

## 46 CCFA - DOCUMENTO DE INFORMACIÓN PARA EL DEBATE SOBRE LA NGAA

### CUADRO III

**Aditivos cuya uso se permite en los alimentos en general, salvo indicación en contrario, de conformidad con las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF)**

No. SIN	Additivo	Clases funcionales	Trámit	Año
1420	Acetato de almidón	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
264	Acetato de amónio	Reguladores de la acidez	Adoptada	1999
263	Acetato de calcio	Reguladores de la acidez, Sustancias conservadoras, Estabilizadores	Adoptada	1999
262(i)	Acetato de sodio	Reguladores de la acidez, Sustancias conservadoras, Secuestrantes	Adoptada	1999
261	Acetatos de potasio	Reguladores de la acidez, Sustancias conservadoras	Adoptada	1999
260	Ácido acético, glacial	Reguladores de la acidez, Sustancias conservadoras	Adoptada	1999
400	Ácido algínico	Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Espumantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
300	Ácido ascórbico, L-	Reguladores de la acidez, Antioxidantes, Agentes de tratamiento de las harinas	Adoptada	1999
330	Ácido cítrico	Reguladores de la acidez, Antioxidantes, Agentes de retención de color, Secuestrantes	Adoptada	1999
507	Ácido clorhídrico	Reguladores de la acidez	Adoptada	1999
315	Ácido eritórbico (Ácido isoascórbico)	Antioxidantes	Adoptada	1999
297	Ácido fumárico	Reguladores de la acidez	Adoptada	1999
620	Ácido glutámico, L(+)-	Acentuadores del sabor	Adoptada	1999
626	Ácido guanílico, 5'-	Acentuadores del sabor	Adoptada	1999
630	Ácido inosínico, 5'-	Acentuadores del sabor	Adoptada	1999
270	Ácido láctico, L-, D- y DL-	Reguladores de la acidez	Adoptada	1999
296	Ácido málico, DL-	Reguladores de la acidez	Adoptada	1999

No. SIN	Additivo	Clases funcionales	Trámit	Año
280	Ácido propionico	Sustancias conservadoras	Adoptada	1999
1422	Adipato de dialmidón acetilado	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
406	Agar	Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
407a	Alga eucema elaborada	Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	2001
403	Alginato de amonio	Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Espumantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
404	Alginato de calcio	Antiespumantes, Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Espumantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
402	Alginato de potasio	Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Espumantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
401	Alginato de sodio	Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Espumantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
1451	Almidón acetilado oxidado	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	2005
1403	Almidón blanqueado	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
1440	Almidón hidroxipropílico	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
1404	Almidón oxidado	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
1401	Almidón tratado con ácido	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
1402	Almidón tratado con álcalis	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
1405	Almidones tratados con enzimas	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
1100	Amilasa de Bacillus licheniformi, alfa- (Carbohidrasa)	Agentes de tratamiento de las harinas	Adoptada	1999
1100	Amilasa de Aspergillus oryzae var., alfa-	Agentes de tratamiento de las harinas	Adoptada	1999
1100	Amilasa de Bacillus megaterium expresada en Bacillus subtilis, alfa-	Agentes de tratamiento de las harinas	Adoptada	1999
1100	Amilasa de Bacillus stearothermophilus expresada en Bacillus subtilis, alfa-	Agentes de tratamiento de las harinas	Adoptada	1999
1100	Amilasa de Bacillus stearothermophilus, alfa-	Agentes de tratamiento de las harinas	Adoptada	1999
1100	Amilasa de Bacillus subtilis, alfa-	Agentes de tratamiento de las harinas	Adoptada	1999
302	Ascorbato de calcio	Antioxidantes	Adoptada	1999

No. SIN	Additivo	Clases funcionales	Trámit	Año
303	Ascorbato de potasio	Antioxidantes	Adoptada	1999
301	Ascorbato de sodio	Antioxidantes	Adoptada	1999
1101(iii)	Bromelina	Acentuadores del sabor, Agentes de tratamiento de las harinas, Estabilizadores	Adoptada	1999
150a	Caramelo I – caramelo puro	Colorantes	Adoptada	1999
503(ii)	Carbonato ácido de amonio	Reguladores de la acidez, Leudantes	Adoptada	1999
504(ii)	Carbonato ácido de magnesio	Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Sustancias inertes, Agentes de retención de color	Adoptada	1999
501(ii)	Carbonato ácido de potasio	Reguladores de la acidez, Leudantes, Estabilizadores	Adoptada	1999
500(ii)	Carbonato ácido de sodio	Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Leudantes	Adoptada	1999
503(i)	Carbonato de amonio	Reguladores de la acidez, Leudantes	Adoptada	1999
170(i)	Carbonato de calcio	Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Colorantes, Agentes endurecedores, Agentes de tratamiento de las harinas, Estabilizadores	Adoptada	1999
504(i)	Carbonato de magnesio	Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Agentes de retención de color	Adoptada	1999
501(i)	Carbonato de potasio	Reguladores de la acidez, Estabilizadores	Adoptada	1999
500(i)	Carbonato de sodio	Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Leudantes	Adoptada	1999
466	Carboximetilcelulosa sódica (Goma de celulosa)	Incrementadores del volumen, Emulsionantes, Agentes endurecedores, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada (Goma de celulosa reticulada)	Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	2005
469	Carboximetilcelulosa sódica, hidrolizada mediante enzimas (Goma de celulosa hidrolizada mediante enzimas)	Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	2001
407	Carragenina	Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
460(ii)	Celulosa en polvo	Antiaglutinantes, Incrementadores del volumen, Emulsionantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
460(i)	Celulosa microcristalina (Gel de celulosa)	Antiaglutinantes, Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Espumantes, Agentes de glaseado, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
457	Ciclodextrina, alfa-	Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	2005
458	Ciclodextrina, gamma-	Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	2001
380	Citrato de triamonio	Reguladores de la acidez	Adoptada	1999

No. SIN	Additivo	Clases funcionales	Trámit	Año
332(i)	Citrato dífido de potasio	Reguladores de la acidez, Secuestrantes, Estabilizadores	Adoptada	1999
331(i)	Citrato dífido de sodio	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Secuestrantes, Estabilizadores	Adoptada	1999
333(iii)	Citrato tricálcico	Reguladores de la acidez, Agentes endurecedores, Secuestrantes, Estabilizadores	Adoptada	1999
332(ii)	Citrato tripotásico	Reguladores de la acidez, Secuestrantes, Estabilizadores	Adoptada	1999
331(iii)	Citrato trisódico	Reguladores de la acidez, Emulsionantes, Secuestrantes, Estabilizadores	Adoptada	1999
140	Clorofilas	Colorantes	Adoptada	1999
510	Cloruro de amonio	Agentes de tratamiento de las harinas	Adoptada	1999
509	Cloruro de calcio	Agentes endurecedores, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
508	Cloruro de potasio	Acentuadores del sabor, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
511	Cloruro magnésico	Agentes de retención de color, Agentes endurecedores, Estabilizadores	Adoptada	1999
424	Curdlan	Agentes endurecedores, Agentes gelificantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	2001
1400	Dextrinas, almidón tostado	Sustancias inertes, Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
290	Dióxido de carbono	Gasificantes, Gases de envasado, Sustancias conservadoras, Propulsores	Adoptada	1999
551	Dióxido de silicio amorfo	Antiaglutinantes, Antiespumantes, Sustancias inertes	Adoptada	1999
171	Dióxido de titanio	Colorantes	Adoptada	1999
316	Eritorbato de sodio (Isoascorbato de sodio)	Antioxidantes	Adoptada	1999
968	Eritritol	Acentuadores del sabor, Humectantes, Edulcorantes	Adoptada	2001
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol	Emulsionantes, Secuestrantes, Estabilizadores	Adoptada	1999
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	Antioxidantes, Emulsionantes, Agentes de tratamiento de las harinas, Secuestrantes, Estabilizadores	Adoptada	1999
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol	Emulsionantes, Secuestrantes, Estabilizadores	Adoptada	1999
462	Etil celulosa	Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Agentes de glaseado, Espesantes	Adoptada	1999
467	Etilhidroxietilcelulosa	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
1412	Fosfato de dialmidón	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999

<b>No. SIN</b>	<b>Additivo</b>	<b>Clases funcionales</b>	<b>Trámit</b>	<b>Año</b>
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
1442	Fosfato de hidroxipropil dialmidón	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
1410	Fosfato de monoalmidón	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
365	Fumarato de sodio	Reguladores de la acidez	Adoptada	1999
422	Glicerol	Humectantes, Espesantes	Adoptada	1999
578	Gluconato de calcio	Reguladores de la acidez, Agentes endurecedores, Secuestrantes	Adoptada	1999
580	Gluconato de magnésio	Reguladores de la acidez, Agentes endurecedores, Acentuadores del sabor	Adoptada	1999
577	Gluconato de potásio	Reguladores de la acidez, Secuestrantes	Adoptada	1999
576	Gluconato de sodio	Secuestrantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
575	Glucono-delta-lactona	Reguladores de la acidez, Leudantes, Secuestrantes	Adoptada	1999
623	Glutamato de calcium, di-L-	Acentuadores del sabor	Adoptada	1999
625	Glutamato de magnesio, di-L-	Acentuadores del sabor	Adoptada	1999
624	Glutamato monoamónico, L-	Acentuadores del sabor	Adoptada	1999
622	Glutamato monopotassium, L-	Acentuadores del sabor	Adoptada	1999
621	Glutamato monosódico, L-	Acentuadores del sabor	Adoptada	1999
414	Goma arábica (Goma de acacia)	Incrementadores del volumen, Sustancias inertes, Emulsionantes, Agentes de glaseado, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
427	Goma de acacia	Emulsionantes, Agentes gelificantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	2012
410	Goma de semillas de algarrobo	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
418	Goma gellan	Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
412	Goma guar	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
416	Goma karaya	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
417	Goma tara	Agentes gelificantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
413	Goma tragacanto	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
415	Goma xantana	Emulsionantes, Espumantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
629	Guanilato de calcio, 5'-	Acentuadores del sabor	Adoptada	1999
628	Guanilato dipotásico, 5'-	Acentuadores del sabor	Adoptada	1999
627	Guanilato disódico, 5'-	Acentuadores del sabor	Adoptada	1999

No. SIN	Additivo	Clases funcionales	Trámit	Año
425	Harina konjac	Sustancias inertes, Emulsionantes, Agentes gelificantes, Agentes de glaseado, Humectantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
350(i)	Hidrogenmalato de sodio, DL-	Reguladores de la acidez, Humectantes	Adoptada	1999
351(i)	Hidrogenomalato de potásio	Reguladores de la acidez	Adoptada	1999
515(ii)	Hidrogensulfato de potasio	Reguladores de la acidez	3	
514(ii)	Hidrogensulfato de sodio	Reguladores de la acidez	Adoptada	2012
527	Hidróxido de amónio	Reguladores de la acidez	Adoptada	1999
526	Hidróxido de calcio	Reguladores de la acidez, Agentes endurecedores	Adoptada	1999
528	Hidróxido de magnesio	Reguladores de la acidez, Agentes de retención de color	Adoptada	1999
525	Hidróxido de potasio	Reguladores de la acidez	Adoptada	1999
524	Hidróxido de sodio	Reguladores de la acidez	Adoptada	1999
463	Hidroxipropilcelulosa	Emulsionantes, Espumantes, Agentes de glaseado, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	Incrementadores del volumen, Emulsionantes, Agentes de glaseado, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
633	Inosinato de calcio, 5'-	Acentuadores del sabor	Adoptada	1999
632	Inosinato de potasio, 5'-	Acentuadores del sabor	Adoptada	1999
631	Inosinato disódico, 5'-	Acentuadores del sabor	Adoptada	1999
953	Isomaltol (Isomaltulosa hidrogenada)	Antiaglutinantes, Incrementadores del volumen, Agentes de glaseado, Estabilizadores, Edulcorantes, Espesantes	Adoptada	1999
965(ii)	Jarabe de maltitol	Incrementadores del volumen, Emulsionantes, Humectantes, Estabilizadores, Edulcorantes, Espesantes	Adoptada	1999
964	Jarabe de poliglicitol	Edulcorantes	Adoptada	2001
420(ii)	Jarabe de sorbitol	Incrementadores del volumen, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Edulcorantes, Espesantes	Adoptada	1999
328	Lactato de amónio	Reguladores de la acidez, Agentes de tratamiento de las harinas	Adoptada	1999
327	Lactato de calcio	Reguladores de la acidez, Agentes endurecedores, Agentes de tratamiento de las harinas	Adoptada	1999
329	Lactato de magnésio, DL-	Reguladores de la acidez, Agentes de tratamiento de las harinas	Adoptada	1999
326	Lactato de potasio	Reguladores de la acidez, Antioxidantes, Emulsionantes, Humectantes	Adoptada	1999

No. SIN	Additivo	Clases funcionales	Trámit	Año
325	Lactato de sodio	Reguladores de la acidez, Antioxidantes, Incrementadores del volumen, Emulsionantes, Humectantes, Espesantes	Adoptada	1999
966	Lactitol	Emulsionantes, Edulcorantes, Espesantes	Adoptada	1999
322(i)	Lecitina	Antioxidantes, Emulsionantes	Adoptada	1999
160d(iii)	Lycopeno, Blakeslea trispora	Colorantes	Adoptada	2012
160d(i)	Lycopeno, sintético	Colorantes	Adoptada	2012
160d(ii)	Lycopeno, tomate	Colorantes	Adoptada	2012
1104	Lipasas	Acentuadores del sabor	Adoptada	1999
352(ii)	Malato de calcio, D,L-	Reguladores de la acidez	Adoptada	1999
351(ii)	Malato de potasio	Reguladores de la acidez	Adoptada	1999
350(ii)	Malato de sodio, DL-	Reguladores de la acidez, Humectantes	Adoptada	1999
965(i)	Maltitol	Incrementadores del volumen, Emulsionantes, Humectantes, Estabilizadores, Edulcorantes, Espesantes	Adoptada	1999
421	Manitol	Antiaglutinantes, Incrementadores del volumen, Humectantes, Estabilizadores, Edulcorantes, Espesantes	Adoptada	1999
461	Metilcelulosa	Incrementadores del volumen, Emulsionantes, Agentes de glaseado, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
465	Metiletilcelulosa	Emulsionantes, Espumantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	Antiespumantes, Emulsionantes, Estabilizadores	Adoptada	1999
941	Nitrógeno	Gases de envasado, Propulsores	Adoptada	1999
1450	Octenilsuccinato sódico de almidón	Emulsionantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
1102	Oxidasa de glucosa	Antioxidantes	Adoptada	1999
529	Óxido de calcio	Reguladores de la acidez, Agentes de tratamiento de las harinas	Adoptada	1999
530	Óxido de magnesio	Antiaglutinantes	Adoptada	1999
942	Óxido nitroso	Antioxidantes, Espumantes, Gases de envasado, Propulsores	Adoptada	1999
1101(ii)	Papaína	Acentuadores del sabor	Adoptada	1999
440	Pectinas	Emulsionantes, Agentes gelificantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
1200	Polidextrosa	Incrementadores del volumen, Agentes de glaseado, Humectantes, Estabilizadores, Espesantes	Adoptada	1999
1202	Polivinilpirrolidona insoluble	Agentes de retención de color, Estabilizadores	Adoptada	1999

<b>No. SIN</b>	<b>Additivo</b>	<b>Clases funcionales</b>	<b>Trámit</b>	<b>Año</b>
944	Propano	Propulsores	Adoptada	1999
282	Propionato de calcio	Sustancias conservadoras	Adoptada	1999
283	Propionato de potásio	Sustancias conservadoras	Adoptada	1999
281	Propionato de sodio	Sustancias conservadoras	Adoptada	1999
1101(i)	Proteasa	Acentuadores del sabor, Agentes de tratamiento de las harinas, Estabilizadores	Adoptada	1999
1204	Pullulan	Agentes de glaseado, Espesantes	Adoptada	2009
634	Ribonucleótidos de calcio, 5'-	Acentuadores del sabor	Adoptada	1999
635	Ribonucleótidos de sodio, 5'-	Acentuadores del sabor	Adoptada	1999
162	Rojo de remolacha	Colorantes	Adoptada	1999
470(ii)	Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio	Antiaglutinantes, Emulsionantes, Estabilizadores	Adoptada	1999
470(i)	Sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio	Antiaglutinantes, Emulsionantes, Estabilizadores	Adoptada	1999
1001	Sales y ésteres de colina	Emulsionantes	Adoptada	1999
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	Reguladores de la acidez, Antiaglutinantes, Leudantes	Adoptada	1999
552	Silicato de calcio	Antiaglutinantes	Adoptada	1999
553(i)	Silicato de magnesio, sintético	Antiaglutinantes	Adoptada	1999
420(i)	Sorbitol	Incrementadores del volumen, Humectantes, Secuestrantes, Estabilizadores, Edulcorantes, Espesantes	Adoptada	1999
516	Sulfato de calcio	Reguladores de la acidez, Agentes endurecedores, Agentes de tratamiento de las harinas, Secuestrantes, Estabilizadores	Adoptada	1999
518	Sulfato de magnesio	Agentes endurecedores, Acentuadores del sabor	Adoptada	2009
515(i)	Sulfato de potásio	Reguladores de la acidez	Adoptada	1999
514(i)	Sulfato de sodio	Reguladores de la acidez	Adoptada	2001
553(iii)	Talco	Antiaglutinantes, Agentes de glaseado, Espesantes	Adoptada	1999
957	Taumatina	Acentuadores del sabor, Edulcorantes	Adoptada	1999
1518	Triacetina	Sustancias inertes, Emulsionantes, Humectantes	Adoptada	1999
967	Xilitol	Emulsionantes, Humectantes, Estabilizadores, Edulcorantes, Espesantes	Adoptada	1999



**ANEXO AL CUADRO III****Categorías de alimentos o productos alimenticios excluidos de las condiciones generales del Cuadro III**

El uso de los aditivos del cuadro III en los siguientes alimentos está sujeto a las disposiciones de los cuadros I y II.

<b>Nº. Cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimento</b>
01.1.1	Leche y suero de mantequilla (naturales) (excluido suero de mantequilla tratado térmicamente)
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas) <sup>1</sup>
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) contenido de grasa reducido (naturales)
01.6.3	Queso de suero
01.6.6	Queso de proteínas del suero
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero
02.1	Grasas y aceites prácticamente exentos de agua
02.2.1	Mantequilla (manteca)
04.1.1	Frutas frescas
04.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas
04.2.2.7	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 de soja fermentados de las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz
06.2	Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos
08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza
09.1	Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos
10.1	Huevos frescos
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo
10.2.2	Productos congelados a base de huevo
11.1	Azúcares refinados y en bruto
11.2	Azúcar moreno, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)
11.5	Miel
12.1	Sal y sucedáneos de la sal
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias (solamente hierbas aromáticas)
13.1	Fórmulas (preparados) para lactantes, fórmulas de continuación y fórmulas para usos médicos especiales destinados a los lactantes
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños

<sup>1</sup> El uso de reguladores de la acidez, gases de envasado, estabilizadores y espesantes que figuran en el Cuadro 3 es aceptable en leches fermentadas, tratadas térmicamente después de la fermentación, de acuerdo con la definición de la Norma del Codex para leches fermentadas (CODEX STAN 243-2004) que corresponde a la categoría de alimentos 01.2.1.2 "Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación".

- 14.1.1 Aguas
- 14.1.2 Zumos (jugos) de frutas y hortalizas
- 14.1.3 Néctares de frutas y hortalizas
- 14.1.5 Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao
- 14.2.3 Vinos de uva