

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Punto 8 del programa

CX/FAC 05/37/12-Add. 1

Febrero de 2005

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

37ª reunión

La Haya, Países Bajos, 25 – 29 de abril de 2005

#### ARMONIZACIÓN DE TÉRMINOS UTILIZADOS POR EL CODEX Y EL JECFA

##### Observaciones

Las siguientes observaciones fueron remitidas por: Brasil, Chile, la Comunidad Europea, Francia, Malasia, Nueva Zelandia, los Estados Unidos de América, Venezuela y la ELC

##### **BRASIL:**

Brasil aprecia el debate sobre la armonización de los términos utilizados por el Codex y el JECFA y agradece al presidente del Grupo de Trabajo que se hayan tomado en cuenta nuestras observaciones anteriores.

Apreciamos la oportunidad de hacer los siguientes comentarios:

1. Brasil advirtió que los números de las clases funcionales en la versión en inglés del apéndice 1 no corresponden a los números de la versión española. Suponemos que se deba a que los asientos del cuadro figuraban en orden alfabético. Para evitar confusiones, no hay que seguir este procedimiento.
2. Sustancias inertes: proponemos mezclar ambas definiciones: "aditivo alimentario utilizado para facilitar la introducción o la administración de otro aditivo alimentario o nutriente **sin ejercer efecto tecnológico alguno** en el alimento final vendido al consumidor". Además, la traducción del inglés al español de "carriers" a "sustancias inertes", no parece correcta, sugerimos utilizar "**soportes o diluyentes**".
3. Acentuadores del aroma: Brasil no está de acuerdo con la inclusión como subclases de sucedáneos de la sal, aromatizantes y sinergistas. El cloruro de potasio se considera sucedáneo de la sal pero no produce un efecto de acentuar los aromas. Aroma es un término utilizado para aromatizante, término que no figura en la Norma General para los Aditivos Alimentarios, y sinergista es un término general que se puede utilizar en muchas clases funcionales, como sinergista antioxidante, sinergista antimicrobiano. El término "sinergista" utilizado por sí solo no especifica una subclase.

##### **CHILE:**

En este caso Chile adjunta un cuadro con sus observaciones, en el cual se incluyen modificaciones, eliminaciones, sustituciones y la incorporación de dos clases funcionales (enturbiantes e inhibidores de la cristalización).

Se adjunta el apéndice con correcciones.

**CX/FAC 05/37/12 – Apéndice**

**Lista de clases y subclases del SIN, con propuesta de adiciones (negrita) / supresiones (tachado)**

<b>Clases funcionales</b>	<b>Definiciones</b>	<b>Subclase</b>
1. Acentuadores del <b>sabor</b> / aroma Se agrega sabor	Sustancias que realzan el sabor y/o el <del>perfume</del> <b>aroma</b> que tiene un alimento Se agrega aroma y se tacha perfume	Acentuadores del <b>sabor</b> / aroma, modificadores del <b>sabor</b> / aroma, <del>blandadores</del> , <b>sucedáneos de la sal, saborizantes / aromatizantes, sinergistas</b> Se agrega sabor y saborizante
2. Ácidos	De acuerdo con la definición	De acuerdo con la propuesta de subclase
3. Agentes de glaseado	De acuerdo con la definición	De acuerdo con la subclase
4. Agentes endurecedores	De acuerdo con la definición	<b>Agente</b> Endurecedor Agregar agente
5. Agentes de tratamiento de harinas	Sustancias que se añaden a la harina para mejorar la calidad de <del>cocción</del> <b>de la masa</b> o el color de la misma Tachar cocción y poner de la masa	De acuerdo con la propuesta de subclase Mejoradores en vez de mejoradores
6. Agentes gelificantes	De acuerdo con la definición	De acuerdo con la subclase
7. Agentes de retención de color	De acuerdo con la definición	Cambiar complementos del color por adjudantes del color
8. Antiaglutinantes	De acuerdo con la definición	De acuerdo con la propuesta de subclase Y agregar <b>Antihumectantes , antiaglomerantes</b>
9. Antiespumantes 10. Antioxidantes	De acuerdo con la definición Sustancias que prolongan la vida <del>en</del> <b>almacén-útil</b> de los alimentos protegiéndolos del deterioro ocasionado por la oxidación, por ejemplo, la <del>ranciedad</del> <b>rancidez</b> de la grasa y cambios de color Tachar en almacén y poner útil y tachar ranciedad y poner rancidez.	De acuerdo con la propuesta de subclase De acuerdo con la propuesta de subclase
11. <del>Colores</del> <b>Colorantes</b> Tachar color y poner colorantes	De acuerdo con la definición	De acuerdo con la propuesta de subclase Y tachar color y poner colorantes
Decolorantes	De acuerdo con la definición	De acuerdo con la propuesta de subclase
12. Edulcorantes	De acuerdo con la definición	De acuerdo con la propuesta de subclase Y agregar <b>endulzante</b>

<b>Clases funcionales</b>	<b>Definiciones</b>	<b><u>Subclase</u></b>
13 Emulsionantes	Sustancias que hacen posible la formación o el mantenimiento de una mezcla homogénea de dos o más <del>líquidos</del> <b>fases</b> no miscibles, <b>tales</b> como el aceite y el agua, en un alimento  Tachar líquidos y poner fases e incluir tales antes de cómo	De acuerdo con tachar humectantes  No incluir las subclases propuestas en negrita
<b>Agregar enturbiantes</b>	<b>Substancia utilizada para otorgar turbidez a un a producto alimenticio líquido".</b>	<b>Agentes enturbiantes</b>
14. Espesantes	Sustancias que <del>acrecentan</del> <b>aumentan</b> la viscosidad de un alimento  Tachar acrecientan y poner aumentan	
15. Espumantes	De acuerdo con la definición	De acuerdo con la propuesta de subclase  Y agregar agente espumante
16. Estabilizadores	De acuerdo con la definición	<del>Aglutinantes, agentes endurecedores, agentes de retención de humedad/agua,</del> estabilizadores de espuma estabilizadores coloidales, <del>emulsiones</del> <b>estabilizadores de emulsión</b>  Tachar aglutinantes Poner estabilizadores de emulsión en vez de emulsiones estabilizador
<b>Gases de envasado</b>	De acuerdo con la definición	<b>Gases de envasado, <del>gases para envasar</del></b>  Tachar gases para envasar
<b>Gasificantes</b>  Cambiar por Agentes de carbonatación	De acuerdo con la definición	Cambiar por Agentes de carbonatación
17. Humectantes	Se propone la siguiente definición:  Sustancias que aportan humedad o impiden la desecación de los alimentos	<b>Agentes de retención de humedad, humectantes</b>
18. Incrementadores del volumen	De acuerdo con la definición	De acuerdo con la propuesta de subclase
<b>Incluir Inhibidores de la cristalización</b>	<b>Sustancia que evita la formación de cristales en grasas y aceites.</b>	<b>Inhibidores de la cristalización</b>
19. Leudantes	De acuerdo con la definición	De acuerdo con la propuesta de subclase
20. <del>Propulsores</del> <b>Propelentes</b>	De acuerdo con la definición	<del>Propulsores</del> <b>Propelentes</b>
21. Reguladores de la acidez	De acuerdo con la definición	De acuerdo con la propuesta de subclase

<b>Clases funcionales</b>	<b>Definiciones</b>	<b><u>Subclase</u></b>
22. Sales emulsionantes	Se propone la siguiente definición: Sustancias que se utilizan en la elaboración de alimentos para reordenar las proteínas a fin de prevenir la separación de la grasa.	<del>Agentes de fusión, secuestrantes</del> <b>Sales emulsionantes, sales fundentes</b>
23. Sustancias conservadoras y/o preservantes	Sustancias que prolongan la vida <del>en</del> <b>almacén-útil</b> de los alimentos protegiéndolos del deterioro ocasionado por microorganismos o por deterioro organoléptico (pardeamiento)	Se propone dejar las siguientes subclases <b>Conservadores y/o preservantes, agentes antimicrobianos, agentes antifúngicos, agentes de desinfección, agentes antipardeamiento, sinergistas antimicrobianos.</b>
<b>Sustancias inertes</b>	Dejar la definición alternativa	De acuerdo con la propuesta de subclase Corregir antiencapsuladores.

### **COMUNIDAD EUROPEA:**

Los Estados miembros de la Comunidad Europea (EMCE) desearían agradecer al grupo electrónico que haya elaborado la propuesta de armonización de los términos utilizados por el Codex y el JECFA y que haya clarificado y simplificado la terminología. Por lo demás, desearían hacer las observaciones que se exponen a continuación:

Los EMCE están de acuerdo con las recomendaciones formuladas en el apartado 4, letras a) a e).

Sin embargo, desearían comentar los términos enumerados en el Apéndice 1.

#### **Clase funcional 7. Agentes de retención de color**

Entre las subclases figura el término «antidecolorantes», pero los EMCE consideran que este término podría confundir y ser malinterpretado al cotejarlo con la definición de la clase funcional.

#### **Clase funcional 1. Acentuadores del aroma**

Los EMCE opinan que la subclase «sucedáneos de la sal» debería suprimirse, puesto que en la NGAA hay una categoría de alimentos denominada «Sal y sucedáneos de la sal» (12.1). La existencia simultánea de una categoría de alimentos y una subclase de aditivos podría dar lugar fácilmente a confusiones y malentendidos.

Por otro lado, dentro de las subclases aparece «aromatizantes, sinergista», cuando debería decir «sinergista aromatizante».

#### **Clase funcional 3. Agentes de glaseado**

La subclase «brillo» debería ser «agente de brillo».

#### **Clase funcional 23. Conservantes**

Se propone la subclase «agentes desinfectantes». Esa denominación implicaría que se utilizan ingredientes muy contaminados, lo que iría en contra de los principios que gobiernan el uso de aditivos alimentarios. Además, la «desinfección» debe entenderse como una fase de limpieza en el proceso de manipulación de los alimentos, y no como la aplicación de una sustancia que permanece en el alimento para prolongar su vida útil protegiéndolo del deterioro microbiológico. Por lo tanto, los EMCE propondrían suprimir esta subclase.

Propondrían asimismo trasladar la subclase «agentes antipardeamiento» a la clase funcional 10 «Antioxidantes», puesto que se corresponde con la definición de esta última: «... deterioro ocasionado por la oxidación, por ejemplo, la ranciedad de la grasa y cambios de color».

#### **Clase funcional 16. Estabilizadores**

Dentro de las subclases, donde dice «emulsiones, estabilizadores» debería decir «estabilizadores de emulsiones».

Los EMCE desearían también apuntar lo siguiente: en la tercera columna «subclases» sólo deberían figurar eso, subclases. En la versión actual se incluyen muchos sinónimos; por ejemplo, «agentes antiespumantes» (*antifoaming agent*) y «eliminadores de espuma» (*defoaming agent*), o «gases de envasado» (*packaging gas*) y «gases para envasar» (*packing gas*). Habría que considerar si es necesario incluir sinónimos y, de serlo, éstos deberían enumerarse en una columna aparte con el encabezamiento «Sinónimos».

Por otro lado, parece superfluo repetir el nombre de la clase funcional dentro de la subclase (como ocurre, por ejemplo, con las clases funcionales 8 «Antiaglutinantes» y 9 «Antiespumantes»).

La CE ha presentado también observaciones con respecto a la definición propuesta de «sustancias inertes», en relación con el Documento de debate sobre estas sustancias (CX/FAC 05/37/13).

### **FRANCIA:**

Las autoridades francesas quisieran que se corrijan algunas traducciones erróneas que aparecieron en la versión francesa de este documento de trabajo:

- Categoría 2 ter: escribir "**agente de carbonatación**" en vez de "carbonatación",
- Categoría 6: escribir "**agente leudante**" en vez de "agente propulsor",
- Categoría 8: escribir "**gas propulsor**" en vez de "agente propulsor",
- Categoría 10: debe suprimirse "reforzadores de la masa",
- Categoría 12: la palabra "desespumante" no existe en francés y debe suprimirse,
- Última categoría: la expresión "coadyuvante nutritivo" debe cambiarse por "**apoyo a la nutrición**".

### **MALASIA:**

Malasia opina que el aroma debería ser una clase funcional y no una subclase de acentuador del aroma. El sabor o el agente saborizante imparte sabor a los alimentos. El acentuador del aroma mejora o enriquece el sabor que tiene el alimento.

### **NUEVA ZELANDIA:**

Nueva Zelandia apoya la revisión de la lista armonizada de clases funcionales del SIN preparada por el Grupo de Trabajo electrónico, que figura como apéndice 1 de CX/FAC 05/37/12.

No obstante, se propone al Comité tomar en cuenta la posibilidad de:

- borrar los nombres de las subclases propuestas que también figuran como clase funcional, por ejemplo, la columna de la subclase de la clase funcional "color" diría "pigmento decorativo, colorante de superficies".
- eliminar la coma que figura entre "sabor" y "sinergista" en la columna de la subclase de de acentuadores del aroma, ya que parece ser un error tipográfico involuntario.
- eliminar la coma que aparece entre "emulsión" y "estabilizador" en la columna de la subclase de estabilizadores, ya que parece ser un error tipográfico involuntario.

### **ESTADOS UNIDOS:**

#### Comentarios sobre las recomendaciones

1. Los Estados Unidos apoyan en general la la revisión de la lista armonizada de clases funcionales del SIN preparada por el Grupo de Trabajo electrónico, que figura como apéndice 1 de CX/FAC 05/37/12. Sin embargo, se presentan algunas sugerencias sobre tres clases funcionales, para que el Comité las someta a consideración: :

### **Acentuadores del aroma**

Se propone que en la lista de la subclase diga: "acentuadores del aroma, modificadores del aroma, sinergistas del aroma".

- La coma que aparece entre "aroma" y "sinergista" en la lista actual parece ser un error tipográfico involuntario y debería eliminarse.
- También se propone que el Comité considere omitir la subclase propuesta "sucedáneos de la sal". A nuestro parecer, los sucedáneos de la sal son alimentos y no aditivos de los alimentos. A diferencia de los aditivos alimentarios edulcorantes, que imitan la sensación de sabor dulce, no existen sustancias químicas definidas que imiten por sí mismas el sabor de la sal. En estas condiciones, no existe algún aditivo alimentario que pueda simular con precisión el sabor de la sal. Más bien, los sucedáneos de la sal se venden al consumidor como mezclas de diversas sustancias (incluso aditivos alimentarios, alimentos, especias y hierbas), que en conjunto imitan o estimulan el sabor de la sal. De esta manera, pensamos que la subclase "sucedáneos de la sal" no es una descripción exacta del efecto funcional ya que no hay aditivo alimentario que por cuenta propia pudiera utilizarse como "sucedáneo de la sal". Con todo, los Estados Unidos reconocen que el JECFA ha asignado el efecto técnico de "sucedáneo de la sal" a una serie de sustancias, inclusive a las consideradas por lo general acentuadoras del sabor (por ej., el glutamato de monosodio). De esta manera, el Comité también podría recomendar que el JECFA reconsidere la aplicabilidad del término "sucedáneos de la sal" al efecto funcional que se ha atribuido a determinados aditivos, con la intención de eliminar la designación o sustituirla con otro término, como "componente de productos sucedáneos de la sal) o "imparte sabor salado". El nuevo término podría incorporarse como subclase (función tecnológica) en la clase funcional de los "Acentuadores del aroma" en la sección 2 de los nombres de las clases y en el SIN de los aditivos de los alimentos (CAC/GL 36-2001), y aplicarse a los aditivos en la lista de números del SIN, según corresponda. Eliminar "sucedáneos de la sal" como subclase de efecto técnico también eliminaría toda posible confusión entre este término y el título de la categoría de alimentos 12.1.2 (sucedáneos de la sal) de las Norma General para los Aditivos Alimentarios.

### **Estabilizadores**

Se propone que en la subclase "estabilizadores de espuma, estabilizadores coloidales, emulsiones, estabilizadores"

- La coma que aparece entre "emulsiones" y "estabilizadores" en la lista actual parece ser un error tipográfico involuntario y debería eliminarse
- Se sugiere eliminar la subclase "aglutinante" por tratarse de un término genérico comprendido en otros efectos funcionales (por ej.: estabilizador, espesantes).

### **Gasificante**

Se propone el siguiente cambio: "Sustancia utilizada para aportar carbonatación a un alimento".

2. Estados Unidos acepta la recomendación de que la lista de efectos funcionales de cada aditivo en la lista del SIN (secciones 3 y 4 de la directriz "Los nombres de las clases y el Sistema Internacional de Numeración para los Aditivos de los Alimentos" [CAC/GL – 36 – 2001]) se modifique para que refleje la lista armonizada propuesta en el apéndice 1 de CX/FAC 05/37/12. Con el fin de ayudar al CCFAC, los Estados Unidos han preparado un proyecto de revisión de la sección 3 del CAC/GL-36-2001 (ver el anexo) con base en el apéndice 1 de CX/FAC 05/37/12, así como las modificaciones que se presentan a continuación:

- Se propone eliminar los efectos funcionales de los "términos principales" de los aditivos que presentan sublistas con otros aditivos distintos. (Por ejemplo, se sugiere eliminar los efectos funcionales de los "fosfatos de sodio" (SIN 339), que tiene tres sublistas (339 i) ortofosfato monosódico, 339 ii) ortofosfato disódico y 339 iii) ortofosfato trisódico). Además de evitar confusión y posibles malinterpretaciones, consideramos que no tiene sentido enumerar los efectos funcionales de los términos principales de los aditivos, y que es conveniente que las sublistas refieran con exactitud la función de cada uno. Sin embargo, hay dos términos principales que son excepciones de lo que se acaba de mencionar y vale la pena señalar en caso de que el Codex apruebe nuestra propuesta de eliminar las subclases de los términos principales de la lista del SIN. El término principal "celulosa" (SIN 460) presenta en la sublista la celulosa microcristalina (SIN 460 i)), término que, según el JECFA, es un sinónimo de celulosa y, por lo tanto, no es un verdadero elemento de sublista del aditivo principal. De la misma manera, la categoría "cera de petróleo" (SIN 905c) contiene la sublista cera microcristalina (SIN 905 c[i]) que, según el JECFA, es sinónimo de cera de petróleo y, por lo tanto, no es una subclase de la categoría del aditivo.
- Todos los efectos funcionales de las subclases se han eliminado y sustituido con las clases funcionales adecuadas tomadas de la lista revisada de las clases funcionales del SIN, de acuerdo con lo propuesto en CX/FAC 05/37/12. Por ejemplo, en el caso del sulfato de aluminio y sodio (SIN 521), las subclases funcionales "agente de regulación" y "neutralizante" han sido reemplazadas por la clase funcional "regulador de acidez".
- La lista adjunta del SIN se ha revisado e incluye los aditivos a los que la Comisión del Codex ha asignado recientemente número del SIN, de acuerdo con las recomendaciones de las 34<sup>a</sup>, 35<sup>a</sup> y 36<sup>a</sup> reuniones del CCFAC.

3. Se señala que en caso de aprobarse la lista armonizada del SIN, según se propone en CX/FAC 05/37/12, el interés del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) en que se estableciera una clase funcional de "gases propulsores" ya se habría tomado en cuenta en la clase funcional "propulsores", y en la propuesta de clase funcional "gases de envasado". Además, los Estados Unidos sugieren que el CCFAC informe al CCNFSDU de que en el sistema del Codex las enzimas cuyo efecto técnico está dirigido a los alimentos terminados se clasifican como aditivos alimentarios, de acuerdo con su efecto funcional en los alimentos (por ejemplo, la oxidasa de glucosa está registrada como "antioxidante"), y las enzimas utilizadas para elaborar alimentos (como la quimosina A, utilizada para cuajar la leche en la elaboración de quesos) se consideran coadyuvantes de elaboración.

#### Anexo

Se propone agregar el texto que aparece **negritas** y suprimir el que aparece ~~tachado~~.

#### Sección 3

Número SIN	Nombre del aditivo	Funciones técnicas
100	Curcuminas	<del>color</del>
100(i)	Curcumina	color
100(ii)	Cúrcuma	color
101	Riboflavinas	<del>color</del>
101(i)	Riboflavina	color
101(ii)	Riboflavin 5'- fósforo sódico de	color
102	Tartracina	color

Número SIN	Nombre del aditivo	Funciones técnicas
103	Alcanna	color
104	Amarillo de quinoleína	color
107	Amarillo 2G	color
110	Amarillo ocaso FCF	color
120	Carmines	color
121	Rojo limón 2	color
122	Azorrubina	color
123	Amaranto	color
124	Ponceau 4R	color
125	Ponceau SX	color
127	Erytrosina	color
128	Rojo 2G	color
129	Rojo allura AC	color
130	Manascorrubina	color
131	Azul patente V	color
132	Indigotina	color
133	Azul brillante FCF	color
140	Clorofilas	color
141	Clorofilas de cobre	<del>color</del>
141(i)	Complejo de clorofilina de cobre	color
141(ii)	Complejo de clorofilina de cobre, sales de sodio y potasio del	color
142	Verde S	color
143	Verde sólido FCF	color
150a	Caramelo I - puro	color
150b	Caramelo II - proceso al sulfito cáustico	color
150c	Caramelo III - proceso al amoníaco	color
150d	Caramelo IV - proceso al sulfito amónico	color
151	Negro brillante PN	color
152	Negro carbón	color
153	Carbón vegetal	color
154	Marrón FK	color
155	Marrón HT	color
160a	Carotenos	<del>color</del>
160a(i)	beta-caroteno (sintético)	color
160a(ii)	Extractos naturales, <b>beta-caroteno</b> ( <i>Blakeslea trispora</i> )	color
160b	Bija, extractos de	color
160c	Oleoresinas de páprika	color
160d	Licopeno	color
160e	Beta-apo-carotenal	color



Número SIN	Nombre del aditivo	Funciones técnicas
160f	Acido beta-apro-8' - caroténico, ésteres de metilo y etilio	color
161a	Flavoxantina	color
161b	Luteína	color
161c	Criptoxantina	color
161d	Rubixantina	color
161e	Violaxantina	color
161f	Rodoxantina	color
161g	Cantaxantina	color
162	Rojo de remolacha	color
163	Antocianinas	<del>color</del>
163(i)	Antocianinas	color
163(ii)	Extracto de piel de uva	color
163(iii)	Extracto de grosella negra	color
163(iv)	Color morado del maíz	color
<b>163 (v)</b>	<b>Color rojo de col</b>	color
164	Amarillo de gardenia	color
<b>165</b>	<b>Azul de gardenia</b>	color
166	Madera de sándalo	color
170	Carbonatos de calcio	Colorante de superficie, antiaglutinante, estabilizador, <del>color</del>
170(i)	Carbonato de calcio	antiaglutinante, <b>color</b> , <b>estabilizador</b>
170(ii)	Bicarbonato de calcio	antiaglutinante, <b>color</b> , <b>estabilizador</b>
171	Dióxido de titanio	color
172	Oxidos de hierro	<del>color</del>
172(i)	Oxido de hierro, negro	color
172(ii)	Oxido de hierro, rojo	color
172 (iii)	Oxido de hierro, amarillo	color
173	Aluminio	color
174	Plata	color
175	Oro	color
180	Litolrubiba BK	color
181	Taninos de calidad alimentaria	color, emulsificante, estabilizador, espesante
182	Orchil	color
200	Acido sórbico	sustancia conservadora
201	Sorbato de sodio	sustancia conservadora
202	Sorbato de potasio	sustancia conservadora
203	Sorbato de calcio	sustancia conservadora
209	p-Hidroxibenzoato de heptilo	sustancia conservadora
210	Ácido benzoico	sustancia conservadora
211	Benzoato de sodio	sustancia conservadora
212	Benzoato de potasio	sustancia conservadora
213	Benzoato de calcio	sustancia conservadora
214	Etil p-hidroxibenzoato	sustancia conservadora

Número SIN	Nombre del aditivo	Funciones técnicas
215	Etil p-hidroxibenzoato de sodio	sustancia conservadora
216	Hidroxibenzoato de propilo	sustancia conservadora
217	Propil p-hidroxibenzoato de sodio	sustancia conservadora
218	Metil p-hidroxibenzoato	sustancia conservadora
219	Metil p-hidroxibenzoato de sodio	sustancia conservadora
220	Dióxido de azufre	sustancia conservadora, antioxidante
221	Sulfito de sodio	sustancia conservadora, antioxidante
222	Hidrogenulfito de sodio	sustancia conservadora, antioxidante
223	Metabisulfito de sodio	sustancia conservadora, antioxidante
224	Metabisulfito de potasio	sustancia conservadora, antioxidante
225	Sulfito de potasio	sustancia conservadora, antioxidante
226	Sulfito de calcio	sustancia conservadora, antioxidante
227	Hidrogenulfito de calcio	sustancia conservadora, antioxidante, <b>reafirmante</b>
228	Bisulfito de potasio	sustancia conservadora, antioxidante
230	Difenilo	sustancia conservadora
231	Ortofenilfenol	sustancia conservadora
232	O-Fenilfenol de sodio	sustancia conservadora
233	Tiabendazol	sustancia conservadora
234	Nisina	sustancia conservadora
235	Pimaricina (Natamicina)	sustancia conservadora
236	Acido fórmico	sustancia conservadora
237	Formiato de sodio	sustancia conservadora
238	Formiato de calcio	sustancia conservadora
239	Hexametenetetramina	sustancia conservadora
240	Formaldehído	sustancia conservadora
241	Goma de guayacán	sustancia conservadora
242	Dimetilbicarbonato	sustancia conservadora
249	Nitrito de potasio	sustancia conservadora, <del>fijador del color</del> <b>agente de retención del color</b>
250	Nitrito de sodio	sustancia conservadora, <del>fijador del color</del> <b>estabilizadores del color</b>
251	Nitrato de sodio	sustancia conservadora, <del>fijador del color</del> <b>agente de retención del color</b>
252	Nitrato de potasio	sustancia conservadora, <del>fijador del color</del> <b>agente de retención del color</b>
260	Acido acético glacial	sustancia conservadora, regulador de la acidez, <b>ácido</b>
261	Acetatos de potasio	<del>sustancia conservadora, regulador de la acidez</del>
261(i)	Acetato de potasio	sustancia conservadora, regulador de la acidez
261(ii)	Diacetato de potasio	sustancia conservadora, regulador de la acidez
262	Acetatos de sodio	<del>sustancia conservadora, regular de la acidez, secuestrante</del> <b>antioxidante</b>
262(i)	Acetato de sodio	sustancia conservadora, regulador de la acidez, <del>secuestrante</del> <b>antioxidante</b>

Número SIN	Nombre del aditivo	Funciones técnicas
262(ii)	Diacetato de sodio	sustancia conservadora, regulador de la acidez, <del>secuestrante</del> <b>antioxidante</b>
263	Acetato de calcio	sustancia conservadora, regulador de la acidez
264	Acetato de amonio	regulador de la acidez
265	Acido dehidroacético	sustancia conservadora
266	Dehidroacetato de sodio	sustancia conservadora
270	Ácido (L-, D- y DL- ) láctico	regulador de la acidez
280	Acido propiónico	sustancia conservadora
281	Propionato de sodio	sustancia conservadora
282	Propionato de calcio	sustancia conservadora
283	Propionato de potasio	sustancia conservadora
290	Dióxido de carbono	gasificante, <del>gases de envasado</del> , <b>gases de envasado, propulsor, conservante</b>
296	Acido (DL-) málico	regulador de la acidez
297	Acido fumárico	regulador de la acidez
300	Acido (L-) ascórbico	antioxidante
301	Ascorbato de sodio	antioxidante
302	Ascorbato de calcio	antioxidante
303	Ascorbato de potasio	antioxidante
304	Palmitato de ascorbilo	antioxidante
305	Estearato de ascorbilo	antioxidante
306	Concentrado de tocoferoles mezclados	antioxidante
307	Alfa-tocoferol	antioxidante
<b>307 (a)</b>	<b>d- alfa-tocoferol</b>	<b>antioxidante</b>
<b>307 (b)</b>	<b>Tocoferoles, mezcla</b>	<b>antioxidantes</b>
<b>307 (c)</b>	<b>dl- alfa-tocoferol</b>	<b>antioxidante</b>
308	Gama-tocoferol sintético	antioxidante
309	Delta-tocoferol sintético	antioxidante
310	Galato de propilo	antioxidante
311	Galato de octilo	antioxidante
312	Galato de dodecilo	antioxidante
313	Galato de etilo	antioxidante
314	Resina de guayaco	antioxidante
315	Acido isoascórbico	antioxidante
316	Isoascorbato de sodio	antioxidante
317	Isoascorbato de potasio	antioxidante
318	Isoascorbato de calcio	antioxidante
319	Butilhidroquinona terciaria	antioxidante
320	Butil-hidroxianisol	antioxidante
321	Butil-hidroxitolueno	antioxidante
322	Lecitinas	antioxidante, emulsificante
323	Anoxómero	antioxidante
324	Etoxiquina	antioxidante
325	Lactato de sodio	<del>sinérgico de antioxidante</del> , <b>antioxidante</b> ,

Número SIN	Nombre del aditivo	Funciones técnicas
326	Lactato de sodio	humectante, incrementador del volumen, <b>espesante</b> <del>sinérgico de antioxidante</del> , <b>antioxidante</b> , regulador de la acidez
327	Lactato de calcio	regulador de la acidez, agente de tratamiento de las harinas
328	Lactato de amonio	regulador de la acidez, agente de tratamiento de las harinas
329	Lactato de magnesio (D-,L-)	regulador de la acidez, agente de tratamiento de las harinas
330	Acido cítrico	regulador de la acidez, antioxidante, <del>sequestrante</del> , <b>ácido</b>
331	Citratos de sodio	regulador de la acidez, <del>sequestrante</del> , <b>antioxidante</b> , <b>emulsionante</b> , estabilizador
331(i)	Dihidrogencitrato de sodio	regulador de la acidez, <del>sequestrante</del> , <b>antioxidante</b> , emulsionante, estabilizador
331(ii)	Monohidrogencitrato disódico	regulador de la acidez, <del>sequestrante</del> , <b>antioxidante</b> , emulsionante, estabilizador
331(iii)	Citrato trisódico	regulador de la acidez, <del>sequestrante</del> , <b>antioxidante</b> , emulsionante, estabilizador
332	Citratos de potasio	regulador de la acidez, <del>sequestrante</del> , <b>antioxidante</b> , estabilizador
332(i)	Dihidrogencitrato de potasio	regulador de la acidez, <del>sequestrante</del> , <b>antioxidante</b> , estabilizador
332(ii)	Citrato tripotásico	regulador de la acidez, <del>sequestrante</del> , <b>antioxidante</b> , estabilizador
333	Citratos de calcio	regulador de la acidez, reafirmante, <del>sequestrante</del> , <b>antioxidante</b>
334	Acido (L(+)-) tartárico	regulador de la acidez, <del>sequestrante</del> , <b>antioxidante</b> , <del>sinérgico de antioxidante</del> , <b>ácido</b> , emulsificante
335	Tartratos de sodio	estabilizador, <del>sequestrante</del> , <b>antioxidante</b>
335(i)	Tartrato monosódico	estabilizador, <del>sequestrante</del> , <b>antioxidante</b>
335(ii)	Tartrato disódico	estabilizador, <del>sequestrante</del> , <b>antioxidante</b>
336	Tartratos de potasio	estabilizador, <del>sequestrante</del> , <b>antioxidante</b>
336(i)	Tartrato monopotásico	estabilizador, <del>sequestrante</del> , <b>antioxidante</b>
336(ii)	Tartrato dipotásico	estabilizador, <del>sequestrante</del> , <b>antioxidante</b>
337	Tartrato de potasio y sodio	estabilizador, <del>sequestrante</del> , <b>antioxidante</b>
338	Acido fosfórico	regulador de la acidez, <del>sinérgico de antioxidante</del> , <b>antioxidante</b> , <b>ácido</b>
339	Fosfatos de sodio	regulador de la acidez, <del>sequestrante</del> , <b>antioxidante</b> , emulsionante, <del>texturizador</del> , estabilizador, agente de retención del agua, <b>humectante</b>
339(i)	Ortofosfato monosódico	regulador de la acidez, <del>sequestrante</del> , <b>antioxidante</b> , emulsionante, <del>texturizador</del> , estabilizador, agente de retención del agua, <b>humectante</b>
339(ii)	Ortofosfato disódico	regulador de la acidez, <del>sequestrante</del> , <b>antioxidante</b> , emulsionante, <del>texturizador</del> , estabilizador, agente de retención del agua, <b>humectante</b>

Número SIN	Nombre del aditivo	Funciones técnicas
339(iii)	Ortofosfato trisódico	regulador de la acidez, <del>secuestrante</del> , <b>antioxidante</b> , emulsionante, <del>texturizador</del> , estabilizador, agente de retención del agua, <b>humectante</b>
340	Fosfatos de potasio	regulador de la acidez, <del>secuestrante</del> , <b>antioxidante</b> , emulsionante, <del>texturizador</del> , estabilizador, agente de retención del agua, <b>humectante</b>
340(i)	Ortofosfato monopotásico	regulador de la acidez, <del>secuestrante</del> , <b>antioxidante</b> , emulsionante, <del>texturizador</del> , estabilizador, agente de retención del agua, <b>humectante</b>
340(ii)	Ortofosfato dipotásico	regulador de la acidez, <del>secuestrante</del> , <b>antioxidante</b> , emulsionante, <del>texturizador</del> , estabilizador, agente de retención del agua, <b>humectante</b>
340(iii)	Ortofosfato tripotásico	regulador de la acidez, <del>secuestrante</del> , <b>antioxidante</b> , emulsionante, <del>texturizador</del> , estabilizador, agente de retención del agua, <b>humectante</b>
341	Fosfatos de calcio	regulador de la acidez, agente para el tratamiento de las harinas, reafirmante, <del>texturizador</del> , leudante, antiaglutinante, agente de retención del agua, <b>humectante</b>
341(i)	Ortofosfato monocálcico	regulador de la acidez, agente para el tratamiento de las harinas, reafirmante, <del>texturizador</del> , leudante, antiaglutinante, agente de retención del agua, <b>humectante, antioxidante</b>
341(ii)	Ortofosfato dicálcico	regulador de la acidez, agente para el tratamiento de las harinas, reafirmante, <del>texturizador</del> , leudante, antiaglutinante, agente de retención del agua, <b>humectante</b>
341(iii)	Ortofosfato tricálcico	regulador de la acidez, agente para el tratamiento de las harinas, reafirmante, <del>texturizador</del> , leudante, antiaglutinante, agente de retención del agua, <b>humectante</b>
342	Fosfatos de amonio	regulador de la acidez, agente para el tratamiento de las harinas
342(i)	Ortofosfato de monoamónico	regulador de la acidez, agente para el tratamiento de las harinas, <b>leudante</b>
342(ii)	Ortofosfato de diamónico	regulador de la acidez, agente para el tratamiento de las harinas, <b>leudante</b>
343	Fosfatos de magnesio	regulador de la acidez, antiaglutinante
343(i)	Ortofosfato monomagnésico	regulador de la acidez, antiaglutinante
343(ii)	Ortofosfato dimagnésico	regulador de la acidez, antiaglutinante
343(iii)	Ortofosfato trimagnésico	regulador de la acidez, antiaglutinante
344	Citrato de lecitina	conservante
345	Citrato de magnesio	regulador de la acidez
349	Malato de amonio	regulador de la acidez
350	Malatos de sodio	regulador de la acidez, <b>humectante</b>
350(i)	Hidrogenmalato de potasio	regulador de la acidez, humectante
350 (ii)	Malato de sodio	regulador de la acidez, humectante

Número SIN	Nombre del aditivo	Funciones técnicas
351	Malatos de potasio	regulador de la acidez
351(i)	Hidrogenmalato de potasio	regulador de la acidez
351(ii)	Malato de potasio	regulador de la acidez
352	Malatos de calcio	regulador de la acidez
352 (i)	Hidrogenmalato de calcio	regulador de la acidez
352(ii)	Malato de calcio	regulador de la acidez
353	Acido metatartárico	regulador de la acidez
354	Tartrato de calcio	regulador de la acidez
355	Acido adípico	regulador de la acidez
356	Adipatos de sodio	regulador de la acidez
357	Adipatos de potasio	regulador de la acidez
359	Adipatos de amonio	regulador de la acidez
363	Acido succínico	regulador de la acidez
364(i)	Succinado monosódico	regulador de la acidez, acentuador del sabor
364(ii)	Succinado disódico	regulador de la acidez, acentuador del sabor
365	Fumaratos de sodio	regulador de la acidez, <b>ácido</b>
366	Fumaratos de potasio	regulador de la acidez
367	Fumaratos de calcio	regulador de la acidez
368	Fumaratos de amonio	regulador de la acidez
370	1, 4 - Heptanolactona	regulador de la acidez, <b>sequestrante, antioxidante</b>
375	Ácido nicotínico	agente de retención del color
380	Citratos de amonio	regulador de la acidez
381	Citrato de amonio férrico	antiaglutinante
383	Glicerofosfato de calcio	espesante, agente gelificante, estabilizador
384	Isopropil-citrato	antioxidante, sustancia conservadora, <b>sequestrante</b>
385	Etilendiaminotetraacetato cálcico disódico	antioxidante, sustancia conservadora, <b>sequestrante</b>
386	Etilendiaminotetraacetato disódico	antioxidante, sustancia conservadora, <b>sequestrante</b>
387	Oxiestearina	antioxidante, <b>emulsionante, antiespumante</b>
388	Ácido tioldipropiónico	antioxidante, <b>agente gelificante, emulsionante</b>
389	Tiodipropionato de dilaurilo	antioxidante
390	Tiodipropionato de distearilo	antioxidante
391	Ácido ftico	antioxidante
399	Lactobionato de calcio	estabilizador
400	Acido algínico	espesante, estabilizador, <b>agente gelificante, emulsionante</b>
401	Alginato de sodio	espesante, estabilizador, agente gelificante, <b>emulsionante</b>
402	Alginato de potasio	espesante, estabilizador, <b>agente gelificante, emulsionante</b>
403	Alginato de amonio	espesante, estabilizador, <b>agente gelificante, emulsionante</b>

Número SIN	Nombre del aditivo	Funciones técnicas
404	Alginato de calcio	espesante, estabilizador, agente gelificante, antiespumante, <b>emulsionante</b>
405	Alginato de propilenglicol	espesante, emulsifier, <b>estabilizador</b>
406	Agar	espesante, agente gelificante, estabilizador, <b>emulsionante</b>
407	Carregenina(incluido el fulcelarano)	espesante, agente gelificante, estabilizador, <b>emulsionante</b>
407a	Alga Euchema elaborada	espesante, estabilizador, <b>agente gelificante, emulsionante</b>
408	Levaduras de glicano	espesante, agente gelificante, estabilizador
409	Arabinogalactano	espesante, agente gelificante, estabilizador
410	Goma de semillas de algarrobo(Goma garrofin)	espesante, estabilizador, <b>emulsionante</b>
411	Goma de avena	espesante, estabilizador,
412	Goma guar	espesante, estabilizador, <b>emulsionante</b>
413	Goma de tragacanto	espesante, estabilizador, emulsionante
414	Goma arábica (goma de acacia)	espesante, estabilizador, <b>emulsionante</b>
415	Goma xantán	espesante, estabilizador, <b>emulsionante, espumante</b>
416	Goma karaya	espesante, estabilizador, <b>emulsionante, espumante</b>
417	Goma tara	espesante, estabilizador
418	Goma gelán	espesante, estabilizador, agente gelificante
419	Goma ghatti	espesante, estabilizador, emulsionante
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol	edulcorante, humectante, <del>sequestrante,</del> <b>antioxidante, texturizador,</b> emulsionante, <b>estabilizador, incrementador de volumen</b>
421	Manitol	edulcorante, antiaglutinante, <b>humectante, texturizador,</b> <del>estabilizador,</del> <b>incrementador de volumen</b>
422	Glicerol	humectante, <del>agente de soporte,</del> <b>espesante</b>
424	Curdlan	espesante, estabilizador, <b>afirmante, agente gelificante</b>
425	Harina de konjac	espesante, <b>agente gelificante, emulsionante, estabilizador</b>
<b>426</b>	<b>Hemicelulosa de soya</b>	<b>emulsionante, espesante, estabilizador, antiaglutinante</b>
429	Peptonas	emulsionante
430	Polioxietilén-(8), estearato de	emulsionante
431	Polioxietilén-(40), estearato de	emulsionante
432	Polioxietilén-(20)-sorbitán,monolaurato de	emulsionante, <b>agente dispersante</b>
433	Polioxietilén-(20)-sorbitán, monooleato de	emulsionante, <b>agente dispersante</b>
434	Polioxietilén-(20)-sorbitán,monopalmitato de	emulsionante, <b>agente dispersante</b>

Número SIN	Nombre del aditivo	Funciones técnicas
435	Polioxietilén-(20)-sorbitán, monoestearato de	emulsionante, agente dispersante
436	Polioxietilén-(20)-sorbitán, tristearato de	emulsionante, agente dispersante
440	Pectinas	espesante, estabilizador, agente gelificante, emulsionante
441	Aceite de colza hidrogenado y superglicerinado	emulsionante
442	Sales amónicas del ácido fosfatídico	emulsionante
443	Aceite vegetal bromado	emulsionante, estabilizador
444	Acetato isobutirato de sacarosa	emulsionante, estabilizador
445	Ester de glicerol de la resina de madera	emulsionante, estabilizador, agente de glaseado
446	Succistearina	emulsionante
450	Difosfatos	emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, leudante, secuestrante, antioxidante, agente regulador de la retención de agua, humectante
450(i)	Difosfato disódico	emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, leudante, secuestrante, antioxidante, agente regulador de la retención de agua, humectante
450(ii)	Difosfato trisódico	emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, leudante, secuestrante, antioxidante, agente regulador de la retención de agua, humectante
450(iii)	Difosfato tetrasódico	emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, leudante, secuestrante, antioxidante, agente regulador de la retención de agua, humectante
450(iv)	Difosfato dipotásico	emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, leudante, secuestrante, antioxidante, agente regulador de la retención de agua, humectante
450(v)	Difosfato tetrapotásico	emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, leudante, secuestrante, antioxidante, agente regulador de la retención de agua, humectante
450(vi)	Difosfato dicálcico	emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, leudante, secuestrante, antioxidante, agente regulador de la retención de agua, humectante
450(vii)	Difosfato diácido cálcico	emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, leudante, secuestrante, antioxidante, agente regulador de la retención de agua, humectante
450(viii)	Difosfato dimagnésico	emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, leudante, secuestrante, antioxidante, agente regulador de la retención de agua, humectante
451	Trifosfatos	secuestrante, antioxidante, regulador de la acidez, texturizador
451(i)	Trifosfato pentasódico	secuestrante, antioxidante, regulador de la acidez, texturizador
451(ii)	Trifosfatos pentapotásico	secuestrante, antioxidante, regulador de la acidez, texturizador



Número SIN	Nombre del aditivo	Funciones técnicas
452	Polifosfatos	<del>emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, leudante, secuestrante, antioxidante, agente regulador de la retención de agua,</del> <b>humectante</b>
452(i)	Polifosfato de sodio	emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, leudante, <del>secuestrante,</del> antioxidante, agente regulador de la retención de agua, <b>humectante</b>
452(ii)	Polifosfato de potasio	emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, leudante, <del>secuestrante,</del> antioxidante, agente regulador de la retención de agua, <b>humectante</b>
452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio	emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, leudante, <del>secuestrante,</del> antioxidante, agente regulador de la retención de agua, <b>humectante</b>
452(iv)	Polifosfatos de calcio	emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, leudante, <del>secuestrante,</del> antioxidante, agente regulador de la retención de agua, <b>humectante</b>
452(v)	Polifosfato de amonio	emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, leudante, <del>secuestrante,</del> antioxidante, agente regulador de la retención de agua, <b>humectante</b>
<b>452(vi)</b>	<b>Tripolifosfato de sodio y potasio</b>	<b>emulsionante, estabilizador, regulador de la acidez, leudante, secuestrante, antioxidante, agente regulador de la retención de agua, humectante</b>
<b>457</b>	<b>Alfa ciclodextrina</b>	<b>estabilizador, aglutinante</b>
458	Gamma ciclodextrina	estabilizador, aglutinante
459	Beta ciclodextrina	estabilizador, aglutinante, <b>espesante, agente de soporte</b>
460	Celulosa	emulsionante, antiaglutinante, texturizador, agente de dispersión, <del>estabilizador</del>
460(i)	Celulosa microcristalina	emulsionante, antiaglutinante, <del>texturizador,</del> dispersante
460(ii)	Celulosa en polvo	emulsionante, antiaglutinante, <del>texturizador,</del> dispersante, <b>espesante</b>
461	Metilcelulosa	espesante, emulsionante, estabilizador
462	Etilcelulosa	aglutinante, agente de relleno, <b>sustancia inerte, estabilizador, incrementador de volumen</b>
463	Hidroxipropilcelulosa	espesante, emulsionante, estabilizador
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	espesante, emulsionante, estabilizador
465	Metil-etil-celulosa	espesante, emulsionante, estabilizador, antiespumante, <b>espumante</b>
466	Carboximetilcelulosa sódica	espesante, emulsionante, estabilizador
467	Etilhidroxietilcelulosa	espesante, emulsionante, estabilizador
468	<del>Croscaramelosa</del> <b>Carboximetilcelulosa sódica entrecruzada (goma de celulosa entrecruzada)</b>	estabilizador, aglutinante
469	Carboximetilcelulosa hidrolizada enzimáticamente	espesante, estabilizador

Número SIN	Nombre del aditivo	Funciones técnicas
470	Sales de ácidos grasos (con base de al, Ca, Na, Mg, K y NH <sub>4</sub> )	emulsionante, estabilizador, antiaglutinante
471	Monoglicéridos y diglicéridos	emulsionante, estabilizador
472a	Esteres de ácidos acéticos y grasos de glicerol	emulsionante, estabilizador, <del>secuestrante</del> , <b>antioxidante</b>
472b	Esteres de ácidos lácticos y grasos de glicerol	emulsionante, estabilizador, <del>secuestrante</del> , <b>antioxidante</b>
472c	Esteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	emulsionante, estabilizador, <del>secuestrante</del> , <b>agente de tratamiento de las harinas, antioxidante</b>
472d	Esteres del ácido tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos	emulsionante, estabilizador, <del>secuestrante</del> , <b>antioxidante</b>
472e	Esteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	emulsionante, estabilizador, <del>secuestrante</del> , <b>antioxidante</b>
472f	Mezcla de ésteres acetiltartáricos, y de ácidos grasos de glicerol	emulsionante, estabilizador, <del>secuestrante</del> , <b>antioxidante</b>
472g	Monoglicéridos succinilados	emulsionante, estabilizador, <del>secuestrante</del> , <b>antioxidante, agente de tratamiento de las harinas</b>
473	Esteres de sacarosa de ácidos grasos	emulsionante
474	Sacaroglicéridos	emulsionante
475	Esteres de ácidos grasos de poliglicerol	emulsionante
476	Esteres de poliglicerol del ácido ricinoléico interesterificado de poliglicerol	emulsionante
477	Esteres de propilenglicol de ácidos grasos	emulsionante
478	Esteres de ácidos grasos lactilados de glicerol y de propilenglicol	emulsionante
479	Aceite de soja oxidado por procedimiento térmico con mono y diglicéridos de ácidos grasos	emulsionante
480	Sulfosuccinato dioctilsódico	emulsionante, <del>agente humectante</del> , <b>humectante</b>
481	Lactilatos de sodio	<del>emulsionante</del> , estabilizador
481(i)	lactilato de estearilo de sodio	emulsionante, estabilizador
481(ii)	Lactilato de oleilo de sodio	emulsionante, estabilizador
482	Lactilato de calcio	<del>emulsionante</del> , estabilizador
482(i)	lactilato de estearilo de calcio	emulsionante, estabilizador
482(ii)	Lactilatos de oleilo de calcio	emulsionante, estabilizador
483	Tartrato de estearilo	agente de tratamiento de las harinas
484	Citrato de estearilo	emulsionante, <del>secuestrante</del> , <b>antioxidante</b>
485	Estearilo de sodio, fumarato de	emulsionante
486	Estearilo de calcio, fumarato de	emulsionante
487	Laurilsulfato de sodio	emulsionante
488	Glicéridos mono y dietoxilados	emulsionante

Número SIN	Nombre del aditivo	Funciones técnicas
489	Metilglucósido, ester del aceite de coco	emulsionante
491	Monoestearato de sorbitán	emulsionante
492	Triestearato de sorbitán	emulsionante
493	Monolaurato de sorbitán	emulsionante, <b>estabilizador</b>
494	Monoleato de sorbitán	emulsionante, <b>estabilizador</b>
495	Monopalmitato de sorbitán	emulsionante
496	Trioleato de sorbitán	estabilizador, emulsionante
500	Carbonatos de sodio	<del>regulador de la acidez, leudante, antiaglutinante</del>
500(i)	Carbonato de sodio	regulador de la acidez, leudante, antiaglutinante
500(ii)	Hidrogenocarbonato (bicarbonato) de sodio	regulador de la acidez, leudante, antiaglutinante
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio	regulador de la acidez, leudante, antiaglutinante
501	Carbonatos de potasio	<del>regulador de la acidez, estabilizador</del>
501(i)	Carbonato de potasio	regulador de la acidez, estabilizador
501(ii)	Hidrogenocarbonato (bicarbonato) de potasio	regulador de la acidez, estabilizador, <b>leudante</b>
503	Carbonatos de amonio	<del>regulador de la acidez, leudante</del>
503(i)	Carbonato de amonio	regulador de la acidez, leudante
503(ii)	Hidrogenocarbonato (bicarbonato) de amonio	regulador de la acidez, leudante
504	Carbonatos de magnesio	<del>regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color</del>
504(i)	Carbonato de magnesio	regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color
504(ii)	Hidrogenocarbonato (bicarbonato) magnesio	regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención del color, <b>sustancias inertes</b>
505	Carbonato ferroso	regulador de la acidez
507	ácido clorhídrico	regulador de la acidez, <b>ácido</b>
508	Cloruro de potasio	agente gelificante
509	Cloruro de calcio	reafirmante
510	Cloruro de amonio	agente de tratamiento de las harinas
511	Cloruro de magnesio	reafirmante, <b>agente de retención del color</b>
512	Cloruro de estannoso	antioxidante, agente de retención del color
513	Acido sulfúrico	regulador de la acidez, <b>ácido</b>
514	Sulfatos de sodio	regulador de la acidez
515	Sulfatos de potasio	regulador de la acidez
516	Sulfatos de calcio	agente de tratamiento de las harinas, <b>secuestrante, antioxidante</b> , reafirmante
517	Sulfatos de amonio	agente de tratamiento de las harinas, estabilizador
518	Sulfatos de magnesio	reafirmante
519	Sulfato de cobre	<del> fijador del color</del> , conservante, <b>agente de retención del color</b>
520	Sulfato de aluminio	reafirmante
521	Sulfato de aluminio y sodio	reafirmante, <b>regulador de la acidez</b>
522	Sulfato de aluminio y amonio	regulador de la acidez, estabilizador

Número SIN	Nombre del aditivo	Funciones técnicas
523	Sulfato de aluminio y amonio	estabilizador, reafirmante
524	Hidróxido de sodio	regulador de la acidez
525	Hidróxido de potasio	regulador de la acidez
526	Hidróxido de calcio	regulador de la acidez, reafirmante
527	Hidróxido de amonio	regulador de la acidez
528	Hidróxido de magnesio	regulador de la acidez, agente de retención del color
529	Oxido de calcio	regulador de la acidez, agente de retención del color, <b>agente de tratamiento de las harinas</b>
530	Oxido de magnesio	antiaglutinante, <b>regulador de la acidez</b>
535	Ferrocianuro de sodio	antiaglutinante
536	Ferrocianuro de potasio	antiaglutinante
537	Hexacianomanganato ferroso	antiaglutinante
538	Ferrocianuro de calcio	antiaglutinante
539	Tiosulfato de sodio	antioxidante, <del>secuestrante</del> , <b>agente antipardeamiento, conservante</b>
541	Fosfato de aluminio y sodio	<del>regulador de la acidez, emulsionante</del>
541(i)	Acido	regulador de la acidez, emulsionante, <b>leudante</b>
541(ii)	Básico	regulador de la acidez, emulsionante
542	Fosfato de huesos (básicamente fosfato de calcio tribásico)	emulsionante, antiaglutinante, <del>agente de retención de agua</del> , <b>humectante, antioxidante</b>
550	Silicatos de sodio	<del>antiaglutinante</del>
550(i)	Silicato de sodio	antiaglutinante
550(ii)	Metasilicato de sodio	antiaglutinante
551	Dióxido de silicio amorfo	antiaglutinante
552	Silicato de calcio	antiaglutinante
553	Silicatos de magnesio	<del>antiaglutinante, polvos para empolvar</del>
553(i)	Silicato de magnesio	antiaglutinante, <del>polvos para empolvar</del>
553(ii)	Trisilicato de magnesio	antiaglutinante, <del>polvos para empolvar</del>
553(iii)	Talco	antiaglutinante, <del>polvos para empolvar</del> , <b>agente de glaseado, espesante</b>
554	Silicato de aluminio y sodio	antiaglutinante
555	Silicato de aluminio y potasio	antiaglutinante
556	Silicato de aluminio y calcio	antiaglutinante
557	Silicato de cinc	antiaglutinante
558	Bentonita	antiaglutinante
559	Silicato de aluminio	antiaglutinante
560	Silicato de potasio	antiaglutinante
570	Ácidos grasos	estabilizador de espuma, agente de glaseado, antiespumante
574	Acido (D-) glucónico	regulador de la acidez, leudante
575	Glucono delta-lactona	regulador de la acidez, leudante, <b>antioxidante, ácido</b>
576	Gluconato de sodio	<del>Secuestrante</del> , <b>antioxidante</b>
577	Gluconato de potasio	<del>Secuestrante</del> , <b>antioxidante, regulador de la acidez</b>

Número SIN	Nombre del aditivo	Funciones técnicas
578	Gluconato de calcio	regulador de la acidez, reafirmante, <b>antioxidante</b>
579	Gluconato ferroso	agente de retención del color
580	Gluconato de magnesio	regulador de la acidez, reafirmante
585	Lactato ferroso	agente de retención del color
586	4-hecilresorcina	agente de retención del color, antioxidante
620	Acido (L(+)-) glutámico	acentuador del aroma
621	Glutamato monosódico	acentuador del aroma
622	Glutamato monopotásico	acentuador del aroma
623	Glutamato de calcio	acentuador del aroma
624	Glutamato monoamónico	acentuador del aroma
625	Glutamato de magnesio	acentuador del aroma
626	Acido guanílico	acentuador del aroma
627	5' -guanilato disódico	acentuador del aroma
628	5' -guanilato dipotásico	acentuador del aroma
629	5' -guanilato de calcio	acentuador del aroma
630	Acido inosínico	acentuador del aroma
631	5' -inosinato disódico	acentuador del aroma
632	Inosinato de potasio	acentuador del aroma
633	5' -inosinato de calcio	acentuador del aroma
634	5' -ribonucleótidos de calcio	acentuador del aroma
635	5' -ribonucleótidos de sodio	acentuador del aroma
636	Maltol	acentuador del aroma
637	Etilmaltol	acentuador del aroma
638	L-aspartato de sodio	acentuador del aroma
639	DL-alanina	acentuador del aroma
640	Glicina	acentuador del aroma
641	L-leucina	modificador del aroma
642	Clorhidrato de lisina	acentuador del aroma
<b>650</b>	<b>Acetato de zinc</b>	<b>acentuador del aroma</b>
900a	Polidimetilsiloxano	antiespumante, antiaglutinante, emulsionante
900b	Metilfenilpolisiloxano	antiespumante
901	Cera de abejas, blanca y amarilla	agente de glaseado, <b>antiadherente</b>
902	Cera de candelilla	agente de glaseado
903	Cera carnauba	agente de glaseado, <b>inrementador del volumen, regulador de la acidez, sustancia inerte</b>
904	Goma laca	agente de glaseado
905a	Aceite mineral de calidad alimentaria	agente de glaseado, <b>antiadherente, agente sellante</b>
905b	Petrolato (jalea de petróleo)	agente de glaseado, <b>antiadherente, agente sellante, antiespumante</b>
905c	Cera de petróleo	<b>agente de glaseado, release agent, agente sellante</b>
905c (i)	Cera microcristalina	agente de glaseado
905c (ii)	Cera de parafina	agente de glaseado
<b>905d</b>	<b>Aceite mineral de alta viscosidad</b>	<b>agente de glaseado, agente antiadherente, agente sellante</b>

Número SIN	Nombre del aditivo	Funciones técnicas
905e	Aceite mineral de viscosidad media y baja (clase I)	agente de glaseado, agente antiadherente, agente sellante
905f	Aceite mineral de viscosidad media y baja (clase II)	agente de glaseado, agente antiadherente, agente sellante
905g	Aceite mineral de viscosidad media y baja (clase III)	agente de glaseado, agente antiadherente, agente sellante
906	Goma de benzoína	agente de glaseado
907	Poli-1-deceno hidrogenado	agente de glaseado
908	Cera de salvado de arroz	agente de glaseado
909	Cera de esperma de ballena	agente de glaseado
910	Esteres de cera	agente de glaseado
911	Ésteres metílicos de ácidos grasos	agente de glaseado
913	Lanolina	agente de glaseado
915	Glicerol-, metil-, o pentaeritritol, ésteres decolofana de	agente de glaseado
916	Iodato de calcio	agente de tratamiento de harinas
917	Iodato de potasio	agente de tratamiento de harinas
918	Oxidos de nitrógeno	agente de tratamiento de harinas
919	Cloruro de nitrosilo	agente de tratamiento de harinas
920	L-cisteína y sus hidroclouros, sales de sodio y de potasio de	agente de tratamiento de harinas
921	L-cisteína y sus hidroclouros, sales de sodio y de potasio de	agente de tratamiento de harinas
922	Persulfato de potasio	agente de tratamiento de harinas
923	Persulfato de amonio	agente de tratamiento de harinas
924a	Potassium bromate	agente de tratamiento de harinas
924b	Bromato de potasio	agente de tratamiento de harinas
925	Cloro	agente de tratamiento de harinas
926	Dióxido de cloro	agente de tratamiento de harinas
927a	Azodicarbonamida	agente de tratamiento de harinas
927b	Carbamida (urea)	agente de tratamiento de harinas
928	Peróxido de benzoílo	agente de tratamiento de harinas
929	Peróxido de acetona	agente de tratamiento de harinas
930	Peróxido de calcio	agente de tratamiento de harinas
938	Argón	gas de envasado, gas para envasar
939	Helio	gas de envasado, gas para envasar
940	Ciclorodifluorometano	propulsor, liquid freezant
941	Nitrógeno	packing gas, freezant, propulsor, gas para envasar
942	Oxido nitroso	propulsor, antioxidante, espumante
943a	Butano	propulsor
943b	Isobutano	propulsor
944	Propano	propulsor
945	Cloropentafluoroetano	propulsor
946	Octafluorociclobutano	propulsor
948	Oxígeno	gases para envasar, gas de envasado

Número SIN	Nombre del aditivo	Funciones técnicas
949	<b>Hidrógeno</b>	<b>gas para envasar, gas de envasado</b>
950	Acesulfame potásico	edulcorante, acentuador del aroma
951	Aspartamo	edulcorante, acentuador del aroma
952	Ácido ciclámico (y sales de Na, K, Ca)	edulcorante
953	Isomaltal (Isomaltitol)	edulcorante, antiaglutinante, incrementador del volumen, agente de glaseado
954	Sacarina (y sales de Na, K, Ca)	edulcorante, <b>agente edulcorante</b>
955	Sucralosa (triclorogalactosucrosa)	edulcorante, <b>agente edulcorante</b>
956	Alitamo	edulcorante, <b>agente edulcorante</b>
957	Taumatina	edulcorante, acentuador del aroma
958	Glicirricina	edulcorante, acentuador del aroma
959	Dihidrocalcona de neohesperidina	edulcorante
960	Esteviosido	edulcorante
961	<b>Neotamo</b>	<b>edulcorante, acentuador del aroma, agente edulcorante</b>
962	<b>Sal de aspartamo-acesulfamo</b>	<b>edulcorante</b>
963	<b>D-Tagatosa</b>	<b>edulcorante</b>
964	Jarabe de poliglicitol	edulcorante
965	Maltitol y jarabe de maltitlo	edulcorante, estabilizador, emulsionante, <b>humectante, incrementador de volumen</b>
966	Lactitol	edulcorante, <del>texturizador,</del>
967	Xilitol	edulcorante, humectante, estabilizador, emulsionante, espesante
968	Eritritol	edulcorante, acentuador del aroma, humectante
999	Extractos de quilay	espumante, <b>emulsionante</b>
1000	Acido cólico	emulsionante
1001	Sales y ésteres de colina	<del>emulsionante</del>
1001(i)	Acetato de colina	emulsionante
1001(ii)	Carbonato de colina	emulsionante
1001(iii)	Cloruro de colina	emulsionante
1001(iv)	Citrato de colina	emulsionante
1001(v)	Tartrato de colina	emulsionante
1001(vi)	Lactato de colina	emulsionante
1100	Amilasa	agente de tratamiento de harinas
1101	Proteasas	<del>agente de tratamiento de harinas, estabilizador, ablandador, acentuador del aroma</del>
1101(i)	Proteasas	agente de tratamiento de harinas, <del>ablandador,</del> acentuador del aroma
1101(ii)	Papaína	agente de tratamiento de harinas, estabilizador, <del>ablandador,</del> acentuador del aroma
1101(iii)	Bromelaína	agente de tratamiento de harinas, estabilizador, <del>ablandador,</del> acentuador del aroma
1101(iv)	Ficina	agente de tratamiento de harinas, estabilizador, <del>ablandador,</del> acentuador del aroma
1102	Oxidasa de glucosa	antioxidante

Número SIN	Nombre del aditivo	Funciones técnicas
1103	Invertasa	estabilizador
1104	Lipasa	acentuador del aroma
1105	Lisozima	conservante
1200	Polidextrosas A y N	incrementador del volumen, estabilizador, espesante, humectante, <del>texturizador</del>
1201	Polivinilpirrolidona	<del>agente de soporte</del> , <b>espesante</b> , estabilizador, <del>blanqueador</del> , <del>dispersante</del> , emulsionante
1202	Polivinilpolipirrolidona	estabilizador del color, <b>agente de retención del color</b> , <del>agente coloidal</del> , <b>estabilizador</b>
<b>1203</b>	<b>Alcohol polivinílico</b>	<del>revestimiento</del> , <del>—</del> <b>aglutinante</b> , <b>estabilizador</b> , <del>sellador</del> , <del>agente de acabado de la superficie</del> , <b>agente de glaseado</b>
1503	Aceite de ricino	<del>antiadherente</del> , <b>sustancia inerte</b>
1505	Citrato de trietilo	estabilizador de espuma, <b>sustancia inerte</b> , <b>estabilizador</b>
1518	Triacetina	humectante
1520	Glicolpropileno	humectante, <del>agente de retención de humedad</del> , <del>agente dispersante</del> , <b>emulsionante</b> , <b>agente de glaseado</b>
1521	Glicopolietileno	antiespumante

## Section 3

## LISTA COMPLEMENTARIA – ALMIDONES MODIFICADOS

SIN	Nombre del aditivo alimentario	Funciones técnicas
1400	Dextrinas, almidón tostado, blanco y amarillo	estabilizador, espesante, <del>aglutinante</del>
1401	Almidones tratados con ácidos	estabilizador, espesante, <del>aglutinante</del>
1402	Almidones tratados con bases	estabilizador, espesante, <del>aglutinante</del>
1403	Almidón blanqueado	estabilizador, espesante, <del>aglutinante</del>
1404	Almidón oxidado	estabilizador, espesante, <del>aglutinante</del> , <b>emulsionante</b>
1405	Almidones tratados con enzimas	espesante
1410	Fosfato de monoalmidón	estabilizador, espesante, <del>aglutinante</del>
1411	Dialmidón glicerol	estabilizador, espesante, <del>aglutinante</del> , <b>emulsionante</b>
1412	Fosfato de dialmidón esterificado con trimetafosfato de sodio; esterificado	estabilizador, espesante, <del>aglutinante</del>
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	estabilizador, espesante, <del>aglutinante</del>
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	emulsifier, espesante, <b>estabilizador</b>
1420	Acetato de almidón esterificado con anhídrido acético	estabilizador, espesante
1421	Acetato de almidón esterificado con acetato de vinilo	estabilizador, espesante
1422	Adipato de dialmidón acetilado	estabilizador, espesante, <del>aglutinante</del>
1423	Dialmidón glicerol acetilado	estabilizador, espesante, <b>emulsionante</b>
1440	Almidón hidroxipropílico	emulsionante, espesante, <del>aglutinante</del> , <b>estabilizador</b>



SIN	Nombre del aditivo alimentario	Funciones técnicas
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropílico	estabilizador, espesante
1443	Glicerol de dialmidón hidroxipropílico	estabilizador, espesante
1450	Almidón, octenilsuccinato sódico de	estabilizador, espesante, <del>aglutinante</del> , emulsionante
1451	Almidón oxidado acetilado	estabilizador, espesante, <del>aglutinante</del> , emulsionante

**VENEZUELA:**

LUGAR DEL TEXTO	DONDE DICE:	DEBE DECIR:
Página 3 Clases Funcionales	1. Acentuadores del Aroma	1. Acentuadores del Sabor.
Página 3 Subclases	1. Acentuadores del aroma, modificadores del aroma, blandadores, <b>sucedáneos de la sal, aromatizantes, sinergistas.</b>	1. Acentuadores del <b>sabor</b> , modificadores del <b>sabor</b> , <b>sucedáneos de la sal, aromatizantes, sinergistas.</b>
Página 3 Subclases	5. Blanqueadores de las harinas, mejoradores <b>de la harina</b> , acondicionadores de masa, reforzadores de la masa.	5. Blanqueadores de las harinas, <b>mejoradores de la harina</b> , acondicionadores de masa, reforzadores de la masa.
Página 3 Definiciones	8. Sustancias que reducen la tendencia de las partículas de un alimento a adherirse unas a otras.	8. Sustancias que reducen la tendencia de las partículas de un alimento a adherirse unas a otras <b>o entre el alimento de contacto y las superficies de contacto.</b>
Página 3 Subclases	8. Agentes antiaglutinantes, agentes de secado, polvos para empolver, <b>agentes antiadherentes.</b>	8. Agentes <b>antiadherentes</b> , agentes <b>antihumectantes</b> , polvos para empolver, agentes antiadherentes.
Página 4 Definiciones	12. Sustancias diferentes del azúcar que confieren a un alimento un sabor dulce.	12. Sustancias diferentes del azúcar que confieren <b>sabor dulce a un alimento.</b>
Página 5 Definiciones	20. Gases diferentes del aire que expulsan un alimento de un recipiente.	20. Gases diferentes del aire <b>que facilitan la expulsión de un alimento de un recipiente.</b>
Página 5 Subclases	20. Propulsores	20. <b>Propelentes</b>
Página 5 Clases Funcionales	22. Sales emulsionantes	22. <b>Fundentes</b>

**ELC:**

La ELC (Federación de Industrias Europeas de Aditivos y Enzimas Alimentarios) quisiera agradecer al Grupo de Trabajo electrónico la preparación de la propuesta para la armonización de la terminología utilizada por el Codex y el JECFA, y quisiera hacer las siguientes observaciones:

**Quisiéramos añadir la subclase "edulcorante de volumen" a la lista de subclases de la clase funcional 12.** En realidad, los edulcorantes de volumen representan una clase bien definida de aditivos, es decir, los polioles, que reúnen todos los requisitos para incluirse en esta subclase.

Respecto a nuestros comentarios sobre el documento de debate relacionado con las sustancias inertes CX/FAC 05/37/13, la ELC recibe con beneplácito la inclusión de las sustancias inertes como clase funcional.