solos o en combinación, como fósforo
340 (ii)	Fosfato dipotásico de hidrógeno	
340 (iii)	Fosfato tripotásico	
341 (i)	Fosfato diácido monocalcico	
341 (ii)	Fosfato cálcico de hidrógeno	
341 (iii)	Fosfato tricálcico	
450 (i)	Difosfato disódico	
400	Ácido alginico	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	Limitada por las BPF
407a	Alga euchema elaborada (PES)	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 (goma de acacia)	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 (Gel de celulosa)	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 (Goma de celulosa)	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	Limitada por las BPF
1401	Almidón tratado con ácido	Limitada por las BPF

N° SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
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	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
Reguladores de la acidez		
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, DL-	Limitada por las BPF
331(i)	Citrato disódico	Limitada por las BPF
331(ii)	Dihidrogenocitrato de sodio	Limitada por las BPF
334	Ácido tartárico, L(+)-	5000 mg/kg, solos o en combinación como ácido tartarico
335 (i)	Tartrato sódico, L(+)-	
335 (ii)	Tartrato disódico	
336 (i)	Tartrato monosódico	
336 (ii)	Tartrato dipotásico	
337	Tartrato de potasio y sodio	
339 (i)	fosfato diácido sódico	880 mg/kg, solos o en combinación como fósforo
339 (ii)	fosfato disódico de hidrógeno	
339 (iii)	fosfato trisódico	
338	Ácido fosfórico	
524	Hidróxido de sodio	Limitada por las BPF
526	Hidróxido de calcio	Limitada por las BPF
Antioxidantes		
304	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg, como stearate de ascorbilo
305	Estearato de ascorbilo	
307	Tocoferoles	500 mg/kg
310	Galato de propilo	200 mg/kg, solos o en combinación: butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (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 (SIN 320), butilhidroxitolueno (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 (SIN 320), butilhidroxitolueno (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
Antiespumantes		
900 a	Dimetilpolisiloxano	10 mg/kg en materias grasas lácteas destinadas solamente a freír
Acentuadores del sabor		
627	5'-Guanilato disódico	Limitada por las BPF
628	5'-Guanilato de potasio	Limitada por las BPF

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

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

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

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA 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.

4.1 Reguladores de Acidez

Nº INS	Aditivo	Dosis máxima
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), ii), iii); 340 i), ii), iii); 341 i), ii), iii); 342 i), ii); 343 i), ii), iii); 450 i), ii), iii), 450 v), vi); vii), 451 i), ii); 452 i),	Fosfatos	1 000 mg/kg (como fosforoso)

ii), iii), iv) v); 542			
------------------------------	--	--	--

4.2 Agentes Antiespumantes

Nº INS	Aditivo	Dosis máxima
900a	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg (sólo para freír)

4.3 Antioxidantes

Nº INS	Aditivo	Dosis máxima
304, 305	Ésteres de Ascorbilo	500 mg/kg (como estearato de ascorbilo)
307a	Tocoferol, d- <i>alpha</i> -	500 mg/kg (solos o en combinación)
307b	Concentrado de tocoferoles mezclados	
307c	Tocoferol, dl- <i>alfa</i>	
310	Propil Galato	200 mg/kg (base de grasa o aceite) solos o en combinación
319	Terbutilhidroquinona	
320	Butilhidroxianisol	
321	Butilhidroxitolueno	
384	Isopropil citratoso	100 mg/kg
385, 386	EDTA	100 mg/kg (como etilendiaminotetracetato cálcico disódico anhidro)
388, 389	Tiodipropionatos	200 mg/kg (como ácido tiodipropiónico)

4.4 Colores

Nº INS	Aditivo	Dosis máxima
100(i)	Curcúmina	10 mg/kg
101(i), (ii)	Riboflavinas	300 mg/kg
120	Carmines	500 mg/kg
150b	Caramelo II – caramelo al sulfito	500 mg/kg
150c	Caramelo III- caramelo al amoniaco	500 mg/kg
150d	Caramelo IV – caramelo al sulfito amónico	500 mg/kg
160a(ii)	Beta carotenos, vegetales	1000 mg/kg
160a(i)	Beta carotenos, sintético	35 mg/kg individual o combinados
160a(iii)	Beta carotenos, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Beta-apo-8'-Carotenal	
160f	Acido Beta apo 8' caroténico, ésteres de metilo o etilo	
160b(i)	Extractos de annato, base de bixina	100 mg/kg (como bixina)

4.5 Emulsionantes

Nº INS	Aditivo	Dosis máxima
432, 433, 434, 435, 436	Polisorbatos	10,000 mg/kg (individual o combinados)
472e	Esteres diacetilartáricos y de ácidos grasos de glicerol	10 000 mg/kg
473	Ésteres de sacarosa de ácidos grasos	10 000 mg/kg
474	Sacaroglicéridos	10 000 mg/kg
475	Esteres de ácidos grasos de poliglicerol	5 000 mg/kg
476	Esteres de poliglicerol de ácido ricinoléico ineterestificado	4 000 mg/kg
477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	20 000 mg/kg
479	Aceite de grano de soja termooxidado con interacción mono y diglicéridos de ácidos grasos	5,000 mg/kg (en emulsiones grasas para freír y cocer solamente).
481(i), 482(i)	Estearoilo-2-lactilatos	10 000 mg/kg (individual o combinados)
484	Estearilo de citrate	100 mg/kg (base de grasa o aceite)

4.6 Aromas

Sustancias aromatizantes naturales y sustancias aromatizantes artificiales

4.7 Conservantes

Nº INS	Aditivo	Dosis máxima
200, 201,	Sorbatos	2 000 mg/kg (solos o en combinación [como ácido sórbico])

202, 203		Cuando se utilizan en combinación, el uso combinado no deberá superar los 2000 mg/kg, de los cuales la parte de ácido benzoico no deberá superar los 1000 mg/kg
210, 211, 212, 213	Benzoatos	1 000 mg/kg (solos o en combinación [como ácido benzoico])

4.8 Estabilizantes y espesantes

Nº INS	Aditivo	Dosis máxima
405	Alginato de propilenglicol	3 000 mg/kg

**NORMA REGIONAL PARA EL HUMUS CON TAHINA EN CONSERVA
(CODEX STAN 257R-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
4.1	Reguladores de la acidez	
330	Acido cítrico	BPF
4.2	Antiaglutinantes	
500(i)	Carbonato de sodio	BPF
4.3	Estabilizantes	
501(i)	Carbonato de potasio	BPF

**NORMA REGIONAL PARA LAS FOUL MEDAMES EN CONSERVA
(CODEX STAN 258R-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
4.1	Reguladores de la acidez	
330	Acido cítrico	BPF
4.2	Antioxidante, conservante	
385, 386	EDTAs	365 mg/kg (solos o en combinación) (como disodio de calcio anhidro)

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

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

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

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
4.1	Reguladores de la acidez	
260	Ácido acético glacial	BPF
262(i)	Acetato de sodio	
270	Acido láctico, L-, D-, y DL-	
296	Ácido málico, D-, L-	
330	Ácido cítrico	
4.2	Antiespumantes	
900(a)	Dimetilpolisiloxano	10 mg/kg
4.3	Antioxidantes	
300	Ácido ascórbico	BPF
4.4	Colorantes	
101(i), (ii)	Riboflavinas	500 mg/kg
140	Clorofilas	BPF
141(i), (ii)	Complejos cúpricos de clorofila	100 mg/kg
150(d)	Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	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

4.5	Endurecedores	
327	Lactato de calcio	BPF
509	Cloruro de calcio	
4.6	Acentuadores del sabor	
621	Glutamato monosódico	BPF
4.7	Conservantes	
200-203	Sorbatos	1000 mg/kg como ácido sórbico
210-213	Benzoatos	1000 mg/kg como ácido benzoico
220-225, 227, 228, 539	Sulfitos	100 mg/kg como SO ₂ residual
4.8	Secuestrantes	
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	
4.9	Edulcorantes	
950	Potasio acesulfámico	200 mg/kg
951	Aspartamo	200 mg/kg
954	Sacarina	160 mg/kg
955	Sucralosa	150 mg/kg

**NORMA 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 ¹	-	X ¹	-
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 ²	-	

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
Conservantes		
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	Natamicina (Pirimaricina)	Que no exceda 2 mg/dm ² y ausente a una profundidad de 5 mm
280	Ácido propiónico	Limitada por las BPF
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
283	Propionato de potasio	
Reguladores de la acidez		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
260	Ácido acético (glaciar)	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
270	Ácido láctico, L-, D-y DL-	Limitada por las BPF
296	Ácido málico, DL-	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
330	Ácido cítrico	Limitada por las BPF
338	Ácido fosfórico	880 mg/kg como fósforo
350(i)	Hidrogenmalato de sodio DL-	Limitada por las BPF
350(ii)	Malato sódico DL-	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, D, L	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
507	Ácido clorhídrico	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
Estabilizantes		
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)	Fosfato diácido sódico	4400 mg/kg, solos o en combinación, expresados como fósforo
339(ii)	Fosfato disódico de hidrógeno	
339(iii)	Fosfato trisódico	
340(i)	Fosfato diácido potásico	
340(ii)	Fosfato dipotásico de hidrógeno	
340(iii)	Fosfato tripotásico	
341(i)	Fosfato diácido cálcico	
341(ii)	Fosfato dicálcico de hidrógeno	
341(iii)	Fosfato tricálcico	
342(i)	Fosfato diácido amónico	
342(ii)	Fosfato diamónico de hidrógeno	
343(ii)	Fosfato magnésico de hidrógeno	
343(iii)	Fosfato 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	Limitada por las BPF
407a	Alga eucheama elaborada (PES)	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 (Goma de celulosa)	Limitada por las BPF

Colorantes		
140	Clorofila	Limitada por las BPF
141(i)	Complejo cúprico de clorofilas	5 mg/kg solos o en combinación
141(ii)	Complejo cúprico de clorofilina, sales de potasio y sodio	
171	Dióxido de titanio	Limitada por las BPF
Antiaglutinantes		
460(i)	Celulosa microcristalina (Gel de celulosa)	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 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 ¹	-
Blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizantes:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Antiaglutinantes:	-	X ²

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
Colorantes		
101(i)	Riboflavina, sintética	300 mg/kg
140	Clorofilas	Limitada por las BPF
160a(i)	Carotenos beta-, sintético	35 mg/kg Solos o en combinación
160a(iii)	Carotenos beta-, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Carotenal beta-apo-8'	
160f	Éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenico	
160a(ii)	Carotenos beta-, vegetales	600 mg/kg
Conservantes		
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	Natamicina (Pimaricina)	2 mg/dm ² 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	
Reguladores de la acidez		
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
Antiaglutinantes		
460(i)	Celulosa microcristalina (Gel de celulosa)	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, sintético	
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 para el Queso* (CODEX STAN 283-1978)

**NORMA 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 ¹	-
Blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizantes:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Antiaglutinantes:	-	X ²

- 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
Colorantes		
101(i)	Riboflavina, sintética	300 mg/kg
140	Clorofilas	Limitada por las BPF
160a(i)	Carotenos beta-, sintético	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Caroteno beta-, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Carotenal beta-apo-8'	
160f	Éster o etílico del ácido beta-apo-8'-caroténico	
160a(ii)	Carotenos beta-, vegetales	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de anato- en base a norbixina	25 mg/kg
Conservantes		
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	Natamicina (Pimaricina)	2 mg/dm ² 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	
Reguladores de la acidez		
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
Antiaglutinantes		
460(i)	Celulosa microcristalina (Gel de celulosa)	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, sintético	
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 para el Queso* (CODEX STAN 283-1978)

**NORMA 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 ¹	-
Blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizantes:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Antiaglutinantes:	-	X ²

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
Colorantes		
160a(i)	Carotenos beta-, sintético	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Carotenos beta-, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Carotenal beta-apo-8'	
160f	Éster etílico del ácido beta-apo-8'-caroténico	
160a(ii)	Carotenos beta-, vegetales	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de anato- en base a norbixina	25 mg/kg
Conservantes		
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	

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
235	Natamicina (Pimaricina)	2 mg/dm ³ 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	
283	Propionato de potasio	
Reguladores de la acidez		
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
Antiaglutinantes		
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, sintético	
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 para el Queso* (CODEX STAN 283-1978)

**NORMA 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 ¹	-
Blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizantes:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Antiaglutinantes:	-	X ²

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
Colorantes		
160a(i)	Carotenos beta-, sintético	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Carotenos beta-, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Carotenal beta-apo-8'	
160f	Éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenico	
160a(ii)	Carotenos beta-, vegetales	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de anato, en base a norbixina	25 mg/kg
Conservantes		
1105	Lisozima	Limitada por las BPF
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg de queso, como ácido sórbico.
201	Sorbato de sodio	

N° SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
202	Sorbato de potasio	Sólo para tratamiento de superficie *.
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	
235	Natamicina (Pimaricina)	12,5 mg/kg
251	Nitrato de sodio	2 mg/dm ² 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	
Reguladores de la acidez		3000 mg/kg
170(i)	Carbonato de calcio	Sólo para tratamiento de superficie *
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitada por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitada por las BPF
Antiaglutinantes		
460(i)	Celulosa microcristalina (Gel de celulosa)	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, sintético	
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 para el Queso* (CODEX STAN 283-1978)

**NORMA 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 ¹	-
Blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizantes:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Antiaglutinantes:	-	X ²

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

N° SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
Colorantes		
160a(i)	Carotenos beta-, sintético	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Carotenos beta-, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Carotenal beta-apo-8'	
160f	Éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenico	
160a(ii)	Carotenos, vegetales	600 mg/kg

Conservantes		
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	Nnatamicina (Pimaricina)	2 mg/dm ² 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	
Reguladores de la acidez		
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
Antiaglutinantes		
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, sintético	
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 para el Queso* (CODEX STAN 283-1978)

**NORMA 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 ¹	-
Blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizantes:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Antiaglutinantes:	-	X ²

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
Colorantes		
160a(i)	Carotenos beta-, sintético	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Carotenos beta-, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Carotenal beta-apo-8'	
160f	Éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenico	

N° SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
160a(ii)	Carotenos beta-, vegetales	600 mg/kg
Conservantes		
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	Natamicina (Pimaricina)	2 mg/dm ² 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	
Reguladores de la acidez		
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
Antiaglutinantes		
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, sintético	
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 para el Queso* (CODEX STAN 283-1978)

**NORMA 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 ¹	-
Blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizantes:	-	-
ESPESANTES:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Antiaglutinantes:	-	X ²

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

N° SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
Colorantes		
160a(i)	Carotenos beta-, sintético	

N° SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
160a(iii)	Carotenos beta-, <i>Blakeslea trispora</i>	35 mg/kg solos o en combinación
160e	Carotenal beta-apo-8'	
160f	Éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenico	
160a(ii)	Carotenos beta-, vegetales	600 mg/kg
Conservantes		
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 ² 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	
Reguladores de la acidez		
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
Antiaglutinantes		
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 para el Queso* (CODEX STAN 283-1978)

**NORMA 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 ¹	-
Blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizantes:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Antiaglutinantes:	-	X ²

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

N° SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
Colorantes		
160a(i)	Carotenos beta-, sintético	

N° SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
160a(iii)	Carotenos beta-, <i>Blakeslea trispora</i>	35 mg/kg solos o en combinación
160e	Carotenal beta-apo-8'	
160f	Éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenico	
160a(ii)	Carotenos beta-, vegetales	600 mg/kg
Conservantes		
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	Natamicina (Pimaricina)	2 mg/dm ² 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	
Reguladores de la acidez		
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
Antiaglutinantes		
460(i)	Celulosa microcristalina (Gel de celulosa)	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, sintético	
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 para el Queso* (CODEX STAN 283-1978)

**NORMA 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 ¹	-
Blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizantes:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Antiaglutinantes:	-	X ²

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
Colorantes		
160a(i)	Carotenos beta-, sintético	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Carotenos beta-, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Carotenal beta-apo-8'	
160f	Éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenico	
160a(ii)	Carotenos beta-, vegetales	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de anato, en base a norbixina	25 mg/kg
Conservantes		
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	Natamicina (Pimaricina)	2 mg/dm ² 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	
Reguladores de la acidez		
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
Antiaglutinantes		
460(i)	Celulosa microcristalina (Gel de celulosa)	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, sintético	
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 para el Queso* (CODEX STAN 283-1978)

**NORMA 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 ¹	-
Blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizantes:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Agentes espumantes:	-	-
Antiaglutinantes:	-	X ²

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
Colorantes		
160a(i)	Carotenos beta-, sintético	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Carotenos beta-, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Carotenal beta-apo-8'	
160f	Éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenico	
160a(ii)	Carotenos beta-, vegetales	600 mg/kg
171	Dióxido de titanio	Limitada por las BPF
160b(ii)	Extractos de anato, a base de norbixina	25 mg/kg
Conservantes		
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	Natamicina (Pimaricina)	2 mg/dm ² 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	
Reguladores de la acidez		
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
Antiaglutinantes		
460(i)	Celulosa microcristalina (Gel de celulosa)	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, sintético	
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 para el Queso* (CODEX STAN 283-1978)

**NORMA 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 ²	Tratamiento de la superficie/corteza
Colorantes:	-	-
Blanqueadores:	-	-
Ácidos:	X	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizantes:	X ¹	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	-
Agentes espumantes:	-	-

Antiaglutinantes:	-	-
-------------------	---	---

- ¹ 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.
- ² 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
Conservantes		
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	
Reguladores de la acidez		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
260	Ácido acético (glacial)	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
270	Ácido láctico, L-, D-, y DL-	Limitada por las BPF
296	Ácido malice, DL-	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
330	Ácido cítrico	Limitada por las BPF
338	Ácido fosfórico	880 mg/kg como fósforo
350(i)	Hidrogenmalato de sodio, DL-	Limitada por las BPF
350(ii)	Malato sódico DL-	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
507	Ácido clorhídrico	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
Estabilizantes		
331(i)	Citrato disódico	Limitada por las BPF
332(i)	Citrato dipotásico	Limitada por las BPF
333	Citratos de calcio	Limitada por las BPF

N° SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima	
339(i)	Fosfato diácido monosódico	1300 mg/kg, solos o en combinación, expresados como fósforo	
339(ii)	Fosfato disódico de hidrógeno		
339(iii)	Fosfato trisódico		
340(i)	Fosfato diácido potásico		
340(ii)	Fosfato dipotásico de hidrógeno		
340(iii)	Fosfato tripotásico		
341(i)	Fosfato diácido monocálcico		
341(ii)	Fosfato cálcico de hidrógeno		
341(iii)	Fosfato tricálcico		
342(i)	Fosfato diácido amónico		
342(ii)	Fosfato diamónico de hidrógeno		
343(ii)	Fosfato magnésico de hidrógeno		
343(iii)	Fosfato 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	Limitada por las BPF	
407a	Alga eucheuma elaborada (PES)	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 (Goma de celulosa)	Limitada por las BPF	
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 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 ¹	-
Blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizantes:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	-	-
Agentes espumantes:	-	-
Antiaglutinantes:	-	-

- ¹ 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
Colorantes		
160a(i)	Carotenos beta-, sintético	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Carotenos beta-, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Carotenal beta-apo-8'	
160f	Éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenico	
160a(ii)	Carotenos beta-, vegetales	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de anato, en base a norbixina	25 mg/kg
Reguladores de la acidez		
575	Glucono delta-lactona	Limitada por las BPF

**NORMA 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 ¹	-
Blanqueadores:	-	-
Ácidos:	X	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizantes:	X ²	-
Espesantes:	X ²	-
Emulsionantes:	X	-
Antioxidantes:	X	-
Conservantes:	X ²	-
Agentes espumantes:	X ³	-
Antiaglutinantes:	-	-

- ¹ Sólo para obtener las características de color descritas en la Sección 2
² 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.
³ 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

N° SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
Conservantes		
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	
Reguladores de la acidez		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
260	Ácido acético, glaciado	
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
270	Ácido láctico, L-, D-, y DL-	Limitada por las BPF
296	Ácido malice, DL-	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
330	Ácido cítrico	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(+)-	1500 mg/kg solos o en combinación como ácido tartárico
335(i)	Tartrato monosódico	
335(ii)	Tartrato sódico, L+	
336(i)	Tartrato monosódico	
336(ii)	Tartrato dipotásico	
337	Tartrato de potasio y sodio, L+	
338	Ácido fosfórico	880 mg/kg como fósforo
350(i)	Hidrogenmalato de sodio, DL-	Limitada por las BPF
350(ii)	Malato sódico, DL-	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, D, L-	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
507	Ácido clorhídrico	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

N° SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
Estabilizantes		
339(i)	Fosfato diácido sódico	4400 mg/kg solos o en combinación, expresados como fósforo
339(ii)	Fosfato disódico de hidrógeno	
339(iii)	Fosfato trisódico	
340(i)	Fosfato diácido potásico	
340(ii)	Fosfato dipotásico de hidrógeno	
340(iii)	Fosfato tripotásico	
341(i)	Fosfato diácido monocálcico	
341(ii)	Fosfato cálcico de hidrógeno	
341(iii)	Fosfato tricálcico	
342(i)	Fosfato diácido amónico	
342(ii)	Fosfato diamónico de hidrógeno	
343(ii)	Fosfato 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	Limitada por las BPF
407a	Alga eucheama elaborada (PES)	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 (Goma de celulosa)	Limitada por las BPF
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
Emulsionantes		
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

Nº SIN	Nombre del Aditivo	Dosis máxima
472e	Ésteres diacetiltartáricos y ésteres de ácidos grasos de glicerol	10000 mg/kg
Antioxidantes		
300	Ácido ascórbico, L-	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	Tocoferol dl- <i>alfa</i> -	solos o en combinación
Colorantes		
160a(i)	Carotenos beta-, sintético	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Carotenos beta-, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	beta-apo-8'-Carotenal	
160f	Éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenico	
160a(ii)	Carotenos beta-, vegetales	600 mg/kg
171	Dióxido de titanio	Limitada por las BPF
160b(ii)	Extractos de anato, en base a norbixina	25 mg/kg
Agentes espumantes		
290	Dióxido de carbono	Limitada por las BPF
941	Nitrógeno	Limitada por las BPF

**NORMA 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 ¹	-
Blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizantes:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	-	-
Agentes espumantes:	-	-
Antiaglutinantes:	-	-

- ¹ 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
Colorantes		
160a(i)	Carotenos beta-, sintético	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Carotenos beta-, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Carotenal beta-apo-8'	
160f	Éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenico	
160a(ii)	Carotenos beta-, vegetales	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de anato, en base a norbixina	25 mg/kg
Reguladores de la acidez		
575	Glucono delta-lactona	Limitada por las BPF

**NORMA PARA BRIE
(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 ¹	-
Blanqueadores:	-	-
Ácidos:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-
Estabilizantes:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	-	-
Agentes espumantes:	-	-
Antiaglutinantes:	-	-

¹ 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
Colorantes		
160a(i)	Carotenos beta-, sintético	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Carotenos beta-, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Carotenal beta-apo-8'	
160f	Éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenico	
160a(ii)	Carotenos beta, vegetales	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de anato, en base a norbixina	25 mg/kg
Reguladores de la acidez		
575	Glucono delta-lactona	Limitada por las BPF

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

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LA MANTEQUILLA (MANTECA)
(CODEX STAN 279-1971)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la *Norma General 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 PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE GRASA DE LA LECHE
(CODEX STAN 280-1973)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la *Norma General 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 PARA LAS LECHEES EVAPORADAS
(CODEX STAN 281-1971)**

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
Endurecedores		
508	Cloruro de potasio	2000 mg/kg solos ó 3000 mg/kg en combinación, expresados como sustancias anhidras
509	Cloruro de calcio	
Estabilizantes		
331	Citratos de sodio	2000 mg/kg solos ó 3000 mg/kg en combinación, expresados como sustancias anhidras
332	Citratos de potasio	
333	Citratos de calcio	
Reguladores de la acidez		
170	Carbonatos de calcio	2000 mg/kg solos ó 3000 mg/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	
Espesantes		
407	Carragenina	150 mg/kg
	Emulsionante	
322	Lecitinas	Limitada por las BPF

**NORMA DEL CODEX LAS LECHES CONDENSADAS
(CODEX STAN 282-1971)**

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
Endurecedores		
508	Cloruro de potasio	2000 mg/kg solos ó 3000 mg/kg en combinación, expresados como sustancias anhidras
509	Cloruro de calcio	
Estabilizantes		
331	Citratos de sodio	2000 mg/kg solos ó 3000 mg/kg en combinación, expresados como sustancias anhidras
332	Citratos de potasio	
333	Citratos de calcio	
Reguladores de la acidez		
170	Carbonatos de calcio	2000 mg/kg solos ó 3000 mg/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	
Espesante		
407	Carragenina	150 mg/kg
Emulsionante		
322	Lecitinas	Limitada por las BPF

**NORMA GENERAL PARA EL QUESO
(CODEX STAN 283-1978)**

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 para los Quesos no Sometidos a Maduración, Incluidos los Quesos Frescos.

Quesos en salmuera:

Tal como figura en la Norma 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.

N° SIN	Nombre	Dosis máxima
Colorantes		
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, clorofilinas y complejos cúpricos	15 mg/kg
160a(i)	Carotenos beta-, sintético	25 mg/kg
160a(ii)	Carotenos, <i>beta</i> -, vegetales	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos anato, en base a norbixina	50 mg/kg
160c	Oleoresinas de pimentón	Limitada por las BPF
160e	Carotenal beta-apo-8'	35 mg/kg
160f	Ester 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
Reguladores de la acidez		
170	Carbonatos de calcio	Limitada por las BPF
504	Carbonatos de magnesio	
575	Glucono delta-lactona	
Conservantes		
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 ₃
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
Sólo para el tratamiento de la superficie/corteza:		
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg solos ó en combinación, calculados como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
235	Natamicina	2 mg/dm ² de la superficie. Ausente a la profundidad de 5 mm
Aditivos varios		
508	Cloruro de potasio	Limitada por las BPF

Queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado

N° SIN	Nombre	Dosis máxima
Antiaglutinantes		
460	Celulosas	Limitada por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	
552	Silicato de calcio	
553	Silicato de magnesio	
554	Silicato de sodio y aluminio	
555	Silicato de aluminio	
556	Silicato de aluminio y calcio	
559	Silicato de aluminio	
560	Silicato de potasio	10,000 mg/kg solos ó en combinación. Silicatos calculados como dióxido de silicio
Conservantes		
200	Ácido sórbico	1000 mg/kg solos ó en combinación, calculados como ácido sórbico
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	

**NORMA PARA LOS QUESOS DE SUERO
(CODEX STAN 284-1971)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la *Norma General 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 PARA NATAS (CREMAS) Y LAS NATAS (CREMAS) PREPARADAS
(CODEX STAN 286-1976)**

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: Categoría de Producto:	Estabilizantes*	Reguladores de la acidez*	Espesantes * y Emulsionantes*	Gases impelentes
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
Reguladores de la acidez		
270	Ácido láctico, L, D y DL-	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
330	Acido cítrico	Limitada por las BPF
333	Citratos de calcio	Limitada por las BPF
500(i)	Carbonatos de sodio	Limitada por las BPF
500 (ii)	Carbonato ácido 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)	Carbonato ácido de potasio	Limitada por las BPF
Estabilizantes y espesantes		
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF
331(i)	Citrato diácido de sodio	Limitada por las BPF
331(iii)	Citrato trisódico	Limitada por las BPF
332(i)	Citrato diácido de potasio	Limitada por las BPF
332(ii)	Citrato tripotásico	Limitada por las BPF
516	Sulfato de calcio	Limitada por las BPF
339(i)	Fosfato diácido sódico	1100 mg/kg, solos ó en combinación, expresados como fósforo
339(ii)	Fosfato disódico de hidrógeno	
339 (iii)	Fosfato trisódico	
340 (i)	Fosfato diácido potásico	
340 (ii)	Fosfato dipotásico de hidrógeno	
340 (iii)	Fosfato tripotásico	
341 (i)	Fosfato cálcico de hidrógeno	
341 (ii)	Fosfato cálcico de hidrógeno	
341 (iii)	Fosfato tricálcico	
450(i)	Difosfato disódico	

N° SIN	Nombre del Aditivo Alimentario	Dosis máxima
450 (ii)	Difosfato trisódico	Limitada por las BFP
450 (iii)	Difosfato tetrasódico	Limitada por las BFP
450 (v)	Difosfato tetrapotásico	Limitada por las BFP
450 (vi)	Difosfato dicálcico	Limitada por las BFP
450 (vii)	Difosfato diácido de calcio	Limitada por las BFP
451 (i)	Trifosfato pentasódico	Limitada por las BFP
451 (ii)	Trifosfato pentapotásico	Limitada por las BFP
452 (i)	Polifosfato de sodio	Limitada por las BFP
452 (ii)	Polifosfato de potasio	Limitada por las BFP
452 (iii)	Polifosfato de sodio y calcio	Limitada por las BFP
452 (iv)	Polifosfatos de calcio	Limitada por las BFP
452 (v)	Polifosfatos de amonio	Limitada por las BFP
400	Ácido alginico	Limitada por las BFP
401	Alginato de sodio	Limitada por las BFP
402	Alginato de potasio	Limitada por las BFP
403	Alginato de amonio	Limitada por las BFP
404	Alginato de calcio	Limitada por las BFP
405	Alginato de prolienglicol	5000 mg/kg
406	Agar	Limitada por las BFP
407	Carragenina	Limitada por las BFP
407a	Alga eucheama elaborada (PES)	Limitada por las BFP
410	Goma de semillas de algarrobo	Limitada por las BFP
412	Goma guar	Limitada por las BFP
414	Goma arábica (Goma de acacia)	Limitada por las BFP
415	Goma xanthan	Limitada por las BFP
418	Goma gellan	Limitada por las BFP
440	Pectinas	Limitada por las BFP
460(i)	Celulosa microcristalina (Gel de celulosa)	Limitada por las BFP
460 (ii)	Celulosa en polvo	Limitada por las BFP
461	Metilcelulosa	Limitada por las BFP
463	Hidroxipropilcelulosa	Limitada por las BFP
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	Limitada por las BFP
465	Metiletilcelulosa	Limitada por las BFP
466	Carboximetilcelulosa sódica (Goma de celulosa)	Limitada por las BFP
508	Cloruro de potasio	Limitada por las BFP
509	Cloruro de calcio	Limitada por las BFP
1410	Fosfato de monoalmidón	Limitada por las BFP
1412	Fosfato de dialmidón	Limitada por las BFP
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	Limitada por las BFP
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	Limitada por las BFP
1420	Acetato de almidón	Limitada por las BFP
1422	Adipato de dialmidón acetilado	Limitada por las BFP
1440	Almidón hidroxipropílico	Limitada por las BFP
1442	Fosfato de hidroxipropil dialmidón	Limitada por las BFP
1450	Octenilsuccinato sódico de almidón	Limitada por las BFP
Emulsionantes		
322 (i)	Lecitina	Limitada por las BFP
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	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	Limitada por las BFP
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol	Limitada por las BFP
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol	Limitada por las BFP
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	Limitada por las BFP
473	Ésteres de ácidos grasos y sacarosa	5000 mg/kg
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	6000 mg/kg
491	Monoestearato de sorbitan	Limitada por las BFP
492	Triestearato de sorbitan	Limitada por las BFP
493	Monolaurato de sorbitan	Limitada por las BFP
494	Monooleato de sorbitán	Limitada por las BFP
495	Monopalmitato de sorbitán	Limitada por las BFP

N° SIN	Nombre del Aditivo Alimentario	Dosis máxima
Gases de envasado		
290	Dióxido de carbono	Limitada por las BPF
941	Nitrógeno	
Gases para envasar e impelentes: para usar solamente con natas (cremas) montadas/batidas (incluidas las natas (cremas) envasadas a presión)		
942	Óxido nitroso	Limitada por las BPF

**NORMA PARA SUEROS EN POLVO
(CODEX STAN 289-1995)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la *Norma General 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 PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE CASEINA ALIMENTARIA
(CODEX STAN 290-1995)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

Caseinatos

N° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	
Reguladores de la acidez			
170	Carbonato de calcio	Limitada por las BPF	
261(i)	Acetato de potasio		
262(i)	Acetato de sodio		
263	Acetato de calcio		
325	Lactato de sodio		
326	Lactato de potasio		
327	Lactato de calcio		
328	Lactato de amonio		
329	Lactato de magnesio, DL-		
331	Citratos de sodio		
332	Citratos de potasio	Limitada por las BPF	
333	Citratos de calcio		
345	Citrato de magnesio		
380	Citrato de amonio		
339	Fosfatos de sodio		4400 mg/kg solos ó en combinación expresados como fósforo *
340	Fosfatos de potasio		
341	Fosfatos de calcio		
342	Fosfatos de amonio		
343	Fosfatos de magnesio		
452	Polifosfatos		2200 mg/kg solos ó en combinación expresados como fósforo *
500	Carbonatos de sodio	Limitada por las BPF	
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		
Emulsionantes			
322	Lecitinas	Limitada por las BPF	
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos		
Incrementadores del volumen			
325	Lactato de sodio	Limitada por las BPF	
Antiaglutinantes			
170(i)	Carbonato de calcio		
341(iii)	fosfato tricálcico		
343(iii)	fosfato trimagnésico		

N° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
460	Celulosas	4400 mg/kg solos ó en combinación *
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 fósforo no podrá exceder 4400 mg/kg

**NORMA PARA EL CAVIAR DE ESTURIÓN
(CODEX STAN 291-2008)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 No se autoriza la utilización de colorantes o agentes modificadores de textura.

4.2 Sólo se autoriza el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes y conservantes especificados en la Tabla 3 de la *Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995) y de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación para los productos a los cuales se aplica la presente norma.

**NORMA PARA LOS MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS Y LOS MOLUSCOS BIVALVOS CRUDOS
(CODEX STAN 292-2008)**

PARTE I - MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS

I-4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permitirán aditivos alimentarios en los moluscos bivalvos vivos.

PARTE II - MOLUSCOS BIVALVOS CRUDOS

II-4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo se permite el uso de los siguientes aditivos en los moluscos bivalvos crudos.

Antioxidantes

En el caso de moluscos refrigerados desconchados cualquier antioxidante indicado en la categoría alimentaria 09.1.2 (moluscos, crustáceos y equinodermos) de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995).

En el caso de moluscos crudos congelados, cualquier antioxidante indicado en la categoría alimentaria 09.2.1 (pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995).

**NORMA PARA EL TOMATE
(CODEX STAN 293-2008)**

(No Food Additive Provisions)

**NORMA REGIONAL PARA EL GOCHUJANG
(CODEX STAN 294R-2009)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos alimentarios que se enumeran a continuación podrán utilizarse en los niveles autorizados.

4.1 SUSTANCIAS CONSERVADORAS

N° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg como ácido sórbico, solo o mezclados
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	

4.2 ACENTUADORES DEL SABOR

N° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
621	Glutamato monosódico, L-	límite fijado por las BPF
508	Cloruro de potasio	límite fijado por las BPF

4.3 ANTIOXIDANTE

N° SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
325	Lactato de sodio	límite fijado por las BPF

4.4 REGULADORES DE ACIDEZ

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
296	Ácido málico, DL-	límite fijado por las BPF
339(i)	Fosfato diácido de sodio	5 000 mg/kg como fósforo solo o mezclado
339(ii)	Idrogenofosfato disódico	
340(i)	Fosfato diácido de potasio	
340(ii)	Hidrogenofosfato dipotásico	
452(i)	Polifosfato de sodio	
452(ii)	Polifosfato de potasio	

4.5 ESTABILIZADORES

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
412	Goma guar	límite fijado por las BPF
414	Goma arábica (Goma de acacia)	límite fijado por las BPF
415	Goma xantán	límite fijado por las BPF

**NORMA REGIONAL PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE GINSENG
(CODEX STAN 295R-2009)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LAS CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS
(CODEX STAN 296-2009)**

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.

4.1 En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse reguladores de acidez, antiespumantes, endurecedores, conservantes y espesantes de conformidad con el Cuadro 3 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995).

4.2 REGULADORES DE LA ACIDEZ

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartratos	3.000 mg/kg

4.3 AGENTES ANTIESPUMANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
900a	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg

4.4 COLORANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
100(i)	Curcumina	500 mg/kg
101(i), (ii)	Riboflavinas	200 mg/kg
104	Amarillo de quinoleina	100 mg/kg
110	Amarillo ocaso FCF	300 mg/kg
120	Carmines	200 mg/kg
124	Ponceau 4R (Rojo A cochinilla)	100 mg/kg
129	Rojo allura AC	100 mg/kg
133	Azul brillante FCF	100 mg/kg
140	Clorofila	BPF
141(i), (ii)	Complejos cúpricos de clorofina y clorofilina	200 mg/kg
143	Verde sólido FCF	400 mg/kg
150a	Caramelo I – caramelo puro	BPF
150b	Caramelo II – caramelo al sulfito	80.000 mg/kg
150c	Caramelo III- caramelo al amoniaco	80.000 mg/kg
150d	Caramelo IV – caramelo al sulfito amónico	1.500 mg/kg
160a(i)	Carotenos, <i>beta</i> -, sintéticos	500 mg/kg solos o combinados
160a(iii)	Carotenos, <i>beta</i> -, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Carotenal, <i>beta</i> -apo-8'-	
160f	Éster etílico del ácido <i>beta</i> -apo-8'-carotenoico	
160a(ii)	Carotenos, <i>beta</i> -, vegetales	1.000 mg/kg
160d(i), 160d(iii)	Licopenos	100 mg/kg
161b(i)	Luteína de <i>Tagetes erecta</i>	100 mg/kg
162	Rojo de remolacha	BPF

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
163(ii)	Extracto de piel de uva	500 mg/kg
172(i)-(iii)	Óxidos de hierro	200 mg/kg

4.5 CONSERVANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
200-203	Sorbatos	1.000 mg/kg
210-213	Benzoatos	1.000 mg/kg
220-225, 227, 228, 539	Sulfitos	50 mg/kg como SO ₂ residual en el producto final, a excepción de cuando están elaborados con fruta sulfitada, donde la dosis máxima permitida es de 100 mg/kg en el producto final

4.6 AROMATIZANTES

En los productos regulados por la presente Norma podrán emplearse los siguientes aromatizantes de conformidad con las buenas prácticas de fabricación y con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CAC/GL 66-2008): las sustancias aromatizantes naturales extraídas de las frutas designadas en el producto respectivo; aroma natural de menta (hierbabuena); aroma natural de canela; vainillina; vainilla o extractos de vainilla.

NORMA PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA (CODEX STAN 297-2009)

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.

4.1 En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse reguladores de la acidez, colorantes, agentes de retención del color y las sales de calcio de los agentes endurecedores de conformidad con el Cuadro 3 de *la Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995).

4.2 COLORANTES

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
102	Tartracina	100 mg/kg
133	Azul brillante FCF	20 mg/kg
143	Verde sólido FCF	200 mg/kg
150d	Caramelo IV – caramelo al sulfito amónico	50.000 mg/kg

4.3 AGENTES DE RETENCIÓN DEL COLOR

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
385	Etilendiaminotetracetato calcio disódico	365 mg/kg (sólo o en combinación)
386	Etilendiaminotetracetato disódico	
512	Cloruro estañoso	25 mg/kg calculado como estaño, no deberá añadirse a los alimentos envasados en latas sin barnizar (laquear) interiormente.

ANEXO PARA EL MAÍZ DULCE

Además de las disposiciones generales aplicables a las hortalizas en conserva,
se aplican las siguientes disposiciones específicas:

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 ESPESANTES (SÓLO PARA LA CREMA DE MAÍZ)

No. SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
1400	Dextrinas, almidón tostado	BPF
1401	Almidón tratado con ácido	BPF
1402	Almidón tratado con alcalis	BPF
1403	Almidón blanqueado	BPF
1404	Almidón oxidado	BPF
1405	Almidones tratados con enzimas	BPF
1410	Fosfato de monoalmidón	BPF
1412	Fosfato de dialmidón	BPF
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	BPF
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	BPF
1420	Acetato de almidón	BPF

1422	Adipato de dialmidón acetilado	BPF
1440	Almidón hidroxipropilado	BPF
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	BPF
1450	Almidón octenil succinato sódico	BPF
1451	Almidón oxidado acetilado	BPF

ANEXO PARA ALGUNA SETAS

Además de las disposiciones generales aplicables a las hortalizas en conserva, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 El uso de espesantes, emulsionantes y estabilizadores utilizados de conformidad con el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CODEX STAN 192-1995) para la categoría de alimentos 04.2.2.4, sólo es aceptable en las setas en salsa en lata.

3.2 Sólo está permitido el colorante que figura abajo en las setas en salsa en lata.

SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
150d	Caramelo IV- caramelo al sulfito amónico	50 000 mg/kg

3.3 Está permitido el uso sólo del acentuador del aroma que figura abajo, en condiciones de buenas prácticas de fabricación, en los productos que comprende este Anexo.

SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
621	Glutamato monosódico	BPF

NORMA REGIONAL PARA LA PASTA DE SOJA FERMENTADA (CODEX STAN 298R-2009)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se permite el uso en los alimentos de reguladores de acidez, antioxidantes, colorantes, acentuadores del sabor, sustancias conservadoras, estabilizadores y edulcorantes que figuran en el Cuadro 3 de la *Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995) de conformidad con esta norma.

SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ		
336 (i)	Tartrato monopotásico	1 000 mg/kg
4.2 ANTIOXIDANTE		
539	Tiosulfato de sodio	30 mg/kg como dióxido de azufre
4.3 COLORANTES		
101(i)	Riboflavina, sintética	10 mg/kg
4.4 SUSTANCIAS CONSERVADORAS		
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg como ácido sórbico, solos o mezclados
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
210	Ácido benzoico	
211	Benzoato de sodio	
212	Benzoato de potasio	1 000 mg/kg como ácido benzoico, solos o mezclados
4.5 EDULCORANTES		
950	Acesulfamo potásico	350 mg/kg
954(iv)	Sacarina de sodio	200 mg/kg
4.6 COADYUVANTES DE ELABORACIÓN		
	Proteasa	
	Hemicelulasa	
	Lipasa	
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	
270	Ácido láctico	
452(i)	Polifosfatos de sodio, vidriosos	
452(ii)	Polifosfatos de potasio	

NORMA PARA LAS MANZANAS (CODEX STAN 299-2010)

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LA YUCA (MANDIOCA) AMARA
(CODEX STAN 300-2010)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA REGIONAL PARA LA HARINA DE SAGÚ COMESTIBLE
(CODEX STAN 301R-2011)**

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos que corresponden a esta norma es aceptable el uso de los agentes para el tratamiento de las harinas utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 06.2.1- Harinas.

**NORMA PARA LA SALSA DE PESCADO
(CODEX STAN 302-2011)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS³

Sólo las clases de aditivos indicados a continuación están justificados a nivel tecnológico y podrían usarse en los productos incluidos en la presente norma. Sólo podrían usarse los aditivos mencionados a continuación o a los cuales se hace referencia, de acuerdo a su clase funcional, y sólo para las funciones y los límites especificados.

SIN No.	Aditivo	Dosis máxima
Reguladores de la acidez		
334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartratos	BPF
330, 331 (i), (iii) 332 (i), (ii)	Citratos	BPF
296, 350 (i), (ii) 351 (i), (ii) 352 (ii)	Malatos	BPF
300	Acido ascórbico	BPF
325	Lactato de sodio	BPF
260	Acido acético	BPF
Potenciadores del sabor		
621	Glutamato monosódico	BPF
630	Acido inosínico	BPF
631	Iosinato disódico 5' monofosfato	BPF
627	Guanilato disódico 5'	BPF
Edulcorantes		
950	Acesulfame K	1.000 mg/kg
955	Sucralosa	450 mg/kg
951	Aspartamo	350 mg/kg
Colorantes		
150c	Caramelo III- al amoníaco	50.000 mg/kg
Emulsionantes y estabilizadores		
466, 468	Carboximetil celulosa y Carboximetil celulosa reticulada	BPF
Conservantes		
210-203	Benzoatos	1.000 mg/kg
200-213	Sorbatos	1.000 mg/kg

**NORMA PARA EL TOMATE DE ÁRBOL
(CODEX STAN 303-2011)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA REGIONAL PARA EL CULANTRO COYOTE
(CODEX STAN 304R-2011)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA REGIONAL PARA LÚCUMA
(CODEX STAN 305R-2011)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

³ TODAVIA NO ESTÁ RATIFICADO

**NORMA REGIONAL PARA LA SALSA DE AJÍ
(CODEX STAN 306R-2011)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo las clases de aditivos alimentarios que figuran abajo se justifican tecnológicamente y se pueden utilizar en los productos que corresponden a esta norma. En cada clase de aditivos, sólo los que figuran abajo o a los que se hace referencia, se pueden utilizar y sólo para las funciones y con los límites especificados.

4.1 Es aceptable el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, acentuadores del aroma, conservantes, edulcorantes y espesantes que figuran en el Cuadro 3 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995) en los alimentos que corresponden a esta norma.		
4.2 REGULADORES DE LA ACIDEZ		
SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
334	Ácido tartárico	5 000 mg/kg
452(i)	Polifosfato de sodio	1 000 mg/kg (como fósforo)
4.3 ANTIOXIDANTES		
301	Ascorbato de sodio	1 000 mg/kg
303	Ascorbato de potasio	1 000 mg/kg
307a	d-alfa-Tocoferol	600 mg/kg (solo o combinado)
307b	Tocoferol concentrado, mezcla	
307c	dl-alfa-Tocoferol	
320	Butilhidroxianisol	100 mg/kg
321	Butilhidroxitolueno	100 mg/kg
386	Etilendiaminotetracetato cálcico disódico	75 mg/kg
4.4 COLORANTES		
100(i)	Curcumina	BPF ⁴
101(i)	Riboflavina, sintética	350 mg/kg (Solo o combinado)
101(ii)	Riboflavina, 5'-fosfato de sodio	
102	Tartracina	100 mg/kg
110	Amarillo ocaso FCF	300 mg/kg
120	Carmines	50 mg/kg
124	Ponceau (4R) (rojo de cochinilla A)	50 mg/kg
127	Eritrosina	50 mg/kg
129	Rojo allura AC	300 mg/kg
133	Azul brillante FCF	100 mg/kg
141(i)	Clorofilas, complejos cúpricos	30 mg/kg (como Cu)
150c	Caramelo III – proceso al amoníaco	1 500 mg/kg
150d	Caramelo IV – proceso al sulfito amónico	1 500 mg/kg
155	Marrón HT	50 mg/kg
160a (ii)	Carotenes, <i>beta</i> -, vegetales	2 000 mg/kg
160b(i)	Extractos de anatto, base de bixina	10 mg/kg
160c	Oleoresina de pimentón	BPF ⁵
160d(i)	Licopeno, sintético	390 mg/kg
4.5 CONSERVANTES		
210	Ácido benzoico	1 000 mg/kg (como ácido benzoico) (sólo o combinado)
211	Benzoato de sodio	
212	Benzoato de potasio	
213	Benzoato de calcio	1 000 mg/kg (como ácido sórbico) (sólo o combinado)
200	Ácido sórbico	
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	300 mg/kg (como SO ₂ residual) (sólo o combinado)
220	Dióxido de azufre	
221	Sulfito de sodio	
222	Hidrogensulfito de sodio	
223	Metabisulfito de sodio	
224	Metabisulfito de potasio	
225	Sulfito de potasio	
227	Hidrogensulfito de calcio	
228	Bisulfito de potasio	
539	Tiosulfato de sodio	
218	Hidroxibenzoato de metilo, para-	1 000 mg/kg

⁴ NO SE RATIFICÓ en la 43ª reunión del CCFA (réf. REP11/FA, parr. 33 y Apéndice II)

⁵ NO SE RATIFICÓ en la 43ª reunión del CCFA (réf. REP11/FA, parr. 33 y Apéndice II)

4.6 EMULSIONANTES		
432	Polioxietileno (20), monolaurato de sorbitán	5 000 mg/kg (sólo o combinado)
433	Polioxietileno (20), monooleato de sorbitán	
434	Polioxietileno (20), monopalmitato de sorbitán	
435	Polioxietileno (20), monoestearato de sorbitán	
473	Ésteres de ácidos grasos y sacarosa	5 000 mg/kg
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	10 000 mg/kg
477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	20 000 mg/kg
4.7 EDULCORANTES		
950	Acesulfame potásico	1 000 mg/kg
951	Aspartamo	350 mg/kg
954(iv)	Sacarina de sodio	150 mg/kg
955	Sucralosa	450 mg/kg
4.8 ESTABILIZADORES		
472e	Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol	10 000 mg/kg
4.9 ESPESANTES		
405	Alginato de propilenglicol	8 000 mg/kg
1204	Pululano	50 000 mg/kg
4.10 AROMATIZANTES		
Los aromatizantes que se utilicen en los productos que corresponden a esta norma deberán cumplir lo establecido en las <i>Directrices para el uso de aromatizantes</i> (CAC/GL 66-2008).		

**NORMA PARA EL CHILE
(CODEX STAN 307-2011)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA REGIONAL PARA LA HARISSA
(CODEX STAN 308R-2011)**

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

En la harissa no se empleará ningún aditivo alimentario.

**NORMA REGIONAL PARA LA HALVA CON TAHINA
NORMA REGIONAL PARA LA HALVA CON TAHINA
(CODEX STAN 309R-2011)**

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS⁶

4.1 En los alimentos regulados por la presente norma solamente podrán emplearse reguladores de la acidez y emulsionantes incluidos en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CODEX STAN 192-1995).

4.2 Aromatizantes

Se podrán emplear aromatizantes en los alimentos regulados por la presente norma siempre y cuando ello se haga de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación y en cumplimiento de las *Directrices del Codex para el uso de aromatizantes* (CAC/GL 66-2008).

⁶ TODAVIA NO ESTA RATIFICADO