

## **SECCION 5.2**

# **SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACION DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**

### **INTRODUCCION**

En su 18º período de sesiones (julio de 1989), la Comisión del Codex Alimentarius adoptó el Sistema Internacional de Numeración como texto de referencia del Codex, señalando que se trataría de un texto abierto y que seguirían estudiándose las propuestas para inclusión en el sistema de nuevos aditivos alimentarios (ALINORM 89/40, párr. 297).

## NOMBRES GENERICOS Y SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACION DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

### SECCION 1

#### Prólogo

##### Antecedentes

El Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios (SIN) ha sido elaborado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) para establecer un sistema numérico internacional acordado de identificación de los aditivos alimentarios en las listas de ingredientes como alternativa a la declaración del nombre específico, que suele ser largo y de naturaleza química compleja. Se basa en el sistema restringido ya introducido con éxito en la CEE.

La necesidad de identificar los aditivos alimentarios en las etiquetas proviene de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1 - 1985). Esta contiene la disposición específica sobre la declaración e identificación de aditivos alimentarios en la lista de ingredientes que se indica a continuación:

"4.2.2.3 Cuando se trate de aditivos alimentarios pertenecientes a las distintas clases y que figuran en la lista de aditivos alimentarios cuyo uso se permite en los alimentos en general, deberán emplearse los siguientes nombres genéricos junto con el nombre específico o el número de identificación aceptado según lo exija la legislación nacional."

Como lo estipula la Norma General del Codex para el Etiquetado, los números de identificación deben utilizarse únicamente junto con nombres genéricos que tengan sentido para los consumidores como descripciones de las funciones efectivas de los aditivos alimentarios. Por ejemplo, cuando la tartrazina se utiliza como colorante en un alimento, puede declararse como "color (tartrazina)" o "color 102". La ventaja del sistema tal vez se aprecie mejor en el ejemplo siguiente: "espesante (carboximetil celulosa sódica)" o "espesante 466".

En su 18º período de sesiones (julio de 1989), la Comisión del Codex Alimentarius adoptó el SIN como texto de referencia del Codex, señalando que la lista se mantendría abierta y que se examinarían las propuestas de inclusión de nuevos aditivos en el sistema (ALINORM 89/40, párr. 297).

##### Composición del SIN

El SIN tiene por objeto servir como sistema de identificación de los aditivos alimentarios de uso aprobado en uno o más países miembros. No supone una aprobación toxicológica por el Codex sino que es un medio para identificar los aditivos alimentarios empleados en el mundo; contiene un número de aditivos mucho mayor que el de los que han recibido hasta ahora el visto bueno del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA).

El SIN no comprende los aromatizantes porque la Norma General del Codex para el Etiquetado no exige que éstos se identifiquen específicamente en la lista de ingredientes. Tampoco comprende las bases de goma de mascar ni los aditivos dietéticos y nutritivos.

Las enzimas que actúan como aditivos alimentarios se incluyen en el SIN indicándose la función tecnológica que desempeñan. No ha sido posible introducir esas enzimas en el SIN en estrecha

proximidad con otros aditivos alimentarios de funciones similares (por ejemplo, agentes de tratamiento de las harinas). Por consiguiente, las enzimas se han agrupado en la serie 1100.

#### Notas explicativas sobre la forma de presentación del SIN

El SIN ordenado numéricamente (Sección 3) tiene una forma de presentación en tres columnas que indican, respectivamente, el número de identificación del aditivo alimentario, su nombre y su función tecnológica. El número de identificación para fines de etiquetado generalmente se compone de tres o cuatro dígitos, por ejemplo, 100 para las curcuminas y 1001 para las sales y ésteres de colina. Sin embargo, en algunos casos el número va seguido de un sufijo alfabético, por ejemplo, 150a, que identifica el color de Caramelo I-simple. El 150b identifica el caramelo II-proceso al sulfito cáustico, etc. Por consiguiente, los números y los sufijos alfabéticos, si los hubiere, que figuran en la columna izquierda de la lista deben utilizarse en las etiquetas.

En la columna correspondiente al nombre del aditivo alimentario, algunos aditivos se han subdividido asignándoseles números, por ejemplo, i), ii), etc. Las curcuminas se han subdividido de la siguiente manera: i) curcumina y ii) cúrcuma. Estas denominaciones no tienen fines de etiquetado sino que sirven simplemente para denominar subdivisiones de la clase (en este caso, la de las curcuminas) que tienen especificaciones diferentes.

Las funciones tecnológicas desempeñadas por el aditivo alimentario figuran en la tercera columna del SIN como ejemplos de usos tecnológicos del aditivo. La lista es indicativa más que exhaustiva. Estas funciones tecnológicas no tienen fines de etiquetado.

Las funciones tecnológicas para fines de etiquetado se agrupan en la Sección 2 con nombres genéricos más descriptivos; también se incluyen definiciones sencillas que tienen sentido para los consumidores.

Los 23 títulos de clases funcionales que figuran en la Sección 2 han sido aprobados por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos y luego adoptados por la Comisión del Codex Alimentarius en su 19º período de sesiones (julio de 1991) (ALINORM 91/40, párr. 181).

Un aditivo alimentario suele utilizarse en un alimento para desempeñar una variedad de funciones tecnológicas y el fabricante tiene la responsabilidad de declarar en la lista de ingredientes la clase funcional descriptiva más apropiada. Por ejemplo, el dióxido de azufre puede actuar en los alimentos como sustancia conservadora y como antioxidante y, por consiguiente, puede declararse en la lista de ingredientes como "sustancia conservadora 220" o como "antioxidante 220", según corresponda.

Cuando se elaboró el SIN por orden numérico, se procuró agrupar los aditivos alimentarios con funciones tecnológicas similares en consonancia con el método utilizado por la CEE para asignar los números. Sin embargo, dada la extensión de la lista y su carácter abierto, la mayor parte de los números de tres dígitos ya se han asignado. En consecuencia, la posición del aditivo alimentario en la lista ya no puede tomarse como indicativa de la función del mismo, aunque a menudo lo sea.

Cabe observar que unos pocos números asignados por la CEE se han cambiado para facilitar la agrupación de aditivos similares en una forma de presentación más eficaz. Tal es el caso de los bifosfatos y polifosfatos, que se han agrupado ahora en los números 450 y 452, y de los hidrocarburos minerales, que se han agrupado en el número 905. Para evitar que se creen dificultades a la industria y se genere confusión entre los consumidores, otros cambios de esta naturaleza se introducirían únicamente en circunstancias excepcionales y justificadas.

### Carácter abierto de la lista

Dado que su objetivo principal es la identificación, el SIN es una lista abierta y pueden incluirse en ella más aditivos o suprimirse de la misma los existentes. Asimismo, el CCFAC, conjuntamente con el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, mantendrá sujetos a revisión los nombres genéricos especificados para fines de etiquetado de los alimentos.



En conformidad con el objetivo señalado del SIN se invita a los Estados Miembros y organizaciones internacionales a formular al CCFAC de manera continua propuestas sobre lo siguiente:

- nuevos aditivos alimentarios a los que podría estar justificado asignar un número de identificación internacional;
- nuevos nombres genéricos para utilizar con fines de etiquetado conjuntamente con el SIN.
- supresiones de nombres genéricos o de aditivos alimentarios.

Las propuestas deben dirigirse en primera instancia al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, 00100 Roma, Italia.

SECCION 2

**CUADRO DE LAS CLASES FUNCIONALES,  
DEFINICIONES Y FUNCIONES TECNOLOGICAS**

<u>CLASES FUNCIONALES</u> (para fines de etiquetado)	<u>DEFINICIONES</u>	<u>SUBCLASES</u> (funciones tecnológicas)
1. Acentuadores del aroma	Sustancias que realzan el sabor y/o el perfume que tiene un alimento	Acentuadores del aroma, modificadores del aroma, blandadores
2. Acidos	Sustancias que incrementan la acidez de un alimento y/o le confieren un sabor ácido	Acidificante
3. Agentes de glaseado	Sustancias que, cuando se aplican en la superficie exterior de un alimento, confiere a éste un aspecto brillante o lo revisten con una capa protectora	Revestimiento, agentes sellantes, brillo
4. Agentes endurecedores	Sustancias que vuelven o mantienen los tejidos de frutas u hortalizas firmes o crocantes o actúan junto con agentes gelificantes para producir o mantener un gel	Endurecedores
5. Agentes de tratamiento de las harinas	Sustancias que se añaden a la harina para mejorar la calidad de cocción o el color de la misma	Blanqueadores, acondicionadores de masa, mejoradores de harinas
6. Agentes gelificantes	Sustancias que dan textura a un alimento mediante la formación de un gel	Agentes gelificantes
7. Agentes de retención de color	Sustancias que estabilizan, retienen o intensifican el color de un alimento	Fijadores de color, estabilizadores del color
8. Antiaglutinantes	Sustancias que reducen la tendencia de las partículas de un alimento a adherirse unas a otras	Agentes antiaglu-tinantes, agentes de secado, polvos para empolvar, agentes antiadherentes
9. Antiespumantes	Sustancias que impiden o reducen la formación de espuma	Agentes antiespumantes
10. Antioxidantes	Sustancias que prolongan la vida	Antioxidantes, sinérgicos de



<u>CLASES FUNCIONALES</u> (para fines de etiquetado)	<u>DEFINICIONES</u>	<u>SUBCLASES</u> (funciones tecnológicas)
	en almacén de los alimentos protegiéndolos del deterioro ocasionado por la oxidación, por ejemplo, la ranciedad de la grasa y cambios de color	antioxidantes, secuestrantes
11. Colores	Sustancias que dan o restituyen color a un alimento	Colores
12. Edulcorantes	Sustancias diferentes del azúcar que confieren a un alimento un sabor dulce	Edulcorantes, edulcorantes artificiales, edulcorantes nutritivos
13. Emulsionantes	Sustancias que hacen posible la formación o el mantenimiento de una mezcla homogénea de dos o más líquidos no miscibles, como el aceite y el agua, en un alimento	Emulsionantes, plastificantes, agentes dispersantes, agentes tensoactivos, humectantes
14. Espesantes	Sustancias que acrecientan la viscosidad de un alimento	Agentes espesantes, texturizadores, agentes de soporte
15. Espumantes	Sustancias que posibilitan la formación o el mantenimiento de una dispersión uniforme de una fase gaseosa en un alimento líquido o sólido	Agentes de batido, agentes de aireación
16. Estabilizadores	Sustancias que posibilitan el mantenimiento de una dispersión uniforme de dos o más sustancias no miscibles en un alimento	Aglutinantes, agentes endurecedores, agentes de regulación de la densidad, agentes de retención de humedad/agua, estabilizadores de espuma
17. Gasificantes	Sustancias o combinaciones de sustancias que liberan gas y, de esa manera, aumentan el volumen de la masa	Agentes fermentadores, gasificantes
18. Humectantes	Sustancias que impiden la desecación de los alimentos contrarrestando el efecto de un escaso contenido de humedad en la atmósfera	Humectantes/agentes de retención del agua
19. Incrementadores del volumen	Sustancias diferentes del aire y del agua que aumentan el	Incrementadores del volumen



100	CURCUMINAS	Color
	i) curcumina	
	ii) curcuma	
101	RIBOFLAVINAS	Color
	i) riboflavina	
	ii) riboflavina 5', fosfato de sodio	
102	TARTRACINA	Color
103	ALCANNA	Color
104	AMARILLO DE QUINOLEINA	Color
107	AMARILLO 2G	Color
110	AMARILLO OCASO FCF	Color
120	CARMINES	Color
121	ROJO LIMON 2	Color
122	AZORRUBINA	Color
123	AMARANTO	Color
124	PONCEAU 4R	Color
125	PONCEAU SX	Color
127	ERITROSINA	Color
128	ROJO 2G	Color
129	ROJO ALLURA AC	Color
131	AZUL PATENTE V	Color
132	INDIGOTINA	Color
133	AZUL BRILLANTE FCF	Color
140	CLOROFILAS	Color
141	CLOROFILAS DE COBRE	Color
	i) Complejo cúprico de clorofilina	
	ii) Complejo cúprico de clorofilina, sales de sodio y potasio	
142	VERDE S	Color
143	VERDE SOLIDO FCF	Color
150a	CARAMELO I - puro	Color
150b	CARAMELO II - proceso al sulfito caústico	Color
150c	CARAMELO III - proceso al amoníaco	Color
150d	CARAMELO IV - proceso al sulfito amónico	Color
151	NEGRO BRILLANTE PN	Color
152	NEGRO CARBON (hidrocarburo)	Color
153	CARBON VEGETAL	Color
154	MARRON FK	Color
155	MARRON HT	Color
160a	CAROTENOS	Color
	i) Betacaroteno (sintético)	
	ii) Extractos naturales	
160b	EXTRACTOS DE BIJA	Color
160c	OLEORRESINAS DE PIMENTON	Color
160d	LICOPENO	Color
160e	BETA-APO-CAROTENAL	Color
160f	ESTER METILICO O ETILICO DEL ACIDO BETA-APO-8'-CAROTENOICO	Color
161a	FLAVOXANTINA	Color
161b	LUTEINA	Color
161c	CRIPTOXANTINA	Color
161d	RUBIXANTINA	Color
161e	VIOLAXANTINA	Color

161f	RODOXANTINA	Color
161g	CANTAXANTINA	Color
162	ROJO DE REMOLACHA	Color
163	ANTOCIANINAS	Color
	i) Antocianinas	
	ii) Extracto de piel de uva	
	iii) Extracto de grosella negra	
166	MADERA DE SANDALO	Color
170	CARBONATOS DE CALCIO	Colorante de superficie, antiaglutinante, estabilizador
	i) Carbonato de calcio	
	ii) Bicarbonato de Calcio	
171	DIOXIDO DE TITANIO	Color
172	OXIDOS DE HIERRO	Color
	i) Oxido de hierro, negro	
	ii) Oxido de hierro, rojo	
	iii) Oxido de hierro, amarillo	
173	ALUMINIO	Color
174	PLATA	Color
175	ORO	Color
180	LITOLRUBINA BK	Color
181	TANINOS DE CALIDAD ALIMENTARIA	Color
182	ORCHILLA	Conservante
200	ACIDO SORBICO	Conservante
201	SORBATO DE SODIO	Conservante
202	SORBATO DE POTASIO	Conservante
203	SORBATO DE CALCIO	Conservante
209	p-HIDROXIBENZOATO DE HEPTILO	Conservante
210	ACIDO BENZOICO	Conservante
211	BENZOATO DE SODIO	Conservante
212	BENZOATO DE POTASIO	Conservante
213	BENZOATO DE CALCIO	Conservante
214	p-HIDROXIBENZOATO DE ETILO	Conservante
215	p-HIDROXIBENZOATO DE ETILO Y SODIO	Conservante
216	p-HIDROXIBENZOATO DE PROPILO	Conservante
217	p-HIDROBENZOATO DE PROPILO Y SODIO	Conservante
218	p-HIDROXIBENZOATO DE METILO	Conservante
219	p-HIDROXIBENZOATO DE METILO Y SODIO	Conservante
220	DIOXIDO DE AZUFRE	Conservante, antioxidante
221	SULFITO DE SODIO	Conservante, antioxidante
222	HIDROGENSULFITO DE SODIO	Conservante, antioxidante
223	METABISULFITO DE SODIO	Conservante, antioxidante,
	blanqueador	
224	METABISULFITO DE POTASIO	Conservante, antioxidante
225	SULFITO DE POTASIO	Conservante, antioxidante
226	SULFITO DE CALCIO	Conservante, antioxidante
227	HIDROGENSULFITO DE CALCIO	Conservante, antioxidante
228	BISULFITO DE POTASIO	Conservante, antioxidante
230	DIFENILO	Conservante
231	ORTOFENILFENOL	Conservante
232	O-FENILFENOL DE SODIO	Conservante
233	TIABENDAZOL	Conservante
234	NISINA	Conservante
235	PIMARICINA (NATAMICINA)	Conservante
236	ACIDO FORMICO	Conservante

237	FORMIATO DE SODIO	Conservante
238	FORMIATO DE CALCIO	Conservante
239	HEXAMETILENTETRAMINA	Conservante
240	FORMALDEHIDO	Conservante
241	GOMA DE GUAYACO	Conservante
242	DIMETILBICARBONATO	Conservante
249	NITRITO DE POTASIO	Conservante, fijador del color
250	NITRITO DE SODIO	Conservante, fijador del color
251	NITRATO DE SODIO	Conservante, fijador del color
252	NITRATO DE POTASIO	Conservante, fijador del color
260	ACIDO ACETICO GLACIAL	Conservante, regulador de la acidez
261	ACETATOS DE POTASIO	Conservante, regulador de la
	acidez	
	i) Acetato de potasio	
	ii) Diacetato de potasio	
262	ACETATOS DE SODIO	Conservante, regulador de la
	acidez,	
	i) Acetato de sodio	secuestrante, estabilizador
	ii) Diacetato de sodio	
263	ACETATO DE CALCIO	Conservante, estabilizador,
		fijador del color
264	ACETATO DE AMONIO	Regulador de la acidez
265	ACIDO DEHIDROACETICO	Conservante
266	DEHIDROACETATO DE SODIO	Conservante
270	ACIDO LACTICO (L-,D-, Y DL-)	Regulador de la acidez
280	ACIDO PROPIONICO	Conservante
281	PROPIONATO DE SODIO	Conservante
282	PROPIONATO DE CALCIO	Conservante
283	PROPIONATO DE POTASIO	Conservante
290	DIOXIDO DE CARBONO	Carbonatante, gas de envasado
296	ACIDO MALICO (DL-)	Regulador de la acidez
297	ACIDO FUMARICO	Regulador de la acidez
300	ACIDO ASCORBICO (L-)	Antioxidante
301	ASCORBATO DE SODIO	Antioxidante
302	ASCORBATO DE CALCIO	Antioxidante
303	ASCORBATO DE POTASIO	Antioxidante
304	PALMITATO DE ASCORBILO	Antioxidante
305	ESTEARATO DE ASCORBILO	Antioxidante
306	CONCENTRADO DE TOCOFEROLES MIXTOS	Antioxidante
307	ALFA-TOCOFEROLES	Antioxidante
308	GAMA-TOCOFEROL SINTETICO	Antioxidante
309	DELTA-TOCOFEROL SINTETICO	Antioxidante
310	GALATO DE PROPILO	Antioxidante
311	GALATO DE OCTILO	Antioxidante
312	GALATO DE DODECILO	Antioxidante
313	GALATO DE ETILO	Antioxidante
314	RESINA DE GUAYACO	Antioxidante
315	ACIDO ISOASCORBICO (ACIDO ERITORBICO)	Antioxidante
316	ISOASCORBATO DE SODIO	Antioxidante
317	ISOASCORBATO DE POTASIO	Antioxidante
318	ISOASCORBATO DE CALCIO	Antioxidante
319	TERBUTILHIDROQUINONA	Antioxidante
320	BUTILHIDROXIANISOL	Antioxidante
321	BUTILHIDROXITOLUENO	Antioxidante

322	LECTINAS	Antioxidante, emulsionante
323	ANOXOMERO	Antioxidante
324	ETOXIQUINA	Antioxidante
325	LACTATO DE SODIO	Sinérgico de antioxidante, humectante, agente de soporte
326	LACTATO DE POTASIO	Sinérgico de antioxidante, regulador de la acidez
327	LACTATO DE CALCIO	Regulador de acidez, agente de tratamiento de las harinas
328	LACTATO DE AMONIO	Regulador de la acidez, agente de tratamiento de las harinas
329	LACTATO DE MAGNESIO (DL-)	Regulador de la acidez, agente de tratamiento de las harinas
330	ACIDO CITRICO	Regulador de la acidez, antioxidante, secuestrante
331	CITRATOS DE SODIO	Regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, estabilizador
	i) Citrato diácido sódico	
	ii) Citrato monoácido disódico	
	iii) Citrato trisódico	
332	CITRATOS DE POTASIO	Regulador de la acidez, secuestrante, estabilizador
	i) Citrato diácido potásico	
	ii) Citrato tripotásico	
333	CITRATOS DE CALCIO	Regulador de la acidez, secuestrante, sinérgico de antioxidante
334	ACIDO TARTARICO (L(+)-)	Regulador de la acidez, secuestrante, sinérgico de antioxidante
335	TARTRATOS DE SODIO	Estabilizador, secuestrante
	i) Tartrato monosódico	
	ii) Tartrato disódico	
336	TARTRATOS DE POTASIO	Estabilizador, secuestrante
	i) Tartrato monopotásico	
	ii) Tartrato dipotásico	
337	TARTRATO DE POTASIO Y SODIO	Estabilizador, secuestrante
338	ACIDO ORTOFOSFORICO	Regulador de la acidez, sinérgico de antioxidante
339	FOSFATOS DE SODIO	Regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, texturizador, estabilizador, agente de retención del agua
	i) Ortofosfato monosódico	
	ii) Ortofosfato disódico	
	iii) Ortofosfato trisódico	
340	FOSFATOS DE POTASIO	Regulador de la acidez, secuestrante, agente de retención del agua
	i) Ortofosfato monopotásico	
	ii) Ortofosfato dipotásico	
	iii) Ortofosfato tripotásico	
341	FOSFATOS DE CALCIO	Regulador de la acidez,
	agente	
	i) Ortofosfato monocálcico	para el tratamiento de las
	harinas,	
	ii) Ortofosfato dicálcico	endurecedor, texturizador,
	iii) Ortofosfato tricálcico	gasificante, antiaglutinante
342	FOSFATOS DE AMONIO	Regulador de la acidez,
	agente	de
	retención	del agua,
	i) Ortofosfato monoamónico	agente de tratamiento de las
	harinas	

	ii) Ortofosfato diamónico	
343	FOSFATOS DE MAGNESIO	Regulador de la acidez, antiaglutinante
	i) Ortofosfato monomagnésico	
	ii) Ortofosfato dimagnésico	
	iii) Ortofosfato trimagnésico	
344	CITRATO DE LECITINA	Conservante
345	CITRATO DE MAGNESIO	Regulador de la acidez
349	MALATO DE AMONIO	Regulador de la acidez
350	MALATOS DE SODIO	Regulador de la acidez, humectante
	i) Hidrogen malato de sodio	
	ii) Malato de sodio	
351	MALATOS DE POTASIO	Regulador de la acidez
	i) Hidrogen malato de potasio	
	ii) Malato de potasio	
352	MALATOS DE CALCIO	Regulador de la acidez
	i) Hidrogen malato de calcio	
	ii) Malato de calcio	
353	ACIDO METATARTARICO	Regulador de la acidez
354	TARTRATO DE CALCIO	Regulador de la acidez
355	ACIDO ADIPICO	Regulador de la acidez
356	ADIPATOS DE SODIO	Regulador de la acidez
357	ADIPATOS DE POTASIO	Regulador de la acidez
359	ADIPATOS DE AMONIO	Regulador de la acidez
363	ACIDO SUCCINICO	Regulador de la acidez
365	FUMARATO DE SODIO	Regulador de la acidez
366	FUMARATO DE POTASIO	Regulador de la acidez
367	FUMARATO DE CALCIO	Regulador de la acidez
368	FUMARATO DE AMONIO	Regulador de la acidez
370	1,4 - HEPTANOLACTONA,	Regulador de la acidez, secuestrante
375	ACIDO NICOTINICO	Agente de retención del color
380	CITRATOS DE AMONIO	Regulador de la acidez
381	CITRATOS DE AMONIO Y HIERRO	Antiaglutinante
383	GLICEROFOSFATO DE CALCIO	Espesante, gelificante, estabilizador
384	CITRATOS DE ISOPROPILO	Antioxidante, conservante, secuestrante
385	ETILENDIAMINOTETRACETATO secuestrante	Antioxidante, conservante,
	CALCICO DISODICO	
386	ETILENDIAMINOTETRACETATO DISODICO	Antioxidante, conservante, sinérgico, secuestrante
387	OXIESTEARINA	Antioxidante, secuestrante
388	ACIDO TIODIPROPIONICO	Antioxidante
389	TIODIPROPIONATO DE DILAURILO	Antioxidante
390	TIODIPROPIONATO DE DISTEARILO	Antioxidante
400	ACIDO ALGINICO	Espesante, estabilizador
401	ALGINATO DE SODIO	Espesante, estabilizador, gelificante
402	ALGINATO DE POTASIO	Espesante, estabilizador
403	ALGINATO DE AMONIO	Espesante, estabilizador
404	ALGINATO DE CALCIO	Espesante, estabilizador, gelificante antiespumante
405	ALGINATO DE PROPILENGLICOL	Espesante, emulsionante
406	AGAR	Espesante, gelificante, estabilizador
407	CARRAGAENINA Y SUS SALES DE Na, K, NH <sub>4</sub> (INCLUIDO EL FURCELARAN)	Espesante, gelificante, estabilizador
407a	ALGA EUCHEMA ELABORADA	Espesante, estabilizante

408	GLICANO DE LEVADURA DE PANADERIA	Espesante, gelificante, estabilizador
409	ARABINOGALACTANA	Espesante, gelificante, estabilizador
410	GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO (GOMA GARROFIN)	Espesante, estabilizador
411	GOMA DE AVENA	Espesante, estabilizador
412	GOMA GUAR	Espesante, estabilizador
413	GOMA DE TRAGACANTO	Espesante, estabilizador, emulsionante
414	GOMA ARABIGA (GOMA DE ACACIA)	Espesante, estabilizador
415	GOMA XANTAN	Espesante, estabilizador
416	GOMA KARAYA	Espesante, estabilizador
417	GOMA TARA	Espesante, estabilizador
418	GOMA GELAN	Espesante, estabilizador, gelificante
419	GOMA GHATTI	Espesante, estabilizador, emulsionante
420	SORBITOL Y JARABE DE SORBITOL	Edulcorante, humectante, secuestrante, texturizador, emulsionante
421	MANITOL	Edulcorante, antiaglutinante
422	GLICEROL	Humectante, agente de soporte
425	Harina Konjac	Espesante
429	PEPTONAS	Emulsionante
430	POLIOXIETILENO (8), ESTEARATO DE	Emulsionante
431	POLIOXIETILENO (40), ESTEARATO DE	Emulsionante
432	POLIOXIETILENO (20), MONOLAURATO DE SORBITAN	Emulsionante, dispersante
433	POLIOXIETILENO (20), MONOLEATO DE SORBITAN	Emulsionante, dispersante
434	POLIOXIETILENO (20), MONOPALMITATO DE SORBITAN	Emulsionante, dispersante
435	POLIOXIETILENO (20), MONOESTEARATO DE SORBITAN	Emulsionante, dispersante
436	POLIOXIETILENO (20), TRISTEARATO DE SORBITAN	Emulsionante, dispersante
440	PECTINAS	Espesante, estabilizador, gelificante
441	ACEITE DE SEMILLA DE COLZA SUPERGLICERINADO HIDROGENADO	Emulsionante
442	SALES AMONICAS DEL ACIDO FOSFATIDICO	Emulsionante
443	ACEITE VEGETAL BROMADO	Emulsionante, estabilizador
444	ACETATO ISOBUTIRATO DE SACAROSA	Emulsionante, estabilizador
445	ESTER DE GLICERINA DE COLOFONIA DE MADERA	Emulsionante, estabilizador
446	SUCCISTEARINA	Emulsionante
450	DIFOSFATOS	Emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez,
	i) Difosfato disódico	gasificante,
	ii) Difosfato trisódico	secuestrante, agente de
	iii) Difosfato tetrasódico	retención del agua
	iv) Difosfato dipotásico	
	v) Difosfato tetrapotásico	
	vi) Difosfato dicálcico	
	vii) Difosfato diácido cálcico	
	viii) Difosfato dimagnésico	
451	TRIFOSFATOS	Secuestrante, regulador de la acidez, texturizador
	i) Trifosfato pentasódico	
	ii) Trifosfato pentapotásico	



452	POLIFOSFATOS	Emulsionante, estabilizador, secuestrante, texturizador, agente de humedad
	i) Polifosfato de sodio retención	
	ii) Polifosfato de potasio	
	iii) Polifosfato de sodio y calcio	
	iv) Polifosfato de calcio	
	v) Polifosfato de amonio	
459	β-CICLODEXTRINA	Estabilizador, aglutinante
460	CELULOSA	Emulsionante, antiaglutinante, texturizador, dispersante
	i) Celulosa microcristalina	
	ii) Celulosa en polvo	
461	METILCELULOSA	Espesante, emulsionante, estabilizador
462	ETILCELULOSA	Aglutinante, relleno
463	HIDROXIPROPILCELULOSA	Espesante, emulsionante, estabilizador
464	HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	Espesante, emulsionante, estabilizador
465	METILETILCELULOSA	Espesante, emulsionante, estabilizador, espumante
466	CARBOXIMETILCELULOSA SODICA	Espesante, estabilizador,
467	ETILHIDROXIETILCELULOSA	Emulsionante, estabilizador, espesante
468	CROSCARAMELOSA	Estabilizador, aglutinante
470	SALES DE ACIDOS GRASOS (con base de Al, Ca, Na, Mg, K y NH <sub>4</sub> )	Emulsionante, estabilizador, antiaglutinante
471	MONOGLICERIDOS Y DIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS	Emulsionante, estabilizador
472a	ESTERES ACETICOS Y DE ACIDOS GRASOS DEL GLICEROL	Emulsionante, estabilizador, secuestrante
472b	ESTERES LACTICOS Y DE ACIDOS GRASOS DEL GLICEROL	Emulsionante, estabilizador, secuestrante
472c	ESTERES CITRICOS Y DE ACIDOS GRASOS DEL GLICEROL	Emulsionante, estabilizador, secuestrante
472d	ESTERES DEL ACIDO TARTARICO DE MONO Y DIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS	Emulsionante, estabilizador, secuestrante
472e	ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DEL GLICEROL	Emulsionante, estabilizador, secuestrante
472f	MEZCLA DE ESTERES TARTARICOS, ACETICOS Y DE ACIDOS GRASOS DEL GLICEROL	Emulsionante, estabilizador, secuestrante
472g	MONOGLICERIDOS SUCCINILADOS	Emulsionante, estabilizador, secuestrante
473	ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA	Emulsionante
474	SUCROGLICERIDOS	Emulsionante
475	ESTERES POLIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS	Emulsionante
476	ESTERES POLIGLICERIDOS DEL ACIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	Emulsionante
477	ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS	Emulsionante
478	ESTERES DE ACIDOS GRASOS LACTILADOS DEL GLICEROL Y DEL PROPILENGLICOL	Emulsionante
479	ACEITE DE SOJA OXIDADO CON PROCEDIMIENTO TERMICO CON MONO Y DIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS	Emulsionante
480	DIOCTILSULFOSUCCINATO DE SODIO	Emulsionante, humectante

---

481	LACTILATOS DE SODIO	Emulsionante, estabilizador
	i) Estearoil lactilato de calcio	
	ii) Lactilato oleico de sodio	
482	LACTILATOS DE CALCIO	Emulsionante, estabilizador
	i) Estearoil lactilato de calcio	
	ii) Lactilato oleico de calcio	
483	TARTRATO DE ESTEAROILO	Agente de tratamiento de las harinas
484	CITRATO DE ESTEAROILO	Emulsionante, secuestrante
485	ESTEAROIL FUMARATO DE SODIO	Emulsionante
486	ESTEAROIL FUMARATO DE CALCIO	Emulsionante
487	SULFATO DE LAURILO Y SODIO	Emulsionante
488	MONO Y DIGLICERIDOS ETOXILADOS	Emulsionante
489	ESTER METILGLUCOSIDO DEL ACEITE DE COCO	Emulsionante



491	MONOESTEARATO DE SORBITAN	Emulsionante
492	TRISTEARATO DE SORBITAN	Emulsionante
493	MONOLAURATO DE SORBITAN	Emulsionante
494	MONOLEATO DE SORBITAN	Emulsionante
495	MONOPALMITATO DE SORBITAN	Emulsionante
496	TRIOLEATO DE SORBITAN	Estabilizador, emulsionante
500	CARBONATOS DE SODIO	Regulador de la acidez,
	i) Carbonato de sodio	gasificante,
	ii) Hidrogen carbonato de sodio	antiaglutinante
	iii) Sesquicarbonato de sodio	
501	CARBONATOS DE POTASIO	Regulador de la acidez,
	i) Carbonato de potasio	estabilizador
	ii) Hidrogen carbonato (bicarbonato) de potasio	
503	CARBONATOS AMONICOS	Regulador de la acidez,
	i) Carbonato de amonio	gasificante
	ii) Hidrogen carbonato (bicarbonato) de amonio	
504	CARBONATOS DE MAGNESIO	Regulador de la acidez,
	i) Carbonato de magnesio	antiaglutinante, agente de
	ii) Hidrogen carbonato (bicarbonato) de magnesio	retención del color
505	CARBONATO FERROSO	Regulador de la acidez
507	ACIDO CLORHIDRICO	Regulador de la acidez
508	CLORURO DE POTASIO	Gelificante
509	CLORURO DE CALCIO	Endurecedor
510	CLORURO DE AMONIO	Agente de tratamiento de las harinas
511	CLORURO DE MAGNESIO	Endurecedor
512	CLORURO ESTANNOSO	Antioxidante, agente de
	retención del	color
513	ACIDO SULFURICO	Regulador de la acidez
514	SULFATOS DE SODIO	Regulador de la acidez
515	SULFATOS DE POTASIO	Regulador de la acidez
516	SULFATO DE CALCIO	Agente de tratamiento de las harinas,
		secuestrante, endurecedor
517	SULFATO DE AMONIO	Agente de tratamiento de las harinas,
		estabilizador
518	SULFATO DE MAGNESIO	Endurecedor
519	SULFATO DE COBRE	Fijador del color, conservante
520	SULFATO DE ALUMINIO	Endurecedor
521	SULFATO DE ALUMINIO Y SODIO	Endurecedor
522	SULFATO DE ALUMINIO Y POTASIO	Regulador de la acidez, estabilizador
523	SULFATO ALUMINIO Y AMONIO	Estabilizador, endurecedor
524	HIDROXIDO DE SODIO	Regulador de la acidez
525	HIDROXIDO DE POTASIO	Regulador de la acidez, endurecedor
526	HIDROXIDO DE CALCIO	Regulador de la acidez
527	HIDROXIDO DE AMONIO	Regulador de la acidez
528	HIDROXIDO DE MAGNESIO	Regulador de la acidez, agente de
	retención del color	
529	OXIDO DE CALCIO	Regulador de la acidez, agente de
	tratamiento de las harinas	
530	OXIDO DE MAGNESIO	Antiaglutinante
535	FERROCIANURO DE SODIO	Antiaglutinante
536	FERROCIANURO DE POTASIO	Antiaglutinante

537	HEXACIANOMANGANATO FERROSO	Antiaglutinante
538	FERROCIANURO DE CALCIO	Antiaglutinante
539	TIOSULFATO DE SODIO	Antioxidante
541	FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	Regulador de la acidez, emulsionante
	i) Acido	
	ii) Básico	
542	FOSFATO DE HUESOS (básicamente, fosfato cálcico tribásico)	Emulsionante, antiaglutinante, agente de retención del agua
550	SILICATOS DE SODIO	Antiaglutinante
	i) Silicato de sodio	
	ii) Metasilicato de sodio	
551	DIOXIDO DE SILICIO AMORFO	Antiaglutinante
552	SILICATO DE CALCIO	Antiaglutinante
553	SILICATOS DE MAGNESIO	Antiaglutinante, polvo para espolvoreo
	i) Silicato de magnesio	
	ii) Trisilicato de magnesio	
	iii) Talco	
554	SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	Antiaglutinante
555	SILICATO DE ALUMINIO Y POTASIO	Antiaglutinante
556	SILICATO DE ALUMINIO Y CALCIO	Antiaglutinante
557	SILICATO DE ZINC	Antiaglutinante
558	BENTONITA	Antiaglutinante
559	SILICATO DE ALUMINIO	Antiaglutinante
560	SILICATO DE POTASIO	Antiaglutinante
570	ACIDOS GRASOS	Estabilizador de la espuma, agente de glaseado, antiespumante
574	ACIDO GLUCONICO (D-)	Regulador de la acidez, gasificante
575	GLUCONO DELTA-LACTONA	Regulador de la acidez, gasificante
576	GLUCONATO DE SODIO	Secuestrante
577	GLUCONATO DE POTASIO	Secuestrante
578	GLUCONATO DE CALCIO	Regulador de la acidez, endurecedor
579	GLUCONATO FERROSO	Agente de retención del color
580	GLUCONATO DE MAGNESIO	Regulador de la acidez, endurecedor
585	LACTATO FERROSO	Agente de retención del color
620	ACIDO GLUTAMICO (L(+)-)	Saborizante
621	GLUTAMATO MONOSODICO	Saborizante
622	GLUTAMATO MONOPOTASICO	Saborizante
623	GLUTAMATO DE CALCIO	Saborizante
624	GLUTAMATO MONOAMONICO	Saborizante
625	GLUTAMATO DE MAGNESIO	Saborizante
626	ACIDO GUANILICO	Saborizante
627	5'-GUANILATO DISODICO	Saborizante
628	5'-GUANILATO DIPOTASICO	Saborizante
629	5'-GUANILATO DE CALCIO	Saborizante
630	ACIDO INOSINICO	Saborizante
631	5'-INOSINATO DISODICO	Saborizante
632	INOSINATO DE POTASIO	Saborizante
633	5'-INOSINATO DE CALCIO	Saborizante
634	5'-RIBONUCLEOTIDOS DE CALCIO	Saborizante
635	5'-RIBONUCLEOTIDOS DE SODIO	Saborizante
636	MALTOL	Saborizante
637	ETILMALTOL	Saborizante
640	GLICINA	Modificador del sabor
641	L-LEUCINA	Modificador del sabor

642	HIROCLORURO DE LISINA	Acentuador del sabor
900a	POLIDIMETILSILOXANO	Antiespumante, antiaglutinante, emulsionante
900b	METILFENILPOLISILOXANO	Antiespumante
901	CERA DE ABEJAS, BLANCA Y AMARILLA	Agente de glaseado, antiadherente
902	CERA CANDELILLA	Agente de glaseado
903	CERA CARNAUBA	Agente de glaseado
904	GOMA LACA	Agente de glaseado
905a	ACEITE MINERAL DE CALIDAD ALIMENTARIA	Agente de glaseado, antiadherente, agente sellante
905b	VASELINA (GELATINA DE PETROLEO) agente sellante	Agente de glaseado, antiadherente,
905c	CERA DE VASELINA agente sellante	Agente de glaseado, antiadherente,
	i) Cera microcristalina	Agente de glaseado
	ii) Cera de parafina	Agente de glaseado
906	GOMA DE BENZOINA	Agente de glaseado
908	CERA DE SALVADO DE ARROZ	Agente de glaseado
909	CERA DE ESPERMA DE BALLENA	Agente de glaseado
910	ESTERES DE CERA	Agente de glaseado
911	ESTERES METILICOS DE ACIDOS GRASOS	Agente de glaseado
913	LANOLINA	Agente de glaseado
915	GLICEROL-,METIL-, O PENTA-ERITRITOL ESTERES DE COLOFANA	Agente de glaseado
916	IODATO DE CALCIO harinas	Agente de tratamiento de las
917	IODATO DE POTASIO harinas	Agente de tratamiento de las
918	OXIDOS DE NITROGENO harinas	Agente de tratamiento de las
919	CLORURO DE NITROSILO harinas	Agente de tratamiento de las
920	L-CISTEINA Y SUS HIDROCLORUROS, SALES	Agente de tratamiento de las DE SODIO Y POTASIO DE harinas
921	L-CISTINA Y SUS HIDROCLORUROS, SALES	Agente de tratamiento de las DE SODIO Y POTASIO DE harinas
922	PERSULFATO DE POTASIO harinas	Agente de tratamiento de las
923	PERSULFATO DE AMONIO harinas	Agente de tratamiento de las
924a	BROMATO DE POTASIO harinas	Agente de tratamiento de las
924b	BROMATO DE CALCIO harinas	Agente de tratamiento de las
925	CLORO harinas	Agente de tratamiento de las
926	DIOXIDO DE CLORO harinas	Agente de tratamiento de las
927a	AZODICARBONAMIDA harinas	Agente de tratamiento de las
927b	UREA (Carbamide)	Texturizador
928	PEROXIDO DE BENZOILO harinas	Agente de tratamiento de las
929	PEROXIDO DE ACETONA	Agente de tratamiento de las

	harinas	
930	PEROXIDO DE CALCIO	Agente de tratamiento de las
	harinas	
938	Argón	Gas de envasado
939	Helio	Gas de envasado
940	DICLORODIFLUOROMETANO	Propulsor, congelante líquido
941	NITROGENO	Gas de envasado, congelado
942	OXIDO NITROSO	Propulsor
943a	BUTANO	Propulsor
943b	ISOBUTANO	Propulsor
944	PROPANO	Propulsor
945	CLOROPENTAFLUOROETANO	Propulsor
946	OCTAFLUOROCICLOBUTANO	Propulsor
948	Oxígeno	Gas de envasado
950	ACESULFAME POTASICO	Edulcorante
951	ASPARTAMO	Edulcorante, saborizante
952	ACIDO CICLAMICO (y sales de Na, K y Ca)	Edulcorante
953	ISOMALTOL (ISOMALTITOL)	Edulcorante, antiaglutinante,
	aumentador de volumen, agente	de glaseado
954	SACARINA (y sales de Na, K y Ca)	Edulcorante
955	SUCRALOSA (Triclorogalactosacarosa)	Edulcorante
956	ALITAME	Edulcorante
957	TAUMATINA	Edulcorante, saborizante
958	GLICIRRIZINA	Edulcorante, saborizante
959	DIHIDROCALCONA DE NEOHESPERIDINA	Edulcorante
960	Stevioside	Edulcorante
965	MALTITOL Y JARABE DE MALTITOL	Edulcorante, estabilizador, emulsionante
966	LACTITOL	Edulcorante, texturizador
967	XILITOL	Edulcorante, humectante, estabilizador, emulsionante, espesante
999	EXTRACTOS DE QUILAYA	Agente espumante
1000	ACIDO COLICO	Emulsionante
1001	SALES Y ESTERES DE COLINA	Emulsionante
	i) Acetato de colina	
	ii) Carbonato de colina	
	iii) Cloruro de colina	
	iv) Citrato de colina	
	v) Tartrato de colina	
	vi) Lactato de colina	
1100	AMILASAS	Agente de tratamiento de las
	harinas	
1101	PROTEASAS	Agente de tratamiento de las
	harinas,	ablandador, saborizante,
	estabilizador,	
	i) Proteasa	
	ii) Papaína	
	iii) Bromelaína	
	iv) Ficina	
1102	OXIDASA DE GLUCOSA	Antioxidante
1103	INVERTASAS	Estabilizador
1104	LIPASAS	Saborizante
1105	LISOZIMA	Conservante
1200	POLIDEXTROSAS A y N	Aumentador de volumen,

estabilizador,	espesante, humectante,
texturizador	
1201 POLIVINILPIRROLIDONA	Agente de soporte, clarificante, estabilizador dispersante
1202 POLIVINILPOLIPIRROLIDONA	Estabilizador del color, agente coloidal, estabilizador
1503 ACEITE DE RICINO	Antiadherente
1505 CITRATO DE TRIETIL	Estabilizador de la espuma
1518 TRIACETINA	Humectante
1520 PROPILENGLICOL	Humectante, agente humidificador, dispersante
1521 POLIETILENGLICOL	Antiespumante



**LISTA COMPLEMENTARIA - ALMIDONES MODIFICADOS****NOTA EXPLICATIVA**

La Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985) especifica que los almidones modificados pueden ser declarados como tales en la lista de ingredientes. Sin embargo, como actualmente en algunos países se requiere una identificación específica de los almidones modificados, se dan los siguientes números como orientación y como medio de facilitar la uniformidad. En los casos en que estos alimentos se especifiquen en la lista de ingredientes, convendría incluirlos bajo el correspondiente nombre genérico, es decir, como espesantes.

<b>Nº</b>	<b>Nombre del aditivo alimentario</b>	<b>Funciones tecnológicas</b>
1400	DEXTRINAS, ALMIDON TOSTADO BLANCO espesantes, Y AMARILLO	Estabilizadores,  aglutinantes
1401	ALMIDONES TRATADOS CON ACIDO espesantes,	Estabilizadores,  aglutinantes
1402	ALMIDONES TRATADOS CON ALCALIS espesantes,	Estabilizadores,  aglutinantes
1403	ALMIDON BLANQUEADO aglutinante	Estabilizador, espesante,
1404	ALMIDON OXIDADO aglutinante	Emulsionante, espesante,
1405	ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS	Espesantes
1410	FOSFATO DE MONOALMIDON aglutinante	Estabilizador, espesante,
1411	GLICEROLADO DE DIALMIDON	Estabilizador, espesante
1412	FOSFATO DE DIALMIDON, ESTERIFICADO CON TRIMETAFOFATO DE SODIO; ESTERIFICADO CON OXICLORURO DE FOSFORO	Estabilizador, espesante, aglutinante
1413	FOSFATO DE ALMIDON FOSFATADO	Estabilizador, espesante, aglutinante
1414	FOSFATO DE DIALMIDON ACETILADO	Emulsionante, espesante
1420	ACETATO DE ALMIDON ESTERIFICADO CON ANHIDRIDO ACETICO	Estabilizador, espesante
1421	ACETATO DE ALMIDON ESTERIFICADO CON ACETATO DE VINILO	Estabilizador, espesante
1422	ADIPATO DE DIALMIDON ACETILADO	Estabilizador, espesante, aglutinante
1423	GLICEROLADO DE DIALMIDON ACETILADO	Emulsionante, espesante
1440	ALMIDON HIDROXIPROPILADO	Emulsionante, espesante, aglutinante
1442	FOSFATO DE DIALMIDON HIDROXIPROPILADO	Estabilizador, espesante, aglutinante
1443	GLICEROLADO DE DIALMIDON HIDROXIPROPILADO	Estabilizador, espesante
1450	ALMIDON OCTENIL SUCCINADO SODICO	Estabilizador, espesante, aglutinante, emulsionante

SECCION 4

**SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACION PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS  
LISTA EN ORDEN ALFABETICO**

<u>ADITIVO ALIMENTARIO</u>	<u>Nº</u>	<u>FUNCION(ES) TECNOLOGICA(S)</u>
ACEITE DE RICINO	1503	Antiadherente
ACEITE DE SEMILLA DE COLZA SUPERGLICERINADO HIDROGENADO	441	Emulsionante
ACEITE DE SOJA OXIDADO CON PROCEDIMIENTO TERMICO CON MONO Y DIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS	479	Emulsionante
ACEITE MINERAL DE CALIDAD ALIMENTARIA	905a	Agente de glaseado, antiadherente, agente sellante
ACEITE VEGETAL BROMADO	443	Emulsionante, estabilizador
ACESULFAME POTASICO	950	Edulcorante
ACETATO DE AMONIO	264	Regulador de la acidez
ACETATO DE CALCIO	263	Conservante, estabilizador, regulador de la acidez
ACETATO ISOBUTIRATO DE SACAROSA	444	Emulsionante, estabilizador
ACETATOS DE POTASIO	261	Conservante, regulador de la acidez
i) Acetato de potasio		
ii) Diacetato de potasio		
ACETATOS DE SODIO	262	Conservante, regulador de la acidez, secuestrante
i) Acetato de sodio		
ii) Diacetato de sodio		
ACIDO ACETICO GLACIAL	260	Conservante, regulador de la acidez
ACIDO ADIPICO	355	Regulador de la acidez
ACIDO ALGINICO	400	Espesante, estabilizador
ACIDO ASCORBICO (L-)	300	Antioxidante
ACIDO BENZOICO	210	Conservante
ACIDO CICLAMICO (y sales de Na, K y Ca)	952	Edulcorante
ACIDO CITRICO	330	Regulador de la acidez, secuestrante
antioxidante,		
ACIDO CLORHIDRICO	507	Regulador de la acidez
ACIDO COLICO	1000	Emulsionante
ACIDO DEHIDROACETICO	265	Conservante
ACIDO FORMICO	236	Conservante
ACIDO FUMARICO	297	Regulador de la acidez
ACIDO GLUCONICO (D-)	574	Regulador de la acidez, gasificante
ACIDO GLUTAMICO (L(+)-)	620	Saborizante
ACIDO GUANILICO	626	Saborizante
ACIDO INOSINICO	630	Saborizante
ACIDO ISOASCORBICO (ACIDO ERITORBICO)	315	Antioxidante
ACIDO LACTICO (L-,D-, Y DL-)	270	Regulador de la acidez
ACIDO MALICO (DL-)	296	Regulador de la acidez
ACIDO METATARTARICO	353	Regulador de la acidez
ACIDO NICOTINICO	375	Agente de retención del color
ACIDO ORTOFOSFORICO	338	Regulador de la acidez, sinérgico de antioxidante
ACIDO PROPIONICO	280	Conservante
ACIDO SORBICO	200	Conservante

*Volumen IA - 1995*

## Sistema Internacional de Numeración

ACIDO SUCCINICO	363	Regulador de la acidez
ACIDO SULFURICO	513	Regulador de la acidez
ACIDO TARTARICO (L(+)- trante,	334	Regulador de la acidez, secues- sinérgico de antioxidante
ACIDO TIODIPROPIONICO	388	Antioxidante
ACIDOS GRASOS	570	Estabilizador de la espuma, agente de glaseado, antiespumante
ADIPATOS DE AMONIO	359	Regulador de la acidez
ADIPATOS DE POTASIO	357	Regulador de la acidez
ADIPATOS DE SODIO	356	Regulador de la acidez
AGAR	406	Espesante, gelificante, estabilizador
ALCANNA	103	Color
ALFA-TOCOFEROLES	307	Antioxidante
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	Espesante, estabilizante
ALGINATO DE AMONIO	403	Espesante, estabilizador
ALGINATO DE CALCIO	404	Espesante, estabilizador, gelificante, antiespumante
ALGINATO DE POTASIO	402	Espesante, estabilizador
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	Espesante, emulsionante
ALGINATO DE SODIO	401	Espesante, estabilizador, gelificante
ALITAME	956	Edulcorante
ALUMINIO	173	Color
AMARANTO	123	Color
AMARILLO DE QUINOLEINA	104	Color
AMARILLO 2G	107	Color
AMARILLO OCASO FCF	110	Color
AMILASAS harinas	1100	Agente de tratamiento de las
ANOXOMERO	323	Antioxidante
ANTOCIANINAS	163	Color
i) Antocianinas		
ii) Extracto de piel de uva		
iii) Extracto de grosella negra		
ARABINOGALACTANA	409	Espesante, gelificante, estabilizador
Argón	938	Gas de envasado
ASCORBATO DE CALCIO	302	Antioxidante
ASCORBATO DE POTASIO	303	Antioxidante
ASCORBATO DE SODIO	301	Antioxidante
ASPARTAMO	951	Edulcorante, saborizante
AZODICARBONAMIDA harinas	927a	Agente de tratamiento de las
AZORRUBINA	122	Color
AZUL BRILLANTE FCF	133	Color
AZUL PATENTE V	131	Color
BENTONITA	558	Antiaglutinante
BENZOATO DE CALCIO	213	Conservante
BENZOATO DE POTASIO	212	Conservante
BENZOATO DE SODIO	211	Conservante
BETA-APO-CAROTENAL	160e	Color
BISULFITO DE POTASIO	228	Conservante, antioxidante
BROMATO DE CALCIO	924b	Agente de tratamiento de las

harinas		
BROMATO DE POTASIO	924a	Agente de tratamiento de las
harinas		
BUTANO	943a	Propulsor
BUTILHIDROXIANISOL	320	Antioxidante
BUTILHIDROXITOLUENO	321	Antioxidante
CANTAXANTINA	161g	Color
CARAMELO I - puro	150a	Color
CARAMELO II - proceso al sulfito caústico	150b	Color
CARAMELO III - proceso al amoníaco	150c	Color
CARAMELO IV - proceso al sulfito amónico	150d	Color
CARBON VEGETAL	153	Color
CARBONATO FERROSO	505	Regulador de la acidez
CARBONATOS AMONICOS	503	Regulador de la acidez, gasificante
i) Carbonato de amonio		
ii) Hidrogen carbonato (bicarbonato) de amonio		
CARBONATOS DE CALCIO	170	Colorante de superficie, antiaglutinante, estabilizador
i) Carbonato de calcio		
ii) Bicarbonato de calcio		
CARBONATOS DE MAGNESIO	504	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color
i) Carbonato de magnesio		
ii) Hidrogen carbonato (bicarbonato) de magnesio		
CARBONATOS DE POTASIO	501	Regulador de la acidez, estabilizador
i) Carbonato de potasio		
ii) Hidrogen carbonato (bicarbonato) de potasio		
CARBONATOS DE SODIO	500	Regulador de la acidez, gasificante, antiaglutinante
i) Carbonato de sodio		
ii) Hidrogen carbonato de sodio		
iii) Sisquicarbonato de sodio		
CARBOXIMETILCELULOSA SODICA	466	Espesante, estabilizador
CARMINES	120	Color
CAROTENOS	160a	Color
i) Betacaroteno (sintético)		
ii) Extractos naturales		
CARRAGEANINA Y SUS SALES DE Na, K, NH <sub>4</sub> (INCLUIDO EL FURCELARAN)	407	Espesante, gelificante, estabilizador
CELULOSA	460	Emulsionante, antiaglutinante, texturizador, dispersante
i) Celulosa microcristalina		
ii) Celulosa en polvo		
CERA CANDELILLA	902	Agente de glaseado
CERA CARNAUBA	903	Agente de glaseado
CERA DE ABEJAS, BLANCA Y AMARILLA	901	Agente de glaseado, antiadherente
CERA DE ESPERMA DE BALLENA	909	Agente de glaseado
CERA DE SALVADO DE ARROZ	908	Agente de glaseado
CERA DE VASELINA	905c	Agente de glaseado, antiadherente, agente sellante
CERA DE PARAFINA	905c	(i) Agente de glaseado
CERA MICROCRISTALINA	905c	(ii) Agente de glaseado
CITRATO DE ESTEAROÍLO	484	Emulsionante, secuestrante
CITRATO DE LECITINA	344	Conservante
CITRATO DE TRIETIL	1505	Estabilizador de la espuma

CITRATO DE MAGNESIO	345	Regulador de la acidez
CITRATOS DE AMONIO	380	Regulador de la acidez
CITRATOS DE AMONIO Y HIERRO	381	Antiaglutinante
CITRATOS DE CALCIO	333	Regulador de la acidez, endurecedor, secuestrante
CITRATOS DE ISOPROPILO	384	Antioxidante, conservante, secuestrante
CITRATOS DE POTASIO	332	Regulador de la acidez, secuestrante, estabilizador
i) Citrato diácido potásico		
ii) Citrato tripotásico		
CITRATOS DE SODIO	331	Regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, estabilizador
i) Citrato diácido sódico		
ii) Citrato monoácido disódico		
iii) Citrato trisódico		
COLORO	925	Agente de tratamiento de las harinas
CLOROFILAS	140	Color
CLOROFILAS DE COBRE	141	Color
i) Complejo cúprico de clorofilina		
ii) Complejo cúprico de clorofilina, sales de sodio y potasio		
CLOROPENTAFLUROETANO	945	Propulsor
CLORURO DE AMONIO	510	Agente de tratamiento de las harinas
CLORURO DE CALCIO	509	Endurecedor
CLORURO DE MAGNESIO	511	Endurecedor
CLORURO DE NITROSILO	919	Agente de tratamiento de las harinas
CLORURO DE POTASIO	508	Gelificante
CLORURO ESTANNOZO	512	Antioxidante, agente de retención del color
CONCENTRADO DE TOCOFEROLES		
MIXTOS	306	Antioxidante
CRIPTOXANTINA	161c	Color
CROSCAMELOSA	468	Estabilizador, aglutinante
CURCUMINAS	100	Color
i) curcumina		
ii) curcuma		
DEHIDROACETATO DE SODIO	266	Conservante
DELTA-TOCOFEROL SINTETICO	309	Antioxidante
DICLORODIFLUOROMETANO	940	Propulsor, congelante líquido
DIFENILO	230	Conservante
DIFOSFATOS	450	Emulsionante, estabilizador, agente regulador de la acidez, gasificante, secuestrante, de retención del agua
i) Difosfato		
ii) Difosfato trisódicodisódico		
iii) Difosfato tetrasódico		
iv) Difosfato dipotásico		
v) Difosfato tetrapotásico		
vi) Difosfato dicálcico		
vii) Difosfato diácido cálcico		
viii) Difosfato dimagnésico		
DIHIDROCALCONA DE NEOHESPERIDINA	959	Edulcorante
DIMETILBICARBONATO	242	Conservante
DIOCTILSULFOSUCCINATO DE SODIO	480	Emulsionante, humectante
DIOXIDO DE AZUFRE	220	Conservante, antioxidante
DIOXIDO DE CARBONO	290	Carbonatante, gas de envasado
DIOXIDO DE CLORO	926	Agente de tratamiento de las harinas

## Sistema Internacional de Numeración

Volumen IA - 1995

DIOXIDO DE SILICIO AMORFO	551	Antiaglutinante
DIOXIDO DE TITANIO	171	Color
ERITROSINA	127	Color
ESTEARATO DE ASCORBILO	305	Antioxidante
ESTEAROIL FUMARATO DE CALCIO	486	Emulsionante
ESTEAROIL FUMARATO DE SODIO	485	Emulsionante
ESTER DE GLICERINA DE COLOFONIA DE MADERA	445	Emulsionante, estabilizador
ESTER METILGLUCOSIDO DEL ACEITE DE COCO	489	Emulsionante
ESTER METILICO O ETILICO DEL ACIDO BETA-APO-8'-CAROTENOICO	160f	Color
ESTERES ACETICOS Y DE ACIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472a	Emulsionante, estabilizador, secuestrante
ESTERES CITRICOS Y DE ACIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472c	Emulsionante, estabilizador, secuestrante
ESTERES DE ACIDOS GRASOS LACTILADOS DEL GLICEROL Y DEL PROPILENGLICOL	478	Emulsionante
ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA	473	Emulsionante
ESTERES DE CERA	910	Agente de glaseado
ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS	477	Emulsionante
ESTERES DEL ACIDO TARTARICO DE MONO Y DIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS	472d	Emulsionante, estabilizador, secuestrante
ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472e	Emulsionante, estabilizador, secuestrante
ESTERES LACTICOS Y DE ACIDOS GRASOS DEL GLICEROL	472b	Emulsionante, estabilizador, secuestrante
ESTERES METILICOS DE ACIDOS GRASOS	911	Agente de glaseado
ESTERES POLIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS	475	Emulsionante
ESTERES POLIGLICERIDOS DEL ACIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	Emulsionante
ETILCELULOSA	462	Aglutinante, relleno
ETILENDIAMINOTETRACETATO CALCICO DISODICO	385	Antioxidante, conservante, secuestrante
ETILENDIAMINOTETRACETATO DISODICO	386	Antioxidante, conservante, sinérgico, secuestrante
ETILHIDROXIETILCELULOSA	467	Emulsionante, estabilizador, espesante
ETILMALTOL	637	Saborizante
ETOXIUINA	324	Antioxidante
EXTRACTOS DE BIJA	160b	Color
EXTRACTOS DE QUILAYA	999	Agente espumante
FERROCIANURO DE CALCIO	538	Antiaglutinante
FERROCIANURO DE POTASIO	536	Antiaglutinante
FERROCIANURO DE SODIO	535	Antiaglutinante
FLAVOXANTINA	161a	Color
FORMALDEHIDO	240	Conservante
FORMIATO DE CALCIO	238	Conservante
FORMIATO DE SODIO	237	Conservante
FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO	541	Regulador de la acidez
i) Acido		emulsionante
ii) Básico		
FOSFATO DE HUESOS (básicamente,	542	Emulsionante, antiaglutinante,

fosfato cálcico tribásico)		agente de retención de agua
FOSFATOS DE AMONIO	342	Regulador de la acidez, agente de retención del agua, agente de tratamiento de las harinas
i) Ortofosfato monoamónico		
ii) Ortofosfato diamónico		
FOSFATOS DE CALCIO	341	Regulador de la acidez, agente para el tratamiento de las harinas, endurecedor, texturizador, gasificante, antiaglutinante, agente de retención del agua
i) Ortofosfato monocálcico		
ii) Ortofosfato dicálcico		
iii) Ortofosfato tricálcico		
FOSFATOS DE MAGNESIO	343	Regulador de la acidez, antiaglutinante
i) Ortofosfato monomagnésico		
ii) Ortofosfato dimagnésico		
iii) Ortofosfato trimagnésico		
FOSFATOS DE POTASIO	340	Regulador de la acidez, secuestrante, estabilizador, agente ii) de retención del agua, emulsionante
i) Ortofosfato monopotásico		
Ortofosfato dipotásico		
iii) Ortofosfato tripotásico		
FOSFATOS DE SODIO	339	Regulador de la acidez, secuestrante, emulsionante, texturizador, estabilizador, agente de retención del agua
i) Ortofosfato monosódico		
ii) Ortofosfato disódico		
iii) Ortofosfato trisódico		
FUMARATO DE AMONIO	368	Regulador de la acidez
FUMARATO DE CALCIO	367	Regulador de la acidez
FUMARATO DE POTASIO	366	Regulador de la acidez
FUMARATO DE SODIO	365	Regulador de la acidez
GALATO DE DODECILO	312	Antioxidante
GALATO DE ETILO	313	Antioxidante
GALATO DE OCTILO	311	Antioxidante
GALATO DE PROPILO	310	Antioxidante
GAMA-TOCOFEROL SINTETICO	308	Antioxidante
GLICANO DE LEVADURA DE PANADERIA estabilizador	408	Espesante, gelificante,
GLICEROFOSFATO DE CALCIO estabilizador	383	Espesante, gelificante,
GLICEROL	422	Humectante, agente de soporte
GLICEROL-,METIL-, O PENTA-ERITRITOL ESTERES DE COLOFANA	915	Agente de glaseado
GLICINA	640	Modificador del sabor
GLICIRRIZINA	958	Edulcorante, saborizante
GLUCONATO DE MAGNESIO	580	Regulador de la acidez, endurecedor
GLUCONATO DE CALCIO	578	Regulador de la acidez, endurecedor
GLUCONATO DE POTASIO	577	Secuestrante
GLUCONATO DE SODIO	576	Secuestrante
GLUCONATO FERROSO	579	Agente de retención del color
GLUCONO DELTA-LACTONA	575	Regulador de la acidez, gasificante
GLUTAMATO DE CALCIO	623	Saborizante
GLUTAMATO DE MAGNESIO	625	Saborizante
GLUTAMATO MONOAMONICO	624	Saborizante
GLUTAMATO MONOPOTASICO	622	Saborizante
GLUTAMATO MONOSODICO	621	Saborizante
GOMA ARABIGA (GOMA DE ACACIA)	414	Espesante, estabilizador
GOMA DE AVENA	411	Espesante, estabilizador
GOMA DE BENZOINA	906	Agente de glaseado

GOMA DE GHATTI	419	Espesante, estabilizador, emulsionante
GOMA DE GUAYACO	241	Conservante
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO (GOMA GARROFIN)	410	Espesante, estabilizador
GOMA DE TRAGACANTO	413	Espesante, estabilizador, emulsionante
GOMA GELAN	418	Espesante, estabilizador, gelificante
GOMA GUAR	412	Espesante, estabilizador
GOMA KARAYA	416	Espesante, estabilizador
GOMA LACA	904	Agente de glaseado
GOMA TARA	417	Espesante, estabilizador
GOMA XANTAN	415	Espesante, estabilizador
5'-GUANILATO DE CALCIO	629	Saborizante
5'-GUANILATO DIPOTASICO	628	Saborizante
5'-GUANILATO DISODICO	627	Saborizante
Harina Konjac	425	Espesante
Helio	939	Gas de envasado
1,4 - HEPTANOLACTONA,	370	Regulador de la acidez, secuestrante
HEXACIANOMANGANATO FERROSO	537	Antiaglutinante
HEXAMETILENTETRAMINA	239	Conservante
HIDROCLORURO DE LISINA	642	Acentuador del sabor
HIDROGENSULFITO DE CALCIO	227	Conservante, antioxidante
HIDROGENSULFITO DE SODIO	222	Conservante, antioxidante
HIDROXIDO DE AMONIO	527	Regulador de la acidez
HIDROXIDO DE CALCIO	526	Regulador de la acidez, endurecedor
HIDROXIDO DE MAGNESIO	528	Regulador de la acidez, agente de retención del color
HIDROXIDO DE POTASIO	525	Regulador de la acidez
HIDROXIDO DE SODIO	524	Regulador de la acidez
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	Espesante, emulsionante, estabilizador
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	Espesante, emulsionante, estabilizador
INDIGOTINA	132	Color
5'-INOSINATO DE CALCIO	633	Saborizante
INOSINATO DE POTASIO	632	Saborizante
5'-INOSINATO DISODICO	631	Saborizante
INVERTASAS	1103	Estabilizador
IODATO DE CALCIO	916	Agente de tratamiento de las harinas
IODATO DE POTASIO	917	Agente de tratamiento de las harinas
ISOASCORBATO DE CALCIO	318	Antioxidante
ISOASCORBATO DE POTASIO	317	Antioxidante
ISOASCORBATO DE SODIO	316	Antioxidante
ISOBUTANO	943b	Propulsor
ISOMALTOL (ISOMALTITOL)	953	Edulcorante, antiaglutinante, aumentador de volumen, agente de glaseado
LACTATO DE AMONIO	328	Regulador de la acidez, agente de tratamiento de las harinas
LACTATO DE CALCIO	327	Regulador de la acidez, agente de tratamiento de las harinas
LACTATO DE MAGNESIO (DL-)	329	Regulador de la acidez, agente de tratamiento de las harinas



LACTATO DE POTASIO	326	Sinérgico de antioxidante, regulador de la acidez
LACTATO DE SODIO	325	Sinérgico de antioxidante, humectante,
agente de soporte		
LACTATO FERROSO	585	Agente de retención del color
LACTILATOS DE CALCIO	482	Emulsionante, estabilizador
i) Estearoil Lactilato de calcio		
ii) Lactilato oleico de calcio		
LACTILATOS DE SODIO	481	Emulsionante, estabilizador
i) Estearoil Lactilato de calcio		
ii) Lactilato Oleico de Sodio		
LACTITOL	966	Edulcorante, texturizador
LANOLINA	913	Agente de glaseado
L-CISTEINA Y SUS HIDROCLORUROS, SALES DE SODIO Y POTASIO DE	920	Agente de tratamiento de las harinas
L-CISTINA Y SUS HIDROCLORUROS, SALES DE SODIO Y POTASIO DE	921	Agente de tratamiento de las harinas
LECITINAS	322	Antioxidante, emulsionante
L-LEUCINA	641	Modificador del sabor
LICOPENO	160d	Color
LIPASAS	1104	Saborizante
LISOZIMA	1105	Conservante
LITOLRUBINA BK	180	Color
LUTEINA	161b	Color
MADERA DE SANDALO	166	Color
MALATO DE AMONIO	349	Regulador de la acidez
MALATOS DE CALCIO	352	Regulador de la acidez
i) Hidrogen malato de calcio		
ii) Malato de calcio		
MALATOS DE POTASIO	351	Regulador de la acidez
i) Hidrogen malato de potasio		
ii) Malato de potasio		
MALATOS DE SODIO	350	Regulador de la acidez, humectante
i) Hidrogen malato de sodio		
ii) Malato de sodio		
MALTITOL Y JARABE DE MALTITOL	965	Edulcorante, estabilizador, emulsionante
MALTOL	636	Saborizante
MANITOL	421	Edulcorante, antiaglutinante
MARRON FK	154	Color
MARRON HT	155	Color
METABISULFITO DE POTASIO	224	Conservante, antioxidante,
METABISULFITO DE SODIO	223	Conservante, antioxidante, blanqueador
METILCELULOSA	461	Espesante, emulsionante, estabilizador
METILETILCELULOSA	465	Espesante, emulsionante, estabilizador,
espumante		
METILFENILPOLISILOXANO	900b	Antiespumante
MEZCLA DE ESTERES TARTARICOS,	472f	Emulsionante, estabilizador, secuestrante
ACETICOS Y DE ACIDOS GRASOS DEL GLICEROL		
MONOESTEARATO DE SORBITAN	491	Emulsionante
MONOGLICERIDOS SUCCINILADOS	472g	Emulsionante, estabilizador,

		secuestrante
MONOGLICERIDOS Y DIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS	471	Emulsionante, estabilizador
MONOLAURATO DE SORBITAN	493	Emulsionante
MONOOLEATO DE SORBITAN	494	Emulsionante
MONOPALMITATO DE SORBITAN	495	Emulsionante
MONO Y DIGLICERIDOS ETOXILADOS	488	Emulsionante
NEGRO BRILLANTE PN	151	Color
NEGRO CARBON (hidrocarburo)	152	Color
NISINA	234	Conservante
NITRATO DE POTASIO	252	Conservante, fijador del color
NITRATO DE SODIO	251	Conservante, fijador del color
NITRITO DE POTASIO	249	Conservante, fijador del color
NITRITO DE SODIO	250	Conservante, fijador del color
NITROGENO	941	Gas de envasado, congelante
OCTAFLUOROCICLOBUTANO	946	Propulsor
O-FENILFENOL DE SODIO	232	Conservante
OLEORRESINAS DE PIMENTON	160c	Color
ORCHILLA	182	Color
ORO	175	Color
ORTOFENILFENOL	231	Conservante
OXIDASA DE GLUCOSA	1102	Antioxidante
OXIDO DE CALCIO	529	Regulador de la acidez, agente de tratamiento de las harinas
OXIDO DE MAGNESIO	530	Antiaglutinante
OXIDO NITROSO	942	Propulsor
OXIDOS DE HIERRO	172	Color
i) Oxido de hierro, negro		
ii) Oxido de hierro, rojo		
iii) Oxido de hierro, amarillo		
OXIDOS DE NITROGENO	918	Agente de tratamiento de las harinas
OXIESTEARINA	387	Antioxidante, secuestrante
Oxígeno	948	Gas de envasado
p-HIDROBENZOATO DE PROPILO Y SODIO	217	Conservante
p-HIDROXIBENZOATO DE ETILO	214	Conservante
p-HIDROXIBENZOATO DE ETILO Y SODIO	215	Conservante
p-HIDROXIBENZOATO DE HEPTILO	209	Conservante
p-HIDROXIBENZOATO DE METILO	218	Conservante
p-HIDROXIBENZOATO DE METILO Y SODIO	219	Conservante
p-HIDROXIBENZOATO DE PROPILO	216	Conservante
PALMITATO DE ASCORBILO	304	Antioxidante
PECTINAS	440	Espesante, estabilizador, gelificante
PEPTONAS	429	Emulsionante
PEROXIDO DE ACETONA	929	Agente de tratamiento de las harinas
PEROXIDO DE BENZOILO	928	Agente de tratamiento de las harinas
PEROXIDO DE CALCIO	930	Agente de tratamiento de las harinas
PERSULFATO DE AMONIO	923	Agente de tratamiento de las harinas
PERSULFATO DE POTASIO	922	Agente de tratamiento de las harinas
PIMARICINA (NATAMICINA)	235	Conservante
PLATA	174	Color
POLIDEXTROSAS A y N	1200	Aumentador de volumen, estabilizador, espesante, humectante, texturizador
POLIDIMETILSILOXANO	900a	Antiespumante, antiaglutinante, emulsionante

POLIETILENGLICOL	1521	Antiespumante
POLIFOSFATOS	452	Emulsionante, estabilizador, secuestrante, texturizador, agente de retención de humedad
i) Polifosfato de sodio		
ii) Polifosfato de potasio		
iii) Polifosfato de sodio y calcio		
iv) Polifosfato de calcio		
v) Polifosfato de amonio		
POLIOXIETILENO (8), ESTEARATO DE	430	Emulsionante
POLIOXIETILENO (40), ESTEARATO DE	431	Emulsionante
POLIOXIETILENO (20), MONOESTEARATO DE SORBITAN	435	Emulsionante, dispersante
POLIOXIETILENO (20), MONOLAURATO DE SORBITAN	432	Emulsionante, dispersante
POLIOXIETILENO (20), MONOOLEATO DE SORBITAN	433	Emulsionante, dispersante
POLIOXIETILENO (20), MONOPALMITATO DE SORBITAN	434	Emulsionante, dispersante
POLIOXIETILENO (20), TRISTEARATO DE SORBITAN	436	Emulsionante, dispersante
POLIVINILPIRROLIDONA	1201	Agente de soporte, clarificante, estabilizador dispersante
POLIVINILPOLIPYRROLIDONA	1202	Estabilizador del color, agente coloidal, estabilizador
PONCEAU 4R	124	Color
PONCEAU SX	125	Color
PROPANO	944	Propulsor
PROPILENGLICOL	1520	Humectante, agente humidificador, dispersante
PROPIONATO DE CALCIO	282	Conservante
PROPIONATO DE POTASIO	283	Conservante
PROPIONATO DE SODIO	281	Conservante
PROTEASAS	1101	Agente de tratamiento de las harinas, saborizante, estabilizador, ablandador
i) Proteasa		
ii) Papaína		
iii) Bromelaína		
iv) Ficina		
RESINA DE GUAYACO	314	Antioxidante
RIBOFLAVINAS	101	Color
i) riboflavina 5', fosfato de sodio		
ii) riboflavina		
5'-RIBONUCLEOTIDOS DE CALCIO	634	Saborizante
5'-RIBONUCLEOTIDOS DE SODIO	635	Saborizante
RODOXANTINA	161f	Color
ROJO ALLURA AC	129	Color
ROJO DE REMOLACHA	162	Color
ROJO 2G	128	Color
ROJO LIMON 2	121	Color
RUBIXANTINA	161d	Color
SACARINA (y sales de Na, K y Ca)	954	Edulcorante
SALES AMONICAS DEL ACIDO FOSFATIDICO	442	Emulsionante
SALES DE ACIDOS GRASOS (con base de Al, Ca, Na, Mg, K y NH <sub>4</sub> )	470	Emulsionante, estabilizador, antiaglutinante

SALES Y ESTERES DE COLINA	1001	Emulsionante
i) Acetato de colina		
ii) Carbonato de colina		
iii) Cloruro de colina		
iv) Citrato de colina		
v) Tartrato de colina		
vi) Lactato de colina		
SILICATO DE ALUMINIO	559	Antiaglutinante
SILICATO DE ALUMINIO Y CALCIO	556	Antiaglutinante
SILICATO DE ALUMINIO Y POTASIO	555	Antiaglutinante
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	Antiaglutinante
SILICATO DE CALCIO	552	Antiaglutinante
SILICATO DE POTASIO	560	Antiaglutinante
SILICATO DE ZINC	557	Antiaglutinante
SILICATOS DE MAGNESIO	553	Antiaglutinante, polvo para espolvoreo
i) Silicato de magnesio		
ii) Trisilicato de magnesio		
iii) Talco		
SILICATOS DE SODIO	550	Antiaglutinante
i) Silicato de sodio		
ii) Metasilicato de sodio		
SORBATO DE CALCIO	203	Conservante
SORBATO DE POTASIO	202	Conservante
SORBATO DE SODIO	201	Conservante
SORBITOL Y JARABE DE SORBITOL	420	Edulcorante, humectante, secuestrante, texturizador, emulsionante
Stevioside	960	Edulcorante
SUCCISTEARINA	446	Emulsionante
SUCRALOSA (Triclorogalactosacarosa)	955	Edulcorante
SUCROGLICERIDOS	474	Emulsionante
SULFATO ALUMINIO Y AMONIO	523	Estabilizador, endurecedor
SULFATO DE ALUMINIO	520	Endurecedor
SULFATO DE ALUMINIO Y POTASIO	522	Regulador de la acidez, estabilizador
SULFATO DE ALUMINIO Y SODIO	521	Endurecedor
SULFATO DE AMONIO	517	Agente de tratamiento de las harinas, estabilizador
SULFATO DE CALCIO	516	Agente de tratamiento de las harinas, secuestrante, endurecedor
SULFATO DE COBRE	519	Fijador del color, conservante
SULFATO DE LAURILO Y SODIO	487	Emulsionante
SULFATO DE MAGNESIO	518	Endurecedor
SULFATOS DE POTASIO	515	Regulador de la acidez
SULFATOS DE SODIO	514	Regulador de la acidez
SULFITO DE CALCIO	226	Conservante, antioxidante
SULFITO DE POTASIO	225	Conservante, antioxidante
SULFITO DE SODIO	221	Conservante, antioxidante
TANINOS DE CALIDAD ALIMENTARIA	181	Color, emulsionante, estabilizador, espesante
TARTRATO DE CALCIO	354	Regulador de la acidez
TARTRATO DE ESTEAROILO	483	Agente de tratamiento de las harinas
TARTRACINA	102	Color
TARTRATO DE POTASIO Y SODIO	337	Estabilizador, secuestrante
TARTRATOS DE POTASIO	336	Estabilizador, secuestrante

i) Tartrato monopotásico		
ii) Tartrato dipotásico		
TARTRATOS DE SODIO	335	Estabilizador, secuestrante
i) Tartrato monosódico		
ii) Tartrato disódico		
TAUMATINA	957	Edulcorante, saborizante
TERBUTILHIDROQUINONA	319	Antioxidante
TIABENDAZOL	233	Conservante
TIODIPROPIONATO DE DILAURILO	389	Antioxidante
TIODIPROPIONATO DE DISTEARILO	390	Antioxidante
TIOSULFATO DE SODIO	539	Antioxidante
TRIACETINA	1518	Humectante
TRIFOSFATOS	451	Secuestrante, regulador de la acidez, texturizador
i) Trifosfato pentasódico		
ii) Trifosfato pentapotásico		
TRIOLEATO DE SORBITAN	496	Estabilizador, emulsionante
TRISTEARATO DE SORBITAN	492	Emulsionante
UREA (Carbamide)	927b	Texturizador
VASELINA (GELATINA DE PETROLEO)	905b	Agente de glaseado, antiadherente, agente sellante
VERDE S	142	Color
VERDE SOLIDO FCF	143	Color
VIOLAXANTINA	161e	Color
XILITOL	967	Edulcorante, humectante, estabilizador, emulsionante, espesante

## LISTA COMPLEMENTARIA - ALMIDONES MODIFICADOS

### NOTA EXPLICATIVA

La Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985) especifica que los almidones modificados pueden ser declarados como tales en la lista de ingredientes. Sin embargo, como actualmente en algunos países se requiere una identificación específica de los almidones modificados, se dan los siguientes números como orientación y como medio de facilitar la uniformidad. En los casos en que estos alimentos se especifiquen en la lista de ingredientes, convendría incluirlos bajo el correspondiente nombre genérico, es decir, como espesantes.

Nº	Nombre del aditivo alimentario	Funciones Tecnológicas
1420	ACETATO DE ALMIDON ESTERIFICADO CON ANHIDRIDO ACETICO	Estabilizador, espesante
1421	ACETATO DE ALMIDON ESTERIFICADO CON ACETATO DE VINILO	Estabilizador, espesante
1422	ADIPATO DE DIALMIDON ACETILADO	Estabilizador, espesante
1403	ALMIDON BLANQUEADO aglutinante	Estabilizador, espesante,
1440	ALMIDON HIDROXIPROPILADO	Emulsionante, espesante, aglutinante
1450	ALMIDON OCTENIL SUCCINATO SODICO emulsionante	Estabilizador, espesante, aglutinante,
1404	ALMIDON OXIDADO	Emulsionante, espesante, aglutinante
1401	ALMIDONES TRATADOS CON ACIDO	Estabilizadores, espesantes, aglutinantes
1402	ALMIDONES TRATADOS CON ALCALIS	Estabilizadores, espesantes, aglutinantes
1405	ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS	Espesantes
1400	DEXTRINAS, ALMIDON TOSTADO, BLANCO Y AMARILLO	Estabilizadores, espesantes, aglutinantes
1413	FOSFATO DE ALMIDON FOSFATADO	Estabilizador, espesante, aglutinante
1414	FOSFATO DE DIALMIDON ACETILADO	Emulsionante, espesante
1412	FOSFATO DE DIALMIDON, ESTERIFICADO CON TRIMETAFOSFATO DE SODIO; ESTERIFICADO CON OXICLORURO DE FOSFORO	Estabilizador, espesante, aglutinante
1442	FOSFATO DE DIALMIDON HIDROXIPROPILADO aglutinante	Estabilizador, espesante,
1410	FOSFATO DE MONOALMIDON aglutinante	Estabilizador, espesante,
1411	GLICEROLADO DE DIALMIDON	Estabilizador, espesante
1423	GLICEROLADO DE DIALMIDON ACETILADO	Emulsionante, espesante
1443	GLICEROLADO DE DIALMIDON HIDROXIPROPILADO	Estabilizador, espesante