



**PROGRAMA CONJUNTO DE LA FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

49.^a reunión

Macao SAR, China, 20-24 de marzo de 2017

PROPUESTAS DE NUEVAS DISPOSICIONES Y/O REVISIÓN DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Respuestas a la CL 2016/8-FA, punto 4(a), 4(b) y 4(c) de China, Japón, EFEMA, IACM, IADSA, FIL y NATCOL

CHINA

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		China	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Ácido ascórbico, L-	
Número del SIN		300	
Clase funcional <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Antioxidantes	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>		La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente o <input checked="" type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"	
N.º categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
01.1.2	Otras leches líquidas (naturales)	BPF	
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		Año de evaluación: 1981 IDA: No especificada Reunión: 25 Código de especificaciones: R (1973) Monografía de especificaciones: COMPENDIUM ADDENDUM 11/FNP 52 Add. 11/89 (METALS LIMITS) (2003); FAO JECFA Monographs 1 vol.1/115	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		El ácido ascórbico se utiliza ampliamente como antioxidante en muchas categorías de alimentos. Se utiliza en la leche líquida para mantener la calidad en el período de conservación y para proteger el producto del desarrollo de un sabor rancio y/o sabor extraño.	
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)		Aditivo del Cuadro 3: <input checked="" type="checkbox"/> Sí	

	<input type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)
Justificación que el uso no engaña al consumidor	El uso de ácido ascórbico en la leche líquida como aditivo alimentario está justificado en función de los requisitos de 3.2 de los Principios generales de la NGAA. El uso propuesto de ácido ascórbico es para mejorar el mantenimiento de la calidad y la estabilidad de un alimento, no para cambiar la naturaleza o la calidad del alimento con el fin de engañar al consumidor.

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		China	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Carragenina	
Número del SIN		407	
Clase funcional <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Estabilizadores	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>		La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente o <input checked="" type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"	
N.º categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (3)
01.1.2	Otras leches líquidas (naturales)	BPF	
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		Año de evaluación: 2014 IDA: No especificada Reunión: 79 Código de especificaciones: R Monografía de especificaciones: FAO JECFA Monographs 16/7	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		La carragenina puede estabilizar los productos lácteos líquidos, creando una red tixotrópica junto con las proteínas lácteas, que puede mantener los sólidos suspendidos, por ejemplo, complejos de vitaminas y minerales en productos lácteos fortificados.	
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)		Aditivos del Cuadro 3: <input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)	
Justificación que el uso no engaña al consumidor		El uso de carragenina en la leche líquida como aditivo alimentario está justificado en función de los requisitos de 3.2 de los Principios generales de la NGAA. El uso propuesto de carragenina es para mejorar el mantenimiento de la estabilidad de un alimento, no para cambiar la naturaleza, la sustancia o la calidad del alimento con el fin de engañar al consumidor.	

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		China	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo		Goma gelán	

<i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>			
Número del SIN		418	
Clase funcional <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Espesantes, Estabilizadores	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>		La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente o <input checked="" type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"	
N.º categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
01.1.2	Otras leches líquidas (naturales)	BPF	
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		Año de evaluación: 2014 IDA: No especificada Reunión: 79 Código de especificaciones: R Monografía de especificaciones: FAO JECFA Monographs 16/19	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		La goma gelán podría estabilizar y prevenir la acumulación de proteínas y las incrustaciones en el intercambiador de calor del UHT. Cuando se utiliza en la leche líquida fortificada con vitaminas y minerales no aromatizada, la goma gelán podría proporcionar una excelente suspensión de las partículas insolubles sin añadir sabor excesivo de viscosidad o afectar al sabor.	
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)		Aditivo del Cuadro 3: <input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)	
Justificación que el uso no engaña al consumidor		El uso de goma gelán en la leche líquida como aditivo alimentario está justificado en función de los requisitos de 3.2 de los Principios generales de la NGAA. El uso propuesto de goma gelán es para mejorar el mantenimiento de la estabilidad de un alimento, no para cambiar la naturaleza, la sustancia o la calidad del alimento con el fin de engañar al consumidor.	

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:	China
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:	
Nombre del aditivo <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>	Lecitina
Número del SIN	322(i)
Clase funcional <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>	Antioxidantes, Emulsionantes
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>	La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente o <input checked="" type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"

N.º categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
01.1.2	Otras leches líquidas (naturales)	BPF	
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		Año de evaluación: 1973 IDA: No limitada Reunión: 17 Código de especificaciones: R (1993) Monografía de especificaciones: COMPENDIUM ADDENDUM 11/FNP 52 Add. 11/89 (METALS LIMITS) (2003).FAO JECFA Monographs 1/259	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		La lecitina se utiliza con el fin de crear una membrana de glóbulos grasos estable y mejorar la estabilidad al calor de los productos lácteos reconstituidos y recombinados.	
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)		Aditivo del Cuadro 3: <input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)	
Justificación que el uso no engaña al consumidor		La lecitina se utiliza comúnmente como emulsionante para formar y mantener una mezcla homogénea de las fases de agua y aceite. Según los requisitos de 3.2 de los Principios generales de la NGAA. El uso propuesto de lecitina es para mejorar el mantenimiento de la estabilidad de un alimento, no para cambiar la naturaleza, la sustancia o la calidad del alimento con el fin de engañar al consumidor.	

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		China	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Celulosa microcristalina	
Número del SIN		460	
Clase funcional <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Estabilizadores, Espesantes	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>		La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente o <input checked="" type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"	
N.º categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
01.1.2	Otras leches líquidas (naturales)	BPF	
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		Año de evaluación: 1997 IDA: no especificada Reunión: 49 Código de especificaciones: R Especificaciones: COMPENDIUM ADDENDUM 8/FNP 52 Add.8/65 (2000). R: FAO JECFA Monographs 1 vol.2/355	

JUSTIFICACIÓN:	
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>	La microcelulosa es uno de los hidrocoloides de la celulosa natural. La microcelulosa puede suspender bien los coloides o las partículas en la leche, como la proteína de la leche y los minerales en los productos fortificados. También podría aumentar la viscosidad de la fase acuosa continua y reducir las tasas de formación de crema o sedimentación.
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)	Aditivo del Cuadro 3: <input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)
Justificación que el uso no engaña al consumidor	El uso de celulosa microcristalina en la leche como aditivo alimentario está justificado en función de los requisitos de 3.2 de los Principios generales de la NGAA. El uso propuesto de celulosa microcristalina es para mejorar el mantenimiento de la estabilidad de un alimento, no para cambiar la naturaleza, la sustancia o la calidad del alimento con el fin de engañar al consumidor.

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:	China		
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>	Mono- y di-glicéridos de ácidos grasos		
Número del SIN	471		
Clase funcional <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>	Emulsionantes, Estabilizadores		
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>	La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente o <input checked="" type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"		
N.º categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
01.1.2	Otras leches líquidas (naturales)	BPF	

EVALUACIÓN POR EL JECFA:	
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>	Año de evaluación: 1973 IDA: No especificada Reunión: 17 Código de especificaciones: R Monografía de especificaciones: COMPENDIUM ADDENDUM 8/FNP 52 Add.8/203 (METALS LIMITS) (2000). R; FAO JECFA Monographs 1 vol.2/417

JUSTIFICACIÓN:	
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>	Los mono- y di-glicéridos de ácidos grasos tienen un impacto significativo en la tensión interfacial entre las fases de agua y aceite y, como tales, son muy importantes para facilitar la emulsificación en productos recombinados. Los mono- y di-glicéridos pueden prevenir el sabor a polvo y textura arenosa. Además, el SIN 471 se utiliza para controlar la relación emulsionante/proteína en las membranas de la emulsión. Esto es importante para el período de conservación de los productos.
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)	Aditivo del Cuadro 3: <input checked="" type="checkbox"/> Sí

	<input type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)
Justificación que el uso no engaña al consumidor	El uso de mono- y di-glicéridos de ácidos grasos en la leche líquida como aditivo alimentario está justificado en función de los requisitos de 3.2 de los Principios generales de la NGAA. El uso propuesto de mono- y di-glicéridos de ácidos grasos es para mejorar el mantenimiento de la estabilidad de un alimento, no para cambiar la naturaleza, la sustancia o la calidad del alimento con el fin de engañar al consumidor.

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		China	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Trifosfato pentasódico	
Número del SIN		451(i)	
Clase funcional <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Estabilizadores, Humectantes	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>		La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente o <input checked="" type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"	
N.º categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
01.1.2	Otras leches líquidas (naturales)	5 000 mg/kg	Nota 33: Como fósforo Nota 227: Para uso en leches esterilizadas y UHT solamente.
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		Año de evaluación: 1982 IDA: No especificada Reunión: 26 Código de especificaciones: R,T (1976) Monografía de especificaciones: COMPENDIUM ADDENDUM 8/FNP 52 Add.8/87 (2000) . R: FAO JECFA Monographs 1 vol.3/27	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		El trifosfato pentasódico podría reducir la tensión interfacial entre líquidos/sólidos, especialmente para utilizarlo en el procesado de leche UHT para mantener la calidad durante el proceso de UHT. También podría preservar la calidad de la leche utilizándolo como conservador de la humedad.	
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)		Aditivo del Cuadro 3: <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación) Según datos del consumo en China, a la dosis máxima de uso propuesta, la ingesta diaria de una persona con un peso de 60 kg es de 1,2 mg/kg de pc en el total de la población; y la ingesta diaria de las edades 2-6 es de 5,25 mg/kg (basado en 20 kg de pc).	
Justificación que el uso no engaña al consumidor		El uso de trifosfato pentasódico en la leche como aditivo alimentario está justificado en función de los requisitos de 3.2 de los Principios generales de la NGAA. El uso propuesto de trifosfato pentasódico es para mejorar el mantenimiento de la estabilidad de un alimento, no para cambiar la naturaleza, la	

		sustancia o la calidad del alimento con el fin de engañar al consumidor.	
LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		China	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Polidextrosas	
Número del SIN		1200	
Clase funcional <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Espesantes	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>		La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente o <input checked="" type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"	
N.º categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
01.1.2	Otras leches líquidas (naturales)	BPF	
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		Año de evaluación: 1987 IDA: no especificada reunión: 31 Especificaciones: COMPENDIUM ADDENDUM 6/FNP 52 Add.6/103 (1998). R; FAO JECFA Monographs 1 vol.3/51	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		Las polidextrosas se añaden a leches de contenido bajo o reducido de grasa, contribuyendo al sabor y la percepción de cremosidad, aumentando así la aceptabilidad organoléptica para los consumidores.	
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)		Aditivo del Cuadro 3: <input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)	
Justificación que el uso no engaña al consumidor		El uso de polidextrosas en la leche como aditivo alimentario está justificado en función de los requisitos de 3.2 de los Principios generales de la NGAA.	

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		China	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	
Número del SIN		475	
Clase funcional <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Emulsionantes	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1):		La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente	

<i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>		o <input checked="" type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"	
N.º categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
01.1.2	Otras leches líquidas (naturales)	1 000 mg/kg	
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		Año de evaluación: 1989 IDA: 0-25 mg/kg de pc Reunión: 35 Código de especificaciones: R Especificaciones: COMPENDIUM ADDENDUM 8/FNP 52 Add.8/203 (METALS LIMITS) (2000). R; FAO JECFA Monographs 1 vol.3/77	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		Los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos son un emulsionante con buena actividad interfacial. Pueden afectar a la tensión superficial entre la fase de agua y aceite para ayudar a la formación de la emulsión en los productos lácteos recombinados. Los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos pueden reducir también la formación de crema de la grasa; y mantener el producto estable durante el período de conservación, especialmente de los productos de leche entera recombinados.	
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)		Aditivo del Cuadro 3: <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación) Según datos del consumo en China, a la dosis máxima de uso propuesta, la ingesta diaria de una persona con un peso de 60 kg es de 0,24 mg/kg de pc en el total de la población; y la ingesta diaria de las edades 2-6 es de 1,05 mg/kg (basado en 20 kg de pc).	
Justificación que el uso no engaña al consumidor		El uso de ésteres poliglicéridos de ácidos grasos en la leche como aditivo alimentario está justificado en función de los requisitos de 3.2 de los Principios generales de la NGAA. El uso propuesto de ésteres poliglicéridos de ácidos grasos es para mejorar el mantenimiento de la estabilidad de un alimento, no para cambiar la naturaleza, la sustancia o la calidad del alimento con el fin de engañar al consumidor.	

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		China	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Alginato de propilenglicol	
Número del SIN		405	
Clase funcional <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>		La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente o <input checked="" type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"	
N.º categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
01.1.2	Otras leches líquidas (naturales)	4 000 mg/kg	

EVALUACIÓN POR EL JECFA:	
Evaluación por el JECFA Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).	Año de evaluación: 1993 IDA: 0-70 mg/kg de pc Reunión: 49 Código de especificaciones: R (1997) Especificación: COMPENDIUM ADDENDUM 5/FNP 52 Add.5/131 (1997). R; FAO JECFA Monographs 1 vol.3/189
JUSTIFICACIÓN:	
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>	El alginato de propilenglicol puede estabilizar la proteína de la leche al proporcionar estabilización estérica. El alginato de propilenglicol puede interactuar con las proteínas de la leche y ser adsorbido en la superficie de las micelas de caseína con una función de estabilización en la leche recombinada. Como la molécula de alginato de propilenglicol contiene tanto grupos hidrofóbicos como hidrofílicos, también tiene actividad interfacial y es útil para estabilizar los productos recombinados durante el período de conservación.
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)	Aditivo del Cuadro 3: <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación) Según datos del consumo en China, a la dosis máxima de uso propuesta, la ingesta diaria de una persona con un peso de 60 kg es de 0,96 mg/kg de pc en el total de la población; y la ingesta diaria de las edades 2-6 es de 4,2 mg/kg (basado en 20 kg de pc).
Justificación que el uso no engaña al consumidor	El uso de alginato de propilenglicol en la leche como aditivo alimentario se justifica según los requisitos de 3.2 de los Principios generales de la NGAA; el uso propuesto de alginato de propilenglicol no está vinculado con cuestiones relacionadas con la frescura y calidad de los ingredientes utilizados o prácticas indeseables que podrían engañar al consumidor.

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		China	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Ascorbato de sodio	
Número del SIN		301	
Clase funcional <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Antioxidantes	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>		La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente o <input checked="" type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"	
N.º categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
01.1.2	Otras leches líquidas (naturales)	BPF	
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		Año de evaluación: 1981 IDA: No especificada Reunión: 25 Código de especificaciones: R (1973) Monografía de especificaciones:	

	COMPENDIUM ADDENDUM 11/FNP 52 Add. 11/89 (METALS LIMITS) (2003). FAO JECFA Monographs 1 vol.3/307
JUSTIFICACIÓN:	
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>	El ascorbato de sodio se viene utilizando ampliamente como antioxidante en muchas categorías de alimentos. Se utiliza en la leche líquida para mantener la calidad en el período de conservación y para proteger el producto del desarrollo de un sabor rancio y/o sabor extraño.
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)	Aditivo del Cuadro 3: <input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)
Justificación que el uso no engaña al consumidor	El uso propuesto de ascorbato de sodio en la leche líquida como aditivo alimentario está justificado en función de los requisitos de 3.2 de los Principios generales de la NGAA. El uso propuesto de ascorbato de sodio es para mejorar el mantenimiento de la calidad y la estabilidad de un alimento, no para cambiar la naturaleza o la calidad del alimento con el fin de engañar al consumidor.

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		China	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Carboximetilcelulosa sódica	
Número del SIN		466	
Clase funcional <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Estabilizadores, Espesantes	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>		La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente o <input checked="" type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"	
N.º categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
01.1.2	Otras leches líquidas (naturales)	BPF	
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		Año de evaluación: 1989 IDA: no especificada Reunión: 35 Código de especificaciones: S Especificaciones: COMPENDIUM ADDENDUM 12/FNP 52 Add. 12/68 (METALS LIMITS) (2004). R; FAO JECFA Monographs 1 vol.3/315	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		Carboximetilcelulosa es una goma de celulosa de la celulosa natural de alta viscosidad. Puede estabilizar la leche aumentando la viscosidad de la fase continua del agua y reduciendo las tasas de formación de crema o sedimentación en los productos lácteos fortificados, como calcio fortificado.	
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)		Aditivo del Cuadro 3: <input checked="" type="checkbox"/> Sí	

	<input type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)
Justificación que el uso no engaña al consumidor	Carboximetilcelulosa sódica utilizada como aditivo alimentario en esta categoría de alimentos propuesta está justificada en función de los requisitos de 3.2 de los Principios generales de la NGAA. El uso propuesto de carboximetilcelulosa sódica es para mejorar el mantenimiento de la estabilidad de un alimento, no para cambiar la naturaleza, la sustancia o la calidad del alimento con el fin de engañar al consumidor.

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		China	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Polifosfato de sodio	
Número del SIN		452(i)	
Clase funcional <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Humectantes, Estabilizadores	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>		La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente o <input checked="" type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"	
N.º categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
01.1.2	Otras leches líquidas (naturales)	5 000 mg/kg	Nota 33: Como fósforo Nota 227: Para uso en leches esterilizadas y UHT solamente.
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		Año de evaluación: 1982 IDA: IDTM 70 mg/kg de pc (como fósforo) Reunión: 46 Código de especificaciones: R (1996) Especificaciones: COMPENDIUM ADDENDUM 8/FNP 52 Add.8/203 (METALS LIMITS) (2000). R; FAO JECFA Monographs 1 vol.3/377	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		El polifosfato de sodio podría provocar un considerable aumento de la estabilidad al calor de la leche UHT durante el procesado mediante la adición de la concentración adecuada como estabilizador.	
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)		Aditivo del Cuadro 3: <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación) Según datos del consumo en China, a la dosis máxima de uso propuesta, la ingesta diaria de una persona con un peso de 60 kg es de 1,2 mg/kg de pc en el total de la población; y la ingesta diaria de las edades 2-6 es de 5,25 mg/kg (basado en 20 kg de pc).	

Justificación que el uso no engaña al consumidor	El uso de polifosfato de sodio en la leche líquida como aditivo alimentario está justificado en función de los requisitos de 3.2 de los Principios generales de la NGAA. El uso propuesto de polifosfato de sodio es para mejorar el mantenimiento de la estabilidad de un alimento, no para cambiar la naturaleza, la sustancia o la calidad del alimento con el fin de engañar al consumidor.
---	---

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		China	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Ésteres de ácidos grasos y sacarosa	
Número del SIN		473	
Clase funcional <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Emulsionantes	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>		La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente o <input checked="" type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"	
N.º categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
01.1.2	Otras leches líquidas (naturales)	1 000 mg/kg	
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		Año de evaluación: 2010 IDA: 0-30 mg/kg de pc Reunión: 73 Reunión: 49 Código de especificaciones: R Especificación: FAO JECFA Monographs 4- JECFA 68/ R (2007)	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		Los ésteres de ácidos grasos y sacarosa tienen una actividad interfacial importante. Pueden afectar a la tensión superficial entre la fase de agua y aceite para ayudar a la formación de la emulsión en productos de leche recombinada y productos de leche fortificada con calcio. Los ésteres de ácidos grasos y sacarosa pueden reducir también la formación de crema de la grasa. Esto es muy útil para el período de conservación de los productos.	
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)		Aditivo del Cuadro 3: <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación) Según datos del consumo en China, a la dosis máxima de uso propuesta, la ingesta diaria de una persona con un peso de 60 kg es de 0,24 mg/kg de pc en el total de la población; y la ingesta diaria de las edades 2-6 es de 1,05 mg/kg (basado en 20 kg de pc).	

Justificación que el uso no engaña al consumidor	El uso de ésteres de ácidos grasos y sacarosa cumple con las condiciones mencionadas en la sección 3.2 de la NGAA utilizados como aditivo alimentario en esta categoría de alimentos. El uso propuesto de los ésteres de ácidos grasos y sacarosa no está vinculado a cuestiones relacionadas con la frescura y la calidad de los ingredientes utilizados o prácticas indeseables que podrían engañar al consumidor.
---	--

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		China	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		TARTRATOS	
Número del SIN		334, 335(ii), 337	
Clase funcional <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Reguladores de la acidez, antioxidantes, potenciadores del sabor, estabilizadores, sales emulsionantes, secuestrantes	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>		La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input checked="" type="checkbox"/> revisión de una disposición existente o <input type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"	
N.º categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
05.2	Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turroneos, etc.	2 000 mg/kg 20 000 mg/kg	Nota 45 y XS309R
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		Año de evaluación: 1977 IDA: El JECFA asignó una IDA de grupo de 0-30 mg/kg de pc/día de tartratos (ácido tartárico, L (+)- y sus sales de sodio, potasio, de potasio y sodio) Reunión: 21 Código de especificaciones: R Monografía de especificaciones: - Ácido tartárico (SIN 334), http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/specs/Monograph1/Additive-457.pdf ; - Tartrato de sodio L(+) (SIN335(ii)), http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/specs/monograph7/additive-427-m7.pdf ; - Tartrato de potasio y sodio L(+) (SIN 337), http://www.FAO.org/AG/AGN/JECFA-additives/specs/Monograph1/Additive-348.pdf	
JUSTIFICACIÓN			

<p>Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i></p>	<p>Los tartratos se utilizan como agentes de control de la acidez (es decir, el pH) para proporcionar el impacto inicial de acidez a los dulces. Contribuyen a un fuerte sabor ácido y pueden aumentar y mejorar los sabores de frutas donde están presentes de forma natural. La dulzura de la sacarosa también es incrementada por el ácido como el ácido tartárico, lo que permite reducir un poco el uso de sacarosa. Los tartratos son ingredientes importantes de los dulces aromatizados con frutas desempeñando un papel en la estabilidad de la acidez de estos dulces, que a cambio tienen un papel sinérgico en la estabilización del perfil de sabor de los aromatizantes añadidos. El ácido tartárico en sí mismo es el más soluble en agua de las sustancias ácidas de sólidos, seguido, por orden descendente, del ácido málico, ácido cítrico, ácido adípico, ácido fumárico y ácido succínico. El ácido tartárico proporciona el más alto nivel de acidez inicial de la variedad de ácidos de alimentos comúnmente disponibles. En caramelos con sabor a frutas, la acidez inicial que realza el sabor natural es muy importante para el consumidor. Por lo tanto, los tartratos (SIN 334, 335(ii) y 337) satisfacen una necesidad del consumidor que ninguno de los demás ácidos permitidos puede satisfacer. Con base en datos de la bibliografía, cada consumidor individual difiere también radicalmente en su capacidad física y psicológica para detectar diferencias en la identificación de ácidos y el sabor ácido. Por lo tanto, también pueden encontrarse tartratos en combinación con dos o más ácidos (p. ej. ácido cítrico) para realzar el sabor de frutas. En general, los tartratos (SIN 334, 335(ii) y 337) son necesarios tecnológicamente a 20 000 mg/kg específicamente en los dulces de la categoría 05.2.</p>
<p>Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)</p>	<p>Aditivo del Cuadro 3:</p> <p><input type="checkbox"/> Sí</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)</p> <p>El JECFA asignó una IDA de grupo de 0-30 mg/kg de pc/día de tartratos. El consumo de un dulce de 5 gramos que contiene la dosis máxima de uso permitida futura de 20 000 mg/kg de tartratos por un adulto de 60 kg tendría como consecuencia la posible ingesta de sólo 100 mg de tartratos, es decir, 5,6% de la IDA.</p>
<p>Justificación que el uso no engaña al consumidor</p>	<p>i) el uso de ácido tartárico y sus sales de tartrato (SIN 334, 335(ii) y 337), es decir, tartratos, debe permitirse en la NGAA del Codex a una dosis de 20 000 mg/kg en los dulces, expresado como ácido tartárico, para uso por separado o en combinación y ii) esa dosis está justificada técnicamente y es segura, basado en las necesidades técnicas y los cálculos de seguridad relacionados mencionados anteriormente.</p>

<p>LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:</p>	<p>China</p>
<p>IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:</p>	
<p>Nombre del aditivo <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i></p>	<p>Tocoferoles (d-alfa-tocoferol, tocoferol concentrado, mezcla, dl-alfa-tocoferol)</p>
<p>Número del SIN</p>	<p>307a d-alfa-tocoferol 307b tocoferol concentrado, mezcla 307c dl-alfa-tocoferol</p>
<p>Clase funcional <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i></p>	<p>Antioxidantes</p>
<p>USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i></p>	<p>La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente o <input checked="" type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"</p>

N.º categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)		Observaciones (4)
01.1.2	Otras leches líquidas (naturales)	200 mg/kg		
EVALUACIÓN POR EL JECFA:				
Evaluación por el JECFA				
<i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>				
	Año de evaluación:	307a 1986	307b 1973	307c 1986
	IDA	0,15-2 mg/kg de pc	0-2 mg/kg de pc	0,15-2 mg/kg de pc
	Reunión	-	17	-
	Código de especificaciones	-	R (1977)	-
	Monografía de especificaciones	COMPENDIUM ADDENDUM 11/FNP 52 Add. 11/89 (METALS LIMITS) (2003). R: FAO JECFA Monographs 1 vol.3/535	NMRS 57-JECFA 21/91 (1977)	COMPENDIUM ADDENDUM 11/FNP 52 Add. 11/89 (METALS LIMITS) (2003). R: FAO JECFA Monographs 1 vol.3/531
JUSTIFICACIÓN:				
Justificación de su uso y necesidad tecnológica		Los tocoferoles podrían mantener la calidad de los productos en el período de conservación y proteger el producto del desarrollo de un sabor rancio y/o sabor extraño.		
<i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>				
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)		Aditivo del Cuadro 3: <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación) Según datos del consumo en China, a la dosis máxima de uso propuesta, la ingesta diaria de una persona con un peso de 60 kg es de 0,048 mg/kg de pc en el total de la población; y la ingesta diaria de las edades 2-6 es de 0,21 mg/kg (basado en 20 kg de pc).		
Justificación que el uso no engaña al consumidor		El uso de tocoferoles en la leche líquida como aditivo alimentario está justificado en función de los requisitos de 3.2 de los Principios generales de la NGAA. El uso propuesto de tocoferoles es para mejorar el mantenimiento de la calidad y la estabilidad de un alimento, no para cambiar la naturaleza o la calidad del alimento con el fin de engañar al consumidor.		

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:	China
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:	
Nombre del aditivo <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>	Citrato trisódico
Número del SIN	331 (iii)
Clase funcional <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>	Estabilizadores

USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>		La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente o <input checked="" type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"	
N.º categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
01.1.2	Otras leches líquidas (naturales)	BPF	
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		Año de evaluación: 1973 IDA: NO LIMITADA Reunión: 17 Código de especificaciones: R (1975) Especificaciones: COMPENDIUM ADDENDUM 10/FNP 52 Add.10/34 (METALS LIMITS) (2002). R; FAO JECFA Monographs 1 vol.3/569	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		El citrato trisódico podría ayudar a prevenir la desnaturalización de las proteínas y mantener una buena estabilidad durante el proceso de fabricación de los productos de la categoría de alimentos 1.1.2.	
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)		Aditivo del Cuadro 3: <input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)	
Justificación que el uso no engaña al consumidor		El uso de citrato trisódico en la leche líquida como aditivo alimentario está justificado en función de los requisitos de 3.2 de los Principios generales de la NGAA. El uso propuesto de citrato trisódico es para mejorar el mantenimiento de la estabilidad de un alimento, no para cambiar la naturaleza, la sustancia o la calidad del alimento con el fin de engañar al consumidor.	

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:	China		
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>	Fosfato trisódico		
Número del SIN	339(iii)		
Clase funcional <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>	Humectantes, Estabilizadores		
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>	La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente o <input checked="" type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"		
N.º categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
01.1.2	Otras leches líquidas (naturales)	5 000 mg/kg	Nota 33: Como fósforo Nota 227: Para uso en leches esterilizadas y UHT solamente.
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA		Año de evaluación: 1982 IDA: IDTM 70 mg/kg de pc (como fósforo)	

<i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>	Reunión: 26 Código de especificaciones: R (1975) Especificaciones: <u>RETIRADAS (2005)</u>
JUSTIFICACIÓN:	
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>	El fosfato trisódico reduce el calcio iónico y los sedimentos durante el tratamiento UHT en el proceso de fabricación de la leche UHT, por lo tanto, para aumentar la estabilidad.
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)	Aditivo del Cuadro 3: <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación) Según datos del consumo en China, a la dosis máxima de uso propuesta, la ingesta diaria de una persona con un peso de 60 kg es de 1,2 mg/kg de pc en el total de la población; y la ingesta diaria de las edades 2-6 es de 5,25 mg/kg (basado en 20 kg de pc).
Justificación que el uso no engaña al consumidor	El uso de fosfato trisódico en la leche líquida como aditivo alimentario está justificado en función de los requisitos de 3.2 de los Principios generales de la NGAA. El uso propuesto de fosfato trisódico es para mejorar el mantenimiento de la estabilidad de un alimento, no para cambiar la naturaleza, la sustancia o la calidad del alimento con el fin de engañar al consumidor.

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		China	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Goma xantán	
Número del SIN		415	
Clase funcional <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Estabilizadores	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>		La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente o <input checked="" type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"	
N.º categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
01.1.2	Otras leches líquidas (naturales)	BPF	
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		Año de evaluación: 1986 IDA: No especificada Reunión: 30 Código de especificaciones: R (1993) Monografía de especificaciones: COMPENDIUM ADDENDUM 7/FNP 52 Add.7/105 (1999). R; FAO JECFA Monographs 1 vol.3/589	
Justificación de su uso y necesidad tecnológica		La goma xantán estabiliza los productos lácteos líquidos dando estabilización estérica a través de la interacción con las proteínas. También ayuda a mantener los sólidos suspendidos, es decir, complejos de vitaminas y minerales en productos fortificados.	

<i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>	
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)	Aditivo del Cuadro 3: <input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)
Justificación que el uso no engaña al consumidor	El uso de goma xantán cumple con las condiciones mencionadas en la sección 3.2 de la NGAA utilizada como aditivo alimenticio en esta categoría de alimentos; y el uso no cambia la naturaleza del producto y no tiene ningún efecto sobre las propiedades sensoriales que podrían engañar a los consumidores (como el uso de materias primas defectuosas).

JAPÓN

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		<i>Japón</i>	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		<i>Lecitina</i>	
Número del SIN		<i>322(i)</i>	
Clase funcional <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		<i>Antioxidantes, emulsionantes</i>	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.		La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente o <input checked="" type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"	
N.º categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
01.1.2	Otras leches líquidas (naturales)	100 mg/kg	<i>Para uso en leches líquidas fortificadas con vitaminas y minerales no aromatizadas solamente.</i>
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		<i>En la 17.ª reunión del JECFA (1973) se evaluó la lecitina y se estableció una IDA "no limitada". La especificación fue preparada en la 41.ª reunión del JECFA, publicada en FAO Food and Nutrition Paper 52 Addendum 2 (1993) y revisada en la 61.ª reunión del JECFA (2003).</i>	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).		<i>La lecitina se utiliza para evitar la sedimentación en las leches líquidas fortificadas con vitaminas y minerales no aromatizadas.</i>	
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)		Aditivo del Cuadro 3: <input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)	
Justificación que el uso no engaña al consumidor		<i>El uso descrito no afecta a la naturaleza y calidad del alimento que podrían esperar los consumidores. La lecitina es muy utilizada en una diversidad de alimentos como emulsionante.</i>	

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		<i>Japón</i>	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		<i>Ácido cítrico</i>	
Número del SIN		<i>330</i>	
Clase funcional <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		<i>Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de retención de color, secuestrantes</i>	

USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹): Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.		La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente o <input checked="" type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"	
N.º categoría de alimentos (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
01.1.2	Otras leches líquidas (naturales)	20 mg/kg	Para uso en leches líquidas fortificadas con vitaminas y minerales no aromatizadas solamente.
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		<i>El ácido cítrico fue evaluado y se estableció una IDA de grupo "no limitada" para el ácido cítrico y sus sales de calcio, potasio, sodio y amonio en la 17.ª reunión del JECFA (1973). La especificación más reciente fue preparada en la 79.ª reunión del JECFA y publicada en FAO JECFA Monographs 16 (2014).</i>	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).		<i>El ácido cítrico se utiliza para corregir el pH a fin de evitar la degradación de las proteínas en las leches líquidas fortificadas con hierro no aromatizadas.</i>	
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)		Aditivo del Cuadro 3: <input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)	
Justificación que el uso no engaña al consumidor		<i>El uso descrito no afecta a la naturaleza y calidad del alimento que podrían esperar los consumidores. El ácido cítrico es muy utilizado en una diversidad de alimentos como regulador de la acidez.</i>	

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		Japón	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Citrato trisódico	
Número del SIN		331(iii)	
Clase funcional <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		<i>Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores</i>	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹): Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.		La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente o <input checked="" type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"	
N.º categoría de alimentos (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
01.1.2	Otras leches líquidas (naturales)	600 mg/kg	Para uso en leches líquidas fortificadas con minerales no aromatizadas solamente.
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			

Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>	<i>En la 17.ª reunión del JECFA (1973) se evaluó el citrato trisódico y se estableció una IDA "no limitada". La especificación fue preparada en la 19.ª reunión del JECFA, publicada en FAO Food and Nutrition Paper 52 Addendum 2 (1992) y revisada en la 59.ª reunión del JECFA (2002).</i>
JUSTIFICACIÓN:	
Justificación de su uso y necesidad tecnológica Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).	<i>El citrato trisódico se utiliza para corregir el pH a fin de evitar la sedimentación en las leches líquidas fortificadas con minerales no aromatizadas.</i>
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)	Aditivo del Cuadro 3: <input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)
Justificación que el uso no engaña al consumidor	<i>El uso descrito no afecta a la naturaleza y calidad del alimento que podrían esperar los consumidores. El citrato trisódico es muy utilizado en una diversidad de alimentos como regulador de la acidez.</i>

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		Japón	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Carragenina	
Número del SIN		407	
Clase funcional <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		<i>Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes</i>	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.		La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente o <input checked="" type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"	
N.º categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
01.1.2	Otras leches líquidas (naturales)	800 mg/kg	<i>Para uso en leches líquidas fortificadas con vitaminas y minerales no aromatizadas solamente.</i>

EVALUACIÓN POR EL JECFA:	
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>	<i>La carragenina fue evaluada y se estableció una IDA "no especificada" para la carragenina y el alga Eucheuma elaborada en la 57.ª reunión del JECFA (2001). La especificación más reciente fue preparada en la 79.ª reunión del JECFA (2014) y publicada en FAO JECFA Monographs 16 (2014).</i>
JUSTIFICACIÓN:	
Justificación de su uso y necesidad tecnológica	<i>La carragenina se utiliza para evitar la sedimentación en las leches líquidas fortificadas con vitaminas y minerales no aromatizadas.</i>

<i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>	
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)	Aditivo del Cuadro 3: <input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)
Justificación que el uso no engaña al consumidor	<i>El uso descrito no afecta a la naturaleza y calidad del alimento que podrían esperar los consumidores.</i>

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		Japón	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Goma arábica	
Número del SIN		414	
Clase funcional <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.		La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente <input checked="" type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"	
N.º categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
01.1.2	Otras leches líquidas (naturales)	500 mg/kg	Para uso en leches líquidas fortificadas con vitaminas y minerales no aromatizadas solamente.

EVALUACIÓN POR EL JECFA:	
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>	<i>En la 35.ª reunión del JECFA (1989) se evaluó la goma arábica y se estableció una IDA "no especificada". La especificación fue preparada en la 51.ª reunión del JECFA (1998) y publicada en FNP 52 Add 7 (1999).</i>
JUSTIFICACIÓN:	
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>	<i>La goma arábica se utiliza para evitar la sedimentación en las leches líquidas fortificadas con vitaminas y minerales no aromatizadas.</i>
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)	Aditivo del Cuadro 3: <input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)
Justificación que el uso no engaña al consumidor	<i>El uso descrito no afecta a la naturaleza y calidad del alimento que podrían esperar los consumidores.</i>

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:	Japón
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:	

Nombre del aditivo <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Goma xantán	
Número del SIN		415	
Clase funcional <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Emulsionantes, espumantes, estabilizadores, espesantes	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.		La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente o <input checked="" type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"	
N.º categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
01.1.2	Otras leches líquidas (naturales)	140 mg/kg	Para uso en leches líquidas fortificadas con minerales no aromatizadas solamente.
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		<i>En la 30.ª reunión del JECFA (1986) se evaluó la goma xantán y se estableció una IDA "no especificada". La especificación más reciente fue preparada en la 53.ª reunión del JECFA (1999) y publicada en FNP Add 7 (1999).</i>	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		<i>La goma xantán se utiliza para evitar la sedimentación en las leches líquidas fortificadas con minerales no aromatizadas.</i>	
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)		Aditivo del Cuadro 3: <input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)	
Justificación que el uso no engaña al consumidor		<i>El uso descrito no afecta a la naturaleza y calidad del alimento que podrían esperar los consumidores.</i>	

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:	Japón
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:	
Nombre del aditivo <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>	Goma gelán
Número del SIN	418
Clase funcional <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>	Estabilizadores, espesantes
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.	La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente o <input checked="" type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"

N.º categoría de alimentos (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
01.1.2	Otras leches líquidas (naturales)	120 mg/kg	Para uso en leches líquidas fortificadas con minerales no aromatizadas solamente.
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).		En la 37.ª reunión del JECFA (1990) se evaluó la goma gelán y se estableció una IDA "no especificada". La especificación más reciente fue preparada en la 79.ª reunión del JECFA (2014) y publicada en FAO JECFA Monographs 16 (2014).	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).		La goma gelán se utiliza para evitar la sedimentación en las leches líquidas fortificadas con minerales no aromatizadas.	
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)		Aditivo del Cuadro 3: <input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)	
Justificación que el uso no engaña al consumidor		El uso descrito no afecta a la naturaleza y calidad del alimento que podrían esperar los consumidores.	

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		Japón	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989		Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	
Número del SIN		460(i)	
Clase funcional Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989		Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹): Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.		La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente o <input checked="" type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"	
N.º categoría de alimentos (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
01.1.2	Otras leches líquidas (naturales)	3 000 mg/kg	Para uso en leches líquidas fortificadas con minerales no aromatizadas solamente.
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).		En la 49.ª reunión del JECFA (1998) se evaluó la celulosa microcristalina y se estableció una IDA "no especificada". La especificación más reciente fue preparada en la 55.ª reunión del JECFA (2000) y publicada en FNP52 Add 8 (2000).	
JUSTIFICACIÓN:			

Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>	<i>La celulosa microcristalina se utiliza para evitar la sedimentación en las leches líquidas fortificadas con minerales no aromatizadas.</i>
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)	Aditivo del Cuadro 3: <input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)
Justificación que el uso no engaña al consumidor	<i>El uso descrito no afecta a la naturaleza y calidad del alimento que podrían esperar los consumidores.</i>

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		Japón	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	
Número del SIN		466	
Clase funcional <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		<i>Incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes endurecedores, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes</i>	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.		La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente <input checked="" type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"	
N.º categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
01.1.2	Otras leches líquidas (naturales)	150 mg/kg	<i>Para uso en leches líquidas fortificadas con minerales no aromatizadas solamente.</i>
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		<i>En la 35.ª reunión del JECFA (1989) se evaluó carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa) y se estableció una IDA "no especificada" para las celulosas modificadas. La evaluación más reciente fue preparada en la 74.ª reunión del JECFA (2011) y publicada en FAO JECFA Monographs 11 (2011).</i>	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		<i>Carboximetilcelulosa sódica se utiliza para evitar la sedimentación en las leches líquidas fortificadas con minerales no aromatizadas.</i>	
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)		Aditivo del Cuadro 3: <input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)	
Justificación que el uso no engaña al consumidor		<i>El uso descrito no afecta a la naturaleza y calidad del alimento que podrían esperar los consumidores.</i>	

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		Japón	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Mono- y di-glicéridos de ácidos grasos	
Número del SIN		471	
Clase funcional <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Emulsionantes, estabilizadores	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.		La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente o <input checked="" type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"	
N.º categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
01.1.2	Otras leches líquidas (naturales)	120 mg/kg	Para uso en leches líquidas fortificadas con vitaminas y minerales no aromatizadas solamente.
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		<i>En la 17.ª reunión del JECFA (1973) se estableció una IDA "no limitada". La especificación más reciente fue preparada en la 17.ª reunión del JECFA (1973) y revisada en la 55.ª reunión del JECFA (2000).</i>	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		Este aditivo alimentario se utiliza para evitar la sedimentación en la leche fortificada con vitaminas y minerales no aromatizada.	
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)		Aditivo del Cuadro 3: <input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)	
Justificación que el uso no engaña al consumidor		El uso descrito no afecta a la naturaleza y calidad del alimento que podrían esperar los consumidores.	

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		Japón	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Ésteres acéticos y de ácidos grasos del glicerol	
Número del SIN		472a	
Clase funcional <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	

USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.		La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente o <input checked="" type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"	
N.º categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
01.1.2	Otras leches líquidas (naturales)	120 mg/kg	Para uso en leches líquidas fortificadas con vitaminas y minerales no aromatizadas solamente.
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		<i>En la 17.ª reunión del JECFA (1973) se estableció una IDA "no limitada". La especificación más reciente fue preparada en la 17.ª reunión del JECFA (1973) y revisada en la 55.ª reunión del JECFA (2000).</i>	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		Este aditivo alimentario se utiliza para evitar la sedimentación en la leche fortificada con vitaminas y minerales no aromatizada.	
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)		Aditivo del Cuadro 3: <input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)	
Justificación que el uso no engaña al consumidor		El uso descrito no afecta a la naturaleza y calidad del alimento que podrían esperar los consumidores.	

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		Japón	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Ésteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol	
Número del SIN		472b	
Clase funcional <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.		La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente o <input checked="" type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"	
N.º categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
01.1.2	Otras leches líquidas (naturales)	120 mg/kg	Para uso en leches líquidas fortificadas con vitaminas y minerales no aromatizadas solamente.
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA		<i>En la 17.ª reunión del JECFA (1973) se estableció una IDA "no limitada".</i>	

Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).	La especificación más reciente fue preparada en la 17. ^a reunión del JECFA (1973) y revisada en la 55. ^a reunión del JECFA (2000).
JUSTIFICACIÓN:	
Justificación de su uso y necesidad tecnológica Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).	Este aditivo alimentario se utiliza para evitar la sedimentación en la leche fortificada con vitaminas y minerales no aromatizada.
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)	Aditivo del Cuadro 3: <input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)
Justificación que el uso no engaña al consumidor	El uso descrito no afecta a la naturaleza y calidad del alimento que podrían esperar los consumidores.

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		Japón	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989		Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol	
Número del SIN		472c	
Clase funcional Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989		Antioxidantes, emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes, estabilizadores	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.		La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente <input checked="" type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"	
N.º categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
01.1.2	Otras leches líquidas (naturales)	120 mg/kg	Para uso en leches líquidas fortificadas con vitaminas y minerales no aromatizadas solamente.

EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).		En la 17. ^a reunión del JECFA (1973) se estableció una IDA "no limitada". La especificación más reciente fue preparada en la 79. ^a reunión del JECFA (2014).	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).		Este aditivo alimentario se utiliza para evitar la sedimentación en la leche fortificada con vitaminas y minerales no aromatizada.	

Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (<i>según corresponda</i>)	Aditivo del Cuadro 3: <input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)
Justificación que el uso no engaña al consumidor	El uso descrito no afecta a la naturaleza y calidad del alimento que podrían esperar los consumidores.

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		<i>Japón</i>	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		<i>Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol</i>	
Número del SIN		<i>472e</i>	
Clase funcional <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		<i>Emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores.</i>	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹): Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.		La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente <input checked="" type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"	
N.º categoría de alimentos (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
01.1.2	Otras leches líquidas (naturales)	120 mg/kg	<i>Para uso en leches líquidas fortificadas con vitaminas y minerales no aromatizadas solamente.</i>
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		<i>Una IDA de 0-50 mg/kg de pc fue establecida en la 61.ª reunión del JECFA (2003). La ingesta total de ácido tartárico de los aditivos alimentarios no debe exceder la IDA de ácido tartárico (0 – 30 mg/kg pc). La especificación más reciente fue preparada en la 71.ª reunión del JECFA (2009).</i>	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		Este aditivo alimentario se utiliza para evitar la sedimentación en la leche fortificada con vitaminas y minerales no aromatizada.	

Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria <i>(según corresponda)</i>	Aditivo del Cuadro 3: <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No (proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación) Según un estudio nacional de la dieta total (método de la cesta de la compra) realizado por el Ministerio de Sanidad de Japón en 2005, las ingestas alimentarias de monoestearato de glicerilo y monopalmitato de glicerilo, componentes principales de los ésteres de ácidos grasos del glicerol, son 46,58 mg/día (0,84 mg/kg de pc/día) y 26,15 mg/día (0,47 mg/kg de pc/día), respectivamente. Por lo tanto, es muy improbable que la exposición alimentaria de los ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol pueda exceder el límite superior de la IDA del JECFA. Asimismo, según un estudio nacional de la dieta total (método de la cesta de la compra) realizado por el Ministerio de Sanidad de Japón en 1998 y 1999, la ingesta de ácido tartárico, L(+)- es 65,1 mg/día (1,18 mg/kg de pc/día), que es muy por debajo del límite superior de la IDA del JECFA de los tartratos.
Justificación que el uso no engaña al consumidor	El uso descrito no afecta a la naturaleza y calidad del alimento que podrían esperar los consumidores.

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		<i>Japón</i>	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		<i>Ésteres de ácidos grasos y sacarosa Oligoésteres de la sacarosa, I y II Sucroglicéridos</i>	
Número del SIN		<i>473, 473a, y 474.</i>	
Clase funcional <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		<i>SIN 473, ésteres de ácidos grasos y sacarosa Emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores SIN 473a, oligoésteres de la sacarosa, I y II Emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores SIN 474, sucroglicéridos Emulsionantes</i>	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.		La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> revisión de una disposición existente <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"	
N.º categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
01.1.2	Otras leches líquidas (naturales)	300 mg/kg	<i>Para uso en leches líquidas fortificadas con vitaminas y minerales no aromatizadas solamente.</i>
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	5 000 mg/kg	348, XS-243 362
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		<i>En la 73.ª reunión del JECFA (2010) se estableció una IDA de grupo de 0 - 30 mg/kg de pc como la suma de ésteres de ácidos grasos y sacarosa, sucroglicéridos, oligoésteres de la sacarosa, I y II, y monoésteres de sacarosa del ácido láurico, palmítico o esteárico. La especificaciones más recientes del SIN 473, 473a y 474 fueron preparadas en la 73.ª reunión del JECFA (2010), la 71.ª reunión del JECFA (2009) y la 49.ª reunión del JECFA (1997), respectivamente.</i>	

JUSTIFICACIÓN:	
<p>Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i></p>	<p><u>1. Categoría de alimentos 01.1.2</u> Estos aditivos alimentarios se utilizan para evitar la sedimentación en la leche fortificada con vitaminas y minerales no aromatizada.</p> <p><u>2. Categoría de alimentos 01.7</u> La Norma del Codex para leches fermentadas (CODEX STAN 243-2003) permite el uso del SIN 491, 492, 493, 494 y 495 como emulsionante en los productos aromatizados.</p> <p>Sin embargo, la NGAA permite el uso de estos aditivos excepto en los productos regulados por CODEX STAN 243-2003.</p> <p>Para evitar conflictos con CODEX STAN 243-2003, Japón propone que la nota XS 243 se sustituya por la nota 362 "Excluidos los productos naturales que correspondan a la Norma para leches fermentadas (CODEX STAN 243-2003)".</p>
<p>Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)</p>	<p>Aditivo del Cuadro 3:</p> <p><input type="checkbox"/> Sí</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> No (proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)</p> <p>La 73.^a reunión del JECFA estimó la ingesta alimentaria de los oligoésteres de la sacarosa, I y II.</p> <p>1. Exposición alimentaria en base a datos de peso</p> <p>Estados Unidos (suponiendo que los oligoésteres de la sacarosa, I y II (SOE) reflejaban 10% del mercado de emulsionantes): 60 mg/día (3% de la IDA)</p> <p>Japón (incluye SOE y ésteres de ácidos grasos y sacarosa): 110 mg/día (6% de la IDA)</p> <p>2. Exposición alimentaria basada en datos de la encuesta nacional sobre alimentación</p> <p>Japón: se estimó que la exposición alimentaria media a SOE I y II de toda la población era 115 y 224 mg/día en las dosis de uso máximas y habituales, respectivamente.</p> <p>EE. UU.: se estimó que la exposición alimentaria media a SOE I y II de toda la población era 151 y 274 mg/día en las dosis de uso máximas y habituales, respectivamente.</p> <p>Con base en lo anterior las exposiciones alimentarias estimadas a SOE I y II combinadas para consumidores medios y altos, basada en dosis de uso habituales o máximas, eran muy por debajo del límite superior de la IDA de JECFA.</p> <p>Para más información consultar el informe de la 73.^a reunión del JECFA (pag. 256-268)</p> <p>http://www.inchem.org/documents/JECFA/jecmono/v62je01.pdf</p>
<p>Justificación que el uso no engaña al consumidor</p>	<p>El uso descrito no afecta a la naturaleza y calidad del alimento que podrían esperar los consumidores.</p>

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:	Japón
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:	
<p>Nombre del aditivo <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i></p>	Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos
Número del SIN	475
<p>Clase funcional <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i></p>	Emulsionantes, estabilizadores
<p>USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</p>	<p>La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente <input checked="" type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"</p>

N.º categoría de alimentos (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
01.1.2	Otras leches líquidas (naturales)	300 mg/kg	Para uso en leches líquidas fortificadas con vitaminas y minerales no aromatizadas solamente.
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		<i>En la 35.ª reunión del JECFA (1989) se estableció una IDA de 0-25 mg/kg de pc. La especificación más reciente fue preparada en la 35.ª reunión del JECFA (1989) y revisada en la 55.ª reunión del JECFA (2000).</i>	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		Este aditivo alimentario se utiliza en la leche fortificada con vitaminas y minerales no aromatizada para estabilizar el calcio o el hierro que se utilizan para la fortificación.	
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)		Aditivo del Cuadro 3: <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No (proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación) Según un estudio nacional de la dieta total (método de la cesta de la compra) realizado por el Ministerio de Sanidad de Japón en 2005, las ingestas diarias de monoestearato de glicerilo y monopalmitato de glicerilo, componentes principales de los ésteres de ácidos grasos del glicerol, son 46,58 mg/día (0,84 mg/kg de pc/día) y 26,15 mg/persona (0,47 mg/kg de pc) respectivamente, que son muy inferiores al límite superior de la IDA del JECFA.	
Justificación que el uso no engaña al consumidor		El uso descrito no afecta a la naturaleza y calidad del alimento que podrían esperar los consumidores.	

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		Japón	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Carbonato de potasio	
Número del SIN		501(i)	
Clase funcional <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, leudantes, estabilizadores, espesantes	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹): Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.		La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente <input checked="" type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"	
N.º categoría de alimentos (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
01.1.2	Otras leches líquidas (naturales)	800 mg/kg	Para uso en leches líquidas fortificadas con minerales no aromatizadas solamente.

EVALUACIÓN POR EL JECFA:	
Evaluación por el JECFA Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).	En la 9. ^a reunión del JECFA (1965) se estableció una IDA no limitada. La especificación más reciente fue preparada en la 19. ^a reunión del JECFA (1975) y revisada en la 59. ^a reunión del JECFA (2002).
JUSTIFICACIÓN:	
Justificación de su uso y necesidad tecnológica Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).	Este aditivo alimentario se utiliza en la leche fortificada con minerales no aromatizada para evitar la desnaturalización de las proteínas durante la pasteurización.
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)	Aditivo del Cuadro 3: <input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)
Justificación que el uso no engaña al consumidor	El uso descrito no afecta a la naturaleza y calidad del alimento que podrían esperar los consumidores.

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		Japón	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989		Tartratos	
Número del SIN		334, 335(ii), 337	
Clase funcional Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989		SIN 334 ácido tartárico, L(+)- Reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes SIN 335(ii) tartrato de sodio, L(+)- Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores SIN 337(ii) tartrato de potasio y sodio, L(+)- Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.		La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; <input checked="" type="checkbox"/> revisión de una disposición existente <input type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"	
N.º categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	2 000 mg/kg	XS 243 362
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).		En la 17. ^a reunión del JECFA (1973) se estableció una IDA de 0-30 mg/kg de pc y fue reconfirmada en la 21. ^a reunión del JECFA (1977). Las especificaciones más recientes del SIN 334, 335(ii) y 337 fueron preparadas en la 53. ^a reunión del JECFA (1999), la 63. ^a reunión del JECFA (2004) y la 63. ^a reunión del JECFA (2004), respectivamente.	
JUSTIFICACIÓN:			

<p>Justificación de su uso y necesidad tecnológica</p> <p>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</p>	<p>La Norma del Codex para leches fermentadas (CODEX STAN 243-2003) permite el uso del SIN 334, 335(ii) y 337 como regulador de la acidez en los productos aromatizados. Sin embargo, la NGAA permite el uso de estos aditivos excepto en los productos regulados por CODEX STAN 243-2003.</p> <p>Para evitar conflictos con CODEX STAN 243-2003, Japón propone que la nota XS 243 se sustituya por la nota 362 "Excluidos los productos naturales que correspondan a la Norma para leches fermentadas (CODEX STAN 243-2003)".</p>
<p>Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)</p>	<p>Aditivo del Cuadro 3:</p> <p><input type="checkbox"/> Sí</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> No (proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)</p> <p>Esta revisión propuesta es sólo para mantener la concordancia entre la NGAA y la correspondiente norma del Codex sobre productos, y podría no afectar a la exposición alimentaria total de los tartratos ya que estos aditivos alimentarios se utilizan realmente de acuerdo con CODEX STAN 243-2003.</p> <p>Según un estudio nacional de la dieta total (método de la cesta de la compra) realizado por el Ministerio de Sanidad de Japón en 1998 y 1999, la ingesta diaria de ácido tartárico, L(+)- es 65,1 mg/persona (1,18 mg/kg de pc), que es muy inferior al límite superior de la IDA del JECFA.</p>
<p>Justificación que el uso no engaña al consumidor</p>	<p>El uso descrito no afecta a la naturaleza y calidad del alimento que podrían esperar los consumidores.</p>

<p>LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:</p>		<p>Japón</p>	
<p>IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:</p>			
<p>Nombre del aditivo</p> <p>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</p>		<p>Ésteres de sorbitán de ácidos grasos</p>	
<p>Número del SIN</p>		<p>491 - 495</p>	
<p>Clase funcional</p> <p>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</p>		<p>SIN 491 Monoestearato de sorbitán Emulsionantes SIN 492 Triestearato de sorbitán Emulsionantes, estabilizadores SIN 493 Monolaurato de sorbitán Emulsionantes, estabilizadores SIN 494 Monooleato de sorbitán Emulsionantes, estabilizadores SIN 495 Monopalmitato de sorbitán Emulsionantes, estabilizadores</p>	
<p>USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</p>		<p>La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; <input checked="" type="checkbox"/> revisión de una disposición existente <input type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"</p>	
<p>N.º categoría de alimentos (2)</p>	<p>Nombre de la categoría de alimentos (2)</p>	<p>Dosis máxima de uso (3)</p>	<p>Observaciones (4)</p>
<p>01.7</p>	<p>Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)</p>	<p>5 000 mg/kg</p>	<p>XS 243 362</p>
<p>EVALUACIÓN POR EL JECFA:</p>			
<p>Evaluación por el JECFA</p> <p>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</p>		<p>En la 26.ª reunión del JECFA (1982) se estableció una IDA de grupo de 0-25 mg/kg de pc como la suma de ésteres de sorbitán del ácido láurico, oleico, palmítico y esteárico. La especificación más reciente fue preparada en la 55.ª reunión del JECFA (2000).</p>	

JUSTIFICACIÓN:	
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>	<i>La Norma del Codex para leches fermentadas (CODEX STAN 243-2003) permite el uso del SIN 491, 492, 493, 494 y 495 como emulsionante en los productos aromatizados.</i> <i>Sin embargo, la NGAA permite el uso de estos aditivos excepto en los productos regulados por CODEX STAN 243-2003.</i> <i>Para evitar conflictos con CODEX STAN 243-2003, Japón propone que la nota XS 243 se sustituya por la nota 362 "Excluidos los productos naturales que correspondan a la Norma para leches fermentadas (CODEX STAN 243-2003)".</i>
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)	Aditivo del Cuadro 3: <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No (proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación) Esta revisión propuesta es sólo para mantener la concordancia entre la NGAA y la correspondiente norma del Codex sobre productos, y podría no afectar a la exposición alimentaria total de los ésteres de sorbitán de ácidos grasos ya que este aditivo alimentario se utiliza realmente de acuerdo con CODEX STAN 243-2003. Si el CCFA necesita más información sobre la exposición de este aditivo de la categoría de alimentos 01.7, el CCFA debe recoger información del comité sobre productos pertinente.
Justificación que el uso no engaña al consumidor	<i>El uso descrito no afecta a la naturaleza y calidad del alimento que podrían esperar los consumidores.</i> <i>La NGAA permite utilizar ésteres de sorbitán de ácidos grasos en diversos alimentos.</i>

Asociación Europea de Fabricantes de Emulsionantes Alimentarios (EFEMA)

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		EFEMA, Asociación Europea de Fabricantes de Emulsionantes Alimentarios	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	
Número del SIN		475	
Clase funcional <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Emulsionantes, estabilizadores	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹): Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.		La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input checked="" type="checkbox"/> revisión de una disposición existente o <input type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"	
N.º categoría de alimentos (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
07.2.3	Mezclas para panadería fina (p.ej., tortas, tortitas o panqueques)	15 000-16 000	Notas 11. Sobre la base de harina
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			

<p>Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i></p>	<p>Preparada en la 35.^a reunión del JECFA (1989), publicada en FNP 49 (1990) y en FNP 52 (1992) reemplazando a las especificaciones preparadas en la 27.^a reunión del JECFA (1983). Especificaciones para arsénico y metales revisadas en la 55.^a reunión del JECFA (2000). En la 35.^a reunión del JECFA (1989) se estableció una IDA de 0-25 mg/kg de pc. Monografía 1 (2006) Véase http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/jecfa_additives/docs/Monograph1/Additive-317.pdf</p>		
<p>JUSTIFICACIÓN:</p>			
<p>Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i></p>	<p>En la 48.^a reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios fueron aprobadas varias disposiciones sobre los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475). Entre éstos se encontraban las siguientes: 07.2.1 Tortas, galletas y pasteles (por ejemplo, relleno de fruta o crema) con una dosis máxima de 10 000 mg/kg; 07.2.2 Otros productos de panadería fina (por ejemplo, "donuts", panecillos dulces, "scones" (bollos ingleses) y "muffins") con una dosis máxima de 10 000 mg/kg y 07.2.3 Mezclas para pastelería fina (p. ej. tortas, tortitas o panqueques) con una dosis máxima de 15 000 mg/kg sobre la base de harina (Nota 11). En las citadas categorías de alimentos, los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475) se utilizan como parte de un compuesto "emulsionante de batido". Este compuesto ayuda a airear la mezcla durante la fase de batido de la producción de la mezcla y estabiliza el aire incorporado. Además, el compuesto ayuda a asegurar la estabilidad de la mezcla durante el horneado. Para las categorías de alimentos 07.2.1 y 07.2.2 la dosis máxima se da en base al producto acabado, mientras que para la categoría de alimentos 07.2.3 la dosis máxima se establece sobre la base de la harina. Los productos en las categorías de alimentos 07.2.1, 07.2.2 y 07.2.3 contienen todos cantidades considerables de ingredientes, además de harina. Normalmente son azúcar, grasa (mantequilla, margarina, aceite o similares), huevos, líquido y un número de ingredientes secundarios. Esto significa que cuando se calcula la cantidad de ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475) sobre la base de harina en contraposición con la calculada sobre la base del producto total, entonces la cantidad permitida se reduce en la misma fracción que el peso de la harina tiene en relación con el peso del producto final. El porcentaje de harina en este tipo de productos para hornear puede ser tan bajo como el 30-35% reduciendo así la cantidad permitida de ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475) a un nivel en el que ya no tiene ninguna función tecnológica, cuando se calcula sobre la base de harina. Por otra parte, algunas premezclas para productos de pastelería fina no contienen harina en absoluto, sino que se hacen con almidón. En este tipo de mezclas no se permiten ésteres poliglicéridos de ácidos grasos SIN 475, ya que no contienen harina. Estos productos incluyen las mezclas para productos sin gluten.</p>		
<p>Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)</p>	<p>Aditivo del Cuadro 3: <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No (proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación) El cambio propuesto en la dosis máxima permitida de ésteres de poliglicéridos de ácidos grasos se traducirá en una armonización de la dosis máxima permitida en las categorías de alimentos 07.2.1, 07.2.2 y 07.2.3. El Cuadro 1 (a continuación) indica la receta de una típica mezcla de torta "estilo europeo", mientras que el Cuadro 2 (a continuación) indica la receta de una típica mezcla de torta "estilo asiático". Ambas recetas se han normalizado a 1 000 kg de mezcla para torta. Se puede observar que 1 000 kg de mezcla para torta darán una torta de aprox. 1 620 kg o 2 030 kg. Si se utilizan ésteres poliglicéridos de ácidos grasos SIN 475 a la dosis máxima propuesta (16 000 mg/kg en la mezcla) esto dará la dosis siguiente de ésteres poliglicéridos de ácidos grasos en las tortas finales: $\frac{16000 \frac{mg}{kg} \cdot 1,000 \text{ kg}}{1,620 \text{ kg}} = 9\,877 \text{ mg/kg}$ $\frac{16000 \frac{mg}{kg} \cdot 1,000 \text{ kg}}{2,030 \text{ kg}} = 7\,882 \text{ mg/kg}$ <p>Cuadro 1 Receta de torta "estilo europeo"</p> <table border="1" data-bbox="507 2024 1118 2049"> <thead> <tr> <th data-bbox="507 2024 948 2049">Ingredientes</th> <th data-bbox="948 2024 1118 2049">Peso, kg</th> </tr> </thead> </table> </p>	Ingredientes	Peso, kg
Ingredientes	Peso, kg		

	Mezcla típica para la torta	1 000
	Huevos	0.600
	Aceite y/o agua	0.200
	Peso mezcla batida	1 800
	Pérdida de peso (horneado), aprox. 10%	0.180
	Peso después del horneado	1 620
Cuadro 2 Receta de torta "estilo asiático"		
	Ingredientes	Peso, kg
	Mezcla típica para la torta	1 000
	Huevos	1 000
	Aceite y/o agua	0.255
	Peso batido	2 255
	Pérdida de peso (horneado), aprox. 10%	0.226
	Peso después del horneado	2 030
	<p>Esto significa que la dosis máxima permitida en el producto final es la misma, con independencia de que el producto se compre como una mezcla de producto de pastelería fina o como una mezcla de un producto acabado. Como las mezclas para productos de panadería fina no se consumen como tales, sino que se prepara siempre un producto final antes de su consumo, este cambio no daría lugar a ningún aumento del nivel de consumo de ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475) en comparación con los productos que se compran como productos horneados.</p>	
Justificación que el uso no engaña al consumidor	<p>De acuerdo con la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995) el uso de ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475) está permitido como emulsionante y estabilizador en la categoría de alimentos 07.2.3 Mezclas para productos de pastelería fina. La modificación propuesta sólo afecta a la dosis máxima permitida en esta categoría.</p> <p>De acuerdo con CODEX STAN 1-1985 sobre el etiquetado de alimentos preenvasados, los aditivos alimentarios, como los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475), deben indicarse en la lista de ingredientes en la etiqueta del producto, bien mediante la indicación de: (i) la clase funcional junto con el nombre específico o (ii) la clase funcional junto con la identificación numérica reconocida, como el Sistema internacional de numeración del Codex (CAC/GL 36-1989).</p> <p>Todos los ingredientes se indicarán por orden de peso inicial (m/m) descendente.</p>	

**Asociación Internacional de Fabricantes de Colorantes (AIMC) y
Asociación de Colorantes Alimentarios Naturales (NATCOL)**

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:	<i>La Asociación Internacional de Fabricantes de Colorantes (IACM) y la Asociación de Colorantes Alimentarios Naturales (NATCOL)</i>
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:	
Nombre del aditivo <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>	<i>Extracto de pimentón</i>
Número del SIN	<i>SIN 160c(ii)</i>
Clase funcional <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>	<i>Colorante</i>

USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹): Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario. Las dosis de uso se expresan como mg/kg o mg/l (ppm) del total de carotenoides, estando todos los extractos normalizados a 100 000 unidades de color (= 7,2% del total de carotenoides)		La propuesta de <input checked="" type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente o <input type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"	
N.º categoría de alimentos (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
1.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p.ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	30	Correspondiente a la nueva categoría 01.1.4 como consecuencia de las nuevas subcategorías de la categoría de alimentos 01.1 (Leche líquida y productos lácteos), adoptada por la CAC en 2016.
1.3.2	Blanqueadores de bebidas	5	
1.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	5	
1.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	5	
1.6.1	Queso no madurado	15	
1.6.2	Queso madurado		
1.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	30	Para estandarizar el color de los quesos madurados y satisfacer las expectativas del consumidor. Colorante "naranja" estable a la luz equivalente a annato (en lo que respecta a tono de color) sin el "rosado" asociado con el annato y los subproductos de la maduración.
1.6.2.2	Corteza de queso madurado	30	Para estandarizar el color de la corteza de los quesos madurados y satisfacer las expectativas del consumidor. Colorante estable a la luz equivalente al annato (en lo que respecta a tono de color).
1.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p. ej. para salsas a base de queso)	600	El queso en polvo se diluye en el producto final listo para el consumo, este valor es antes de la reconstitución; 14 sería la DM reconstituida (en salsa de queso, etc., como se consume, sujeta al factor de dilución). Para estandarizar el color de los quesos en polvo en que el queso Cheddar puede utilizarse como ingrediente.
1.6.4.1	Queso fundido natural	50	Para estandarizar el color del queso fundido natural en que se utiliza queso Cheddar como ingrediente, sin los "problemas de rosado" asociados con el annato en la fabricación de queso fundido.
1.6.4.2	Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	70	Para estandarizar el color del queso fundido en que se utiliza queso Cheddar como ingrediente, sin los "problemas de rosado" asociados con el annato en la fabricación de queso fundido.
1.6.5	Productos análogos al queso	50	Para estandarizar el color de los productos análogos al queso en que puede utilizarse queso Cheddar como ingrediente.
1.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	50	Para dar color a los helados y sorbetes que contienen ingredientes lácteos y yogur de frutas.

2.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	5	
2.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	15	
2.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	50	
3.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	50	
4.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	50	
4.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	50	Para pastas de naranja para untar solamente; para añadir el aspecto esperado normalmente por el consumidor
4.1.2.7	Frutas confitadas	50	
4.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	50	
4.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	50	
4.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	50	Para corregir el color de los tomates secados (a lo largo de un año)
4.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	50	Para corregir el color de las hortalizas en salsa de soja y satisfacer las expectativas del consumidor
4.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización	50	
4.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej. la mantequilla de maní (cacahuete))	50	

4.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	50	
4.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	15	
4.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	50	Para dar el aspecto esperado normalmente por el consumidor
5.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	95	Colorante para utilizar en productos mezclados/de capas
5.1.4	Productos de cacao y chocolate	95	Colorante para utilizar en productos mezclados/de capas
5.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	95	
5.2.1	Caramelos duros	95	Para indicar el perfil de sabor esperado. Reemplazar el color que se pierde durante la cocción. Proporcionar un estímulo visual al sabor ya que el grueso de los ingredientes son inherentemente blancuzcos o amarillentos.
5.2.2	Caramelos blandos	95	Para proporcionar un estímulo visual al sabor ya que el grueso de los ingredientes son inherentemente blancuzcos o amarillentos.
5.2.3	Turrón y mazapán	95	Para dar el aspecto esperado normalmente por el consumidor.
5.3	Goma de mascar	60	Para proporcionar un color sugerente apropiado del sabor del producto, ya que el grueso de los ingredientes son inherentemente blancuzcos o amarillentos. La mayor parte del colorante permanece en la matriz de goma y no se ingiere.
5.4	Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	300	
6.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	120	Para dar el aspecto esperado normalmente por el consumidor.
6.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	120	Para aumentar el color que puede perderse durante la cocción. El grano puede variar de tonalidad en función de la región de cultivo, clima, etc. La adición de colorante permite la estandarización.

6.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca)	70	
6.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej. para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	120	Para aumentar el color que puede perderse durante la cocción.
6.7	Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)	30	
6.8.1	Bebidas a base de soja	15	
6.8.4.2	Cuajada de soja semideshidratada frita		
6.8.8	Otros productos a base de proteína de soja	5	
7.1.2	"Crackers", excluidos los "crackers" dulces	100	
7.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	100	
7.2.1	Tortas, galletas y pasteles (p.ej. rellenos de fruta o crema)	90	
7.2.2	Otros productos de panadería fina (p. ej. "donuts", panecillos dulces, "scones" (bollos ingleses) y "muffins")	90	
7.2.3	Mezclas para panadería fina (p.ej., tortas, tortitas o panqueques)	200	Las mezclas y polvos se diluyen a aproximadamente 90 mg/kg en el producto final listo para el consumo.
8.4	Tripas comestibles (p. ej. para embutidos)	9 000	El valor final en una salchicha, como se consume, sería 90 sobre la base de que la tripa sea 1%w/w de la salchicha definitiva.
9.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	150	Nota 95: Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.
9.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100	El porcentaje de uso es para el rebozado; para dar el aspecto esperado normalmente por el consumidor.
9.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	30	
9.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	150	Nota 95: Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.
9.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	150	

9.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	150	Nota 95: Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.
10.4	Postres a base de huevo (p. ej. flan)	50	
12.2.2	Aderezos y condimentos	350	
12.4	Mostazas	70	
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	500	Las mezclas para sopas y caldos se diluyen a aproximadamente 85 mg/kg en el producto final listo para el consumo.
12.6	Salsas y productos análogos	150	Para proporcionar un estímulo visual al sabor de una carne a base de salsa agridulce.
12.6.1	Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej. mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)	85	
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	85	
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	500	Las mezclas para salsas y "gravies" se diluyen a aproximadamente 85 mg/kg en el producto final listo para el consumo.
12.7	Ensaladas (p. ej. la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y emulsiones para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	70	
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	30	
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	30	
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	300	Las mezclas para bebidas a base de agua se diluyen a aproximadamente 30 mg/l en el producto final listo para el consumo.
14.2.2	Sidra y sidra de pera	10	Colorante de origen natural vegetariano estable a la luz para estandarizar el color de la sidra (durante todo el año).
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	10	
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej. cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	10	

15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	100	
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y mezclas de nueces (p. ej. con frutas secas)	100	
15.3	Aperitivos a base de pescado	100	
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		<i>Año de evaluación: 2014, 79.^a reunión IDA: 0-1,5 mg/kg de peso corporal, expresada como total de carotenoides Especificación: FAO JECFA Monographs 16/49</i>	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		<i>Cumple una función tecnológica como colorante. Las DM propuestas se determinaron en ensayos de desarrollo de productos para cubrir el rango de niveles adecuados para alimentos de esta categoría a fin de restaurar el color que se puede perder durante el procesado de los alimentos, proporcionar un color acorde a su aspecto tradicional y a las expectativas del consumidor del alimento y/o proporcionar una alternativa de color natural a los colorantes artificiales donde ya están permitidos. En la mayoría de los alimentos, las dosis de uso serán significativamente inferiores a la DM, cuando estén presentes.</i>	
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)		Aditivo del Cuadro 3: <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No (proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación) <i>Véase el resumen ("Posibles ingestas alimentarias de carotenoides del uso de extracto de pimentón como colorante alimentario")</i>	
Justificación que el uso no engaña al consumidor		<i>Es una práctica común utilizar colorante, como extracto de pimentón, en los alimentos. Cualquier uso del extracto de pimentón en los alimentos deberá indicarse en la etiqueta, informando así al consumidor. Otros colorantes ya están permitidos en las categorías de alimentos propuestas por lo que no podría engañar al consumidor.</i>	

Alianza Internacional de Asociaciones de Suplementos Alimentarios/Dietéticos (IADSA)

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:	IADSA (Alianza Internacional de Asociaciones de Suplementos Alimentarios/Dietéticos)	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:		
Nombre del aditivo <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>	Copolímero con injerto de polivinilalcohol (PVA)-polietilenglicol (PEG)	
Número del SIN	1209	
Clase funcional <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>	Clase funcional: • Agentes de glaseado • Estabilizadores	Función tecnológica: • Agentes de glaseado • Estabilizadores • Aglutinante
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>	La propuesta de <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente	

		o <input type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"	
N.º categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
13.6	Complementos alimenticios	100 000 mg/kg	Estabilizadores
<i>Observación: Se incluyó una disposición para la clase funcional "agente de glaseado" (50 000 mg/kg) en el Trámite 2 (CCFA48) para la categoría de alimentos 13.6</i>			
EVALUACIÓN POR EL JECFA			
Evaluación por el JECFA Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).		Año: 2015 Reunión: 80.ª (Roma, 16-25 de junio de 2015) Código de especificaciones: N Monografía: 17 (2015) http://www.fao.org/3/a-i5080e.pdf Página 47 IDA: El Comité decidió no establecer una IDA "no especificada" <i>El resumen del informe está disponible en el siguiente enlace:</i> http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/pdf/jecfa/Summary_report_of_the_80th_JECFA_meeting.pdf <i>La evaluación técnica química también está disponible aquí</i> http://www.fao.org/3/a-az649e.pdf	
Resumen del JECFA. El uso de copolímero con injerto de PVA-PEG que cumple con las especificaciones establecidas en la reunión de 2015 no es un problema de seguridad cuando el aditivo alimentario se utiliza como estabilizador/aglutinante para comprimidos en la preparación y formulación de suplementos alimenticios y de acuerdo con buenas prácticas de fabricación.			
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>		Aglutinante, estabilizador Copolímero con injerto de PVA-PEG puede utilizarse como aglutinante en gránulos o comprimidos dispersables/solubles rápidamente, y como estabilizador de la suspensión y emulsión, y coloide protector. Normalmente podría necesitarse una dosis de uso hasta 10% (100 000 mg/kg) del peso del suplemento alimenticio para el uso del copolímero con injerto de PVA-PEG como estabilizador/aglutinante	
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)		El JECFA considera que la sustancia no presenta problemas de seguridad cuando el aditivo alimentario se utiliza como agente de glaseado (recubrimiento de película acuosa), estabilizador y aglutinante para comprimidos en la preparación y formulación de los complementos alimenticios y de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación. Esta conclusión tiene en cuenta la exposición alimentaria a etilenglicol y dietilenglicol, y al acetato de vinilo de tanto suplementos alimenticios como productos farmacéuticos. La estimación de la exposición alimentaria a etilenglicol y dietilenglicol - tanto de los complementos alimenticios como de los productos farmacéuticos - no excede de 0,016 mg/kg de pc por día para niños (de consumo alto). Esto es el 3% de la ingesta diaria tolerable (IDT) de 0,5 mg kg de pc por día derivada por el Comité Científico sobre Alimentación de la Unión Europea.* La estimación de la exposición alimentaria al acetato de vinilo - tanto de los complementos alimenticios como de los productos farmacéuticos - es al menos 62 500 veces más baja que los niveles de dosis en los que se observan aumentos en la incidencia de tumores en estudios orales de toxicidad a largo plazo y carcinogénesis en ratas y ratones. Panel ANS EFSA (Comisión Técnica de la EFSA sobre Aditivos Alimentarios y Fuentes de Nutrientes Añadidos a los Alimentos). Dictamen científico sobre la seguridad de copolímero con injerto de polivinilalcohol-polietilenglicol como aditivo alimentario. EFSA Journal 2013;11(8):3303. 30 pp doi:10.2903/j.efsa.2013.3303)	

Justificación que el uso no engaña al consumidor	El uso de copolímero con injerto de PVA-PEG cumple con las condiciones mencionadas en la sección 3.2 por preservar la calidad nutricional y la estabilidad de los productos y prestando ayuda en la fabricación de los productos. Su uso no está normalmente vinculado a cuestiones relacionadas con la naturaleza, la frescura y la calidad de los ingredientes utilizados o prácticas indeseables que podrían engañar al consumidor.
---	---

Federación Internacional de Lechería (FIL)

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		La Federación Internacional de Lechería (FIL)	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Extracto de pimentón	
Número del SIN		160c(ii)	
Clase funcional <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Colorante	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>		La propuesta de <input checked="" type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente o <input type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"	
N.º categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	120 mg/kg expresado como extracto de pimentón 9 mg/kg expresado como total de carotenoides	
01.6.4	Queso elaborado, fundido	1 870 mg/kg expresado como extracto de pimentón 140 mg/kg expresado como total de carotenoides	
01.6.5	Productos análogos al queso	670 mg/kg expresado como extracto de pimentón 50 mg/kg expresado como total de carotenoides	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	670 mg/kg expresado como extracto de pimentón 50 mg/kg expresado como total de carotenoides	
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	550 mg/kg expresado como extracto de pimentón 40 mg/kg expresado como total de carotenoides	
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		Año de evaluación: 2014 IDA: 0-1,5 mg/kg de pc, expresada como total de carotenoides Ingesta: La evaluación de la exposición alimentaria al extracto de pimentón utilizado como colorante se basó en la exposición al total de carotenoides en el extracto de pimentón. Con base en datos de la encuesta se estimó que la mayor exposición en el percentil 95 era 6,3-13,2 mg/día (equivalente a 0,1-0,2 mg/kg de pc por día, basado en un peso corporal de 60 kg), que es inferior a la IDA. El Comité llegó a la conclusión que la exposición alimentaria al extracto de pimentón utilizado como colorante alimentario no presenta un problema para la salud.	

	Reunión: 79. Informe: TRS 990-JECFA 79/45 Especificación: FAO JECFA Monographs 16/49
JUSTIFICACIÓN:	
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>	Cat. 01.1.4 Dosis propuestas apropiadas para dar un color sugestivo del perfil de sabor determinado del producto. Cat. 01.6.4 Para estandarizar el color del queso fundido en que se utiliza queso Cheddar como ingrediente sin los "problemas de rosado" asociados con el annato en la fabricación de queso fundido. Cat. 01.6.5 Para estandarizar el color de los productos análogos al queso en que puede utilizarse queso Cheddar como ingrediente. Cat. 01.7 Para estandarizar el color de los productos de los cuales el color natural de la leche puede variar debido a la temporada, la alimentación y la raza de la vaca lechera. Para dar un color sugestivo de un perfil de sabor determinado a helados y sorbetes que contienen ingredientes lácteos y yogur de frutas. Cat. 02.2.2 Para estandarizar el color de los productos de los cuales el color natural de la leche puede variar debido a la temporada, la alimentación y la raza de la vaca lechera. Para dar un color a las grasas para untar y productos lácteos a base de grasa para untar que satisface las expectativas del consumidor.
Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)	Aditivo del Cuadro 3: <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación) Sin información
Justificación que el uso no engaña al consumidor	Si se indica adecuadamente en la etiqueta con arreglo a la ley de cada región, los consumidores pueden entender fácilmente que los alimentos contienen extracto de pimentón.

Asociación de Colorantes Alimentarios Naturales (NATCOL)

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		NATCOL (Asociación de Colorantes Alimentarios Naturales)	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Ésteres de luteína de <i>Tagetes erecta</i>	
Número del SIN		161b(iii)	
Clase funcional <i>Tal como figura en los Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Colorantes	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>		La propuesta de <input checked="" type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente o <input type="checkbox"/> una disposición sobre aditivos alimentarios en la nueva categoría de alimentos 01.1.2 "Otras leches líquidas (naturales)"	
N.º categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
Los alimentos que se enumeran en el Cuadro 3 de la NGAA	Véase el Cuadro 3 de la NGAA	BPF	IDA "no especificada"
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación del JECFA; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>		79.ª reunión del JECFA en 2014 (OMS TRS 990): El JECFA evaluó los datos toxicológicos, incluidos datos toxicológicos presentados recientemente y una evaluación de la exposición alimentaria. Se estableció una IDA temporal "no especificada" para los ésteres de luteína de <i>Tagetes erecta</i> . La	

	<p>IDA establecida fue temporal porque las especificaciones de ésteres de luteína de <i>Tagetes erecta</i> eran provisionales.</p> <p>82.ª reunión del JECFA en 2016 (OMS TRS 1000): <i>"Las especificaciones provisionales fueron revisadas y se eliminó el estado provisional. Se preparó una evaluación química y técnica revisada. El Comité eliminó la designación temporal de la IDA "no especificada", porque el estado provisional de las especificaciones fue eliminado y se estableció una IDA "no especificada" para los ésteres de luteína de Tagetes erecta."</i></p> <p>Especificaciones/Monografía: FAO JECFA Monographs 19 – Compendium of Food Additive Specifications, 82.ª reunión del JECFA (2016)</p> <p>Documento CX/FA 17/49/3 del CCFA: El Cuadro 1 de este documento indica los ésteres de luteína con una <i>"Acción recomendada por el CCFA: Téngase presente la conclusión del JECFA de una IDA "no especificada" para los ésteres de luteína de Tagetes erecta. Considérese:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Incluir los ésteres de luteína de Tagetes erecta (SIN 161b(iii)), en el Cuadro 3 de la NGAA y distribuir para recabar observaciones en el Trámite 3.</i> - <i>Solicitar observaciones y propuestas sobre los usos y niveles de uso de los ésteres de luteína de Tagetes erecta (SIN 161b(iii)) para las categorías de alimentos que figuran en el Anexo del Cuadro 3 .</i>
JUSTIFICACIÓN:	
<p>Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i></p>	<p>Como colorante los ésteres de luteína de <i>Tagetes erecta</i> cumplen una función tecnológica por la adición o restauración de color a un alimento. Existe una necesidad mundial de colorantes alimentarios naturales. Los ésteres de luteína se producen a partir de una fuente natural. Su tono de color amarillento es único y adecuado para complementar el espectro de color que se puede obtener con otros carotenoides. Cabe destacar también la estabilidad a la luz de los ésteres de luteína y parece ser mejor que la estabilidad a la luz de, por ejemplo, la curcumina.</p> <p>Los ésteres de luteína de <i>Tagetes erecta</i> no presentan ningún riesgo apreciable para la salud de los consumidores. En la evaluación de la seguridad de la sustancia por el JECFA en su 82.ª reunión, que incluyó la exposición alimentaria, se estableció una IDA "no especificada" para este colorante.</p> <p>Debe utilizarse según las buenas prácticas de fabricación (BPF) señaladas en la Sección 3.3 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios.</p>
<p>Uso seguro del aditivo: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)</p>	<p>Aditivo del Cuadro 3: X Sí -> IDA "no especificada"</p> <p>Categorías de alimentos que están reguladas en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios</p> <p><input type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)</p>
<p>Justificación que el uso no engaña al consumidor</p>	<p>La intención de los ésteres de luteína de <i>Tagetes erecta</i> es que se utilicen de acuerdo con la definición de colorante de los alimentos en CAC/GL 36-1989. El uso del colorante de éster de luteína en las categorías de alimentos en que el uso de colorante puede ser engañoso para los consumidores, por ejemplo suero de leche líquido (natural), grasas y aceites prácticamente exentos de agua, fruta fresca, pastas y fideos frescos/deshidratados y productos similares por nombrar unos pocos, está excluido a través del Anexo al Cuadro 3 de la NGAA.</p> <p>Además, los ésteres de luteína se utilizarán en condiciones de buenas prácticas de fabricación (BPF) como se define en la Sección 3.3 del Preámbulo de la NGAA.</p>