

**MÉTODOS DE ANÁLISIS GENERALES PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS
CODEX STAN 239-2003**

PRODUCTO	DISPOSICIÓN	MÉTODO	PRINCIPIO	TIPO
Todos los alimentos	Acesulfamo K, Aspartamo	EN 12856 : 1999-04	Cromatografía líquida de alto rendimiento	II
Todos los alimentos	Ciclamatos	EN 12857 : 1999-04	Cromatografía líquida de alto rendimiento	II
Todos los alimentos	Ciclamatos	NMKL 123 (1998)	Espectrofotometría	III
Todos los alimentos	Sacarina	EN 12856 : 1999-04	Cromatografía líquida de alto rendimiento	III
Todos los alimentos (véanse también los productos cárnicos)	Nitratos y/o nitritos	EN 12014-1:1997-04	Parte 1: consideraciones generales	N/A
Alimentos individuales ¹	Sulfitos	EN 1988-1 : 1998-02 AOAC 990.28	Parte 1: Método Monier-Williams optimizado	III
Alimentos individuales ²	Sulfitos	EN 1988-2:1998 -02 NMKL 135 (1990)	Método enzimático	III

¹ Hominy, zumo (jugo) de frutas, productos del mar

² Vino, manzanas secas, zumo (jugo) de limón, escamas de patata, pasas de uva, cerveza