

comisión del codex alimentarius

S



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

Tema 6 (b) del programa

CX/FAC 06/38/10

Enero de 2006

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS
Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS
38ª reunión**

La Haya, Países Bajos, 24 – 28 de abril de 2006

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO ELECTRÓNICO

1. En su 37ª reunión, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) estableció de nuevo a su Grupo de Trabajo electrónico¹ (GTe) y le pidió que presentara un informe con recomendaciones a la 38ª reunión del CCFAC sobre los proyectos de dosis máximas para los aditivos alimentarios enumerados en el Apéndice VIII de ALINORM 05/28/12.

2. Las recomendaciones que se recogen en el presente informe no reflejan una opinión unánime del GTe. Reflejan, más bien, un intento de alcanzar un consenso. Los miembros individuales del GTe se reservan el derecho de presentar observaciones y recomendaciones adicionales al Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP).

3. El Grupo de Trabajo electrónico *especial* para la Norma General para Aditivos Alimentarios (GSFA) del CCFAC presenta las observaciones siguientes para que sean examinadas por el CCFAC. El GTe debatió únicamente disposiciones relativas a los aditivos que se indican en la tabla siguiente. Los aditivos de dicha tabla que están **en negrita** son los aditivos que la 37ª reunión del CCFAC convino que si no se presentaba información adicional que respaldara las disposiciones, serían revocados (si estaban en el Trámite 8) ó interrumpidos (si estaban en el Trámite 3 ó 6).² Las propuestas de nuevos usos de los aditivos de la tabla siguiente no fueron examinadas.

SIN	Aditivo	SIN	Aditivo
903	Cera carnauba	163ii	Complejos cúpricos de clorofilas
901	Cera de abeja	432,433, 434, 435, 436	Polisorbatos
902	Cera candelilla	101i, 101ii	Riboflavinas
210, 211, 212, 213	Benzoatos	928	Peróxido de benzoilo
900a	Polidimetilsiloxano	150c	Color Caramelo, Clase III
999	Extracto de quilaya	150d	Color Caramelo, Clase IV
477	Ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	143	Verde rápido FCF
385, 386	EDTAs	129	Rojo allura AC
320	Butilhidroxianisol, BHA	160ai, aii, e, f	Carotenoides
321	Butilhidroxitolueno, BHT	132	Indigotina
319	Terbutilhidroquinona, TBHQ	124	Ponceau 4R
472e	Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	110	Amarillo ocaso FCF

¹ Estados Unidos (dirección), con la asistencia de Australia, Brasil, Canadá, la Comunidad Europea, Japón, Irlanda, Sudáfrica, ELC, IFAC, ISA, ICBA e ICGMA.

² ALINORM 05/28/12, párr. 82.

SIN	Aditivo	SIN	Aditivo
220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	Sulfitos	951	Aspartamo
161g	Cantaxantina	950	Acesulfamo potásico
127	Eritrosina	955	Sucralosa
172i, 172ii, 172iii	Oxidos de hierro	954	Sacarina
133	Azul brillante FCF	956	Alitamo
120	Carmines	961	Neotamo
160aii	Carotenos, vegetales	1203	Alcohol polivinílico
1503	Aceite de castor	952	Ácido ciclámico (y sus sales de sodio, potasio y calcio)
141i & 141ii	Complejos cúpricos de clorofilas		

4. En las recomendaciones de cada aditivo de las tablas siguientes se han tomado en consideración las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos del Codex correspondientes, prestando atención especial a las normas para productos que tienen una correspondencia idéntica con una categoría de alimentos³ para garantizar la coherencia. En las tablas siguientes se indican **en negrita** las revisiones a los anteproyectos (Trámite 3) ó proyectos (Trámite 6) de disposiciones para aditivos alimentarios propuestas por el GTe para cada aditivo.

CERA CARNAUBA (SIN 903)

5. El CCFAC adelantó varias disposiciones de la GSFA para la cera carnauba para su adopción en el Trámite 8 por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC). En su 39ª reunión (1992), el JECFA asignó una IDA de 7 mg/kg de peso corporal a la cera carnauba.

6. En su 37ª reunión, el CCFAC convino pedir información sobre varias disposiciones para la cera carnauba, en el entendimiento de que si no se proporcionaba dicha información, la 38ª reunión del CCFAC interrumpiría el examen de estas disposiciones en la GSFA (ALINORM 05/28/12, Apéndice IX)

Recomendación 1 - Cera carnauba, SIN 903				
El GTe recomienda a la 38ª reunión del CCFAC que revoque las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios adoptadas para cera carnauba en la GSFA.				
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	500	mg/kg	Nota 3 ⁴
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate		GMP	Nota 3
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4		GMP	Nota 3
13.6	Complementos alimenticios		GMP	Nota 3
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao		GMP	Nota 108 ⁵
15.0	Aperitivos listos para el consumo		GMP	Nota 3

³ Las categorías de alimentos que tienen una correspondencia idéntica con una norma de productos del Codex son: 01.6.3 (queso de suero), 01.8.2 (suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero), 02.1.1 (aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra “ghee”), 02.2.1.1 (Mantequilla (manteca) y mantequilla (manteca) concentrada), 02.2.1.2 (margarina y productos análogos), 11.1.1 (azúcar blanco, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato y fructosa), 11.1.2 (azúcar en polvo y dextrosa en polvo), 11.1.3 (azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar), 11.1.4 (lactosa), 11.1.5 (azúcar blanco de plantación o refinería), 11.5 (miel), 12.1.1 (sal), 13.1.1 (preparados para lactantes), 13.1.2 (preparados de continuación), 14.1.1.1 (aguas minerales naturales y aguas de manantial), 14.1.1.2 (aguas de mesa y gaseosas), 14.1.2.1 (zumos (jugos) de frutas), 14.1.2.3 (concentrados para zumos (jugos) de frutas), 14.1.3.1 (néctares de frutas), y 14.1.3.3 (concentrados para néctares de frutas).

⁴ **Nota 3:** Tratamiento superficial.

⁵ **Nota 108:** Sólo para uso en café en grano.

Recomendación 2 - Cera carnauba, SIN 903					
El GTe recomienda a la 38ª reunión del CCFAC que adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios adoptadas para cera carnauba en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	5000	mg/kg	Nota 3 ⁶	3
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	5000	mg/kg	Nota 3	3
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	5000	mg/kg	Nota 3	3
13.6	Complementos alimenticios	5000	mg/kg	Nota 3	3
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	200	mg/kg	Nota 108 ⁷	3
15.0	Aperitivos listos para el consumo	2000	mg/kg	Nota 3	3

CERA DE ABEJA (SIN 901)

7. En su 34ª reunión, el CCFAC tomó nota de que el JECFA había determinado que el uso de la cera de abeja (901) y la cera candelilla (902) era "aceptable" como sustancia de transferencia para los aromas. Su uso en bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas (14.1.4) debería examinarse porque el JECFA no había evaluado la ingestión de estos aditivos a través de la transferencia (ALINORM 03/12, párr. 58). La cera de abeja se colocó en la Lista Prioritaria del CCFAC para su evaluación por el JECFA (véase ALINORM 03/12A, apéndice XV).

8. En su 65ª reunión, el JECFA concluyó que habida cuenta de la larga historia de su uso y la falta de toxicidad observada en los principales componentes de la cera de abeja en la exposición dietética pronosticada (menos de 650 mg/persona/día), no existían preocupaciones en cuanto a la inocuidad.

Recomendación - Cera de abeja, SIN 901					
El GTe recomienda a la 38ª reunión del CCFAC que adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios adoptadas para cera de abeja en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	200	mg/kg	Nota 131 ⁸	7

CERA CANDELILLA (SIN 902)

9. En su 34ª reunión, el CCFAC tomó nota de que el JECFA había determinado que el uso de la cera candelilla (902) era "aceptable" como sustancia de transferencia para los aromas. Su uso en bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas (14.1.4) debería examinarse porque el JECFA no había evaluado la ingestión de estos aditivos a través de la transferencia (ALINORM 03/12, párr. 58). La cera candelilla se colocó en la Lista Prioritaria del CCFAC para su evaluación por el JECFA (véase ALINORM 03/12A, apéndice XV).

10. En su 36ª reunión (2004), el CCFAC pidió al JECFA que examinara si la utilización de la cera candelilla era aceptable como sustancia de transferencia para los aromas en la categoría 14.1.4.

11. En su 65ª reunión, el JECFA concluyó que en la exposición dietética pronosticada (menos de 650 mg/persona/día) no existían preocupaciones en cuanto a la inocuidad.

⁶ **Nota 3:** Tratamiento superficial.

⁷ **Nota 108:** Sólo para uso en café en grano.

⁸ **Nota 131:** Como consecuencia de su uso como sustancia de transferencia de aromas.

Recomendación – Cera Candelilla, SIN 902					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte la siguiente disposición sobre aditivos alimentarios para cera candelilla en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	200	mg/kg	Nota 131 ⁹	7

BENZOATOS (SIN 210, 211, 212, 213)

12. En su 29ª reunión, el CCFAC pidió al JECFA que realizara evaluaciones de la ingestión para los benzoatos en base a los proyectos de dosis máximas de uso en la GSFA. Se determinó que el JECFA realizara una evaluación de la exposición para los benzoatos dado que varias delegaciones expresaron su preocupación de que los proyectos de disposiciones para estos aditivos podían contribuir en gran medida a que su ingestión excediera su ingestión diaria admitida (IDA). En su 51ª reunión (1998), el JECFA examinó los datos nacionales de la ingestión de benzoatos.

13. El JECFA asignó una IDA de grupo de 5 mg/kg de peso corporal a los benzoatos, como el ácido benzoico, y determinó que cuando se utilizaban como aromatizante las dosis actuales de ingestión no eran preocupantes en cuanto a su inocuidad.

14. La Comisión del Codex Alimentarius (CAC) adoptó varias disposiciones en la GSFA para el uso de benzoatos.

15. En su 37ª reunión, el CCFAC convino pedir información sobre varias disposiciones para los benzoatos, en el entendimiento de que si no se proporcionaba dicha información, la 38ª reunión del CCFAC interrumpiría el examen de estas disposiciones en la GSFA (ALINORM 05/28/12, Apéndice IX).

Recomendación 1 - Benzoatos, SIN 210, 211, 212, 213					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC interrumpa otros trabajos sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para benzoatos en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	1500	mg/kg	Nota 13 ¹⁰	3
12.5.1	Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados	1000	mg/kg	Nota 13	6

Recomendación 2 - Benzoatos, SIN 210, 211, 212, 213					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para benzoatos en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
12.9.1.3	Otros productos proteínicos a base de soja (incluida la salsa de soja no fermentada)	1000	mg/kg	Nota 13 ¹¹	3

POLIDIMETILSILOXANO (SIN 900a)

16. En su 23ª reunión (1999) y 28ª (2005) respectivamente, la CAC aprobó varias disposiciones para la utilización del polidimetilsiloxano.

17. En su 23ª reunión (1979), el JECFA asignó una IDA de 1,5 mg/kg de peso corporal al polidimetilsiloxano.

18. En su 37ª reunión, el CCFAC convino pedir información sobre varias disposiciones para el polidimetilsiloxano, en el entendimiento de que si no se proporcionaba dicha información, la 38ª reunión del CCFAC interrumpiría el examen de estas disposiciones en la GSFA (ALINORM 05/28/12, Apéndice IX).

⁹ **Nota 131:** Como consecuencia del uso como sustancia de transferencia para los aromas.

¹⁰ **Nota 13:** Como ácido benzoico.

¹¹ **Nota 13:** Como ácido benzoico.

Recomendación 1 - Polidimetilsiloxano, SIN 900a					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>interrumpa</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para polidimetilsiloxano en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
12.9.1.3	Otros productos proteínicos a base de soja (incluida la salsa de soja no fermentada)	50	mg/kg		6
12.10.3	Pasta de soja fermentada (p. ej., "miso")	50	mg/kg		6

Recomendación 2 - Polidimetilsiloxano, SIN 900a				
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>revoque</u> las siguientes disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios para polidimetilsiloxano en la GSFA.				
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones
02.1	Grasas y aceites prácticamente exentos de agua	10	mg/kg	
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	10	mg/kg	Nota 15 ¹²

Recomendación 3 - Polidimetilsiloxano, SIN 900a					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para polidimetilsiloxano en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
02.1.2 ¹³	Grasas y aceites vegetales	10	mg/kg		8
02.1.3 ¹³	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	10	mg/kg		8

EXTRACTOS DE QUILAYA (SIN 999)

19. La Comisión del Codex Alimentarius (CAC) adoptó en el Trámite 8 disposiciones en la GSFA para la utilización de los extractos de quilaya. La única disposición que se considera insertar en la GSFA es para su utilización en la categoría de alimentos 14.1.4.

20. Los extractos de quilaya fueron examinados en cuanto a toxicología en la 26ª reunión del JECFA (1982). Los datos toxicológicos disponibles incluían estudios convenientes durante la vida de ratones y ratas en los cuales se identificó un nivel sin efectos observados (NOEL). Sin embargo, a falta de datos, no se elaboró ninguna especificación, y, por ende, no se pudo asignar ninguna IDA. En su 29ª reunión (1985), el JECFA preparó nuevas especificaciones provisionales y estableció una ingestión diaria admitida (IDA) de 5 mg/kg de peso corporal.

21. La evaluación en la 57ª reunión (2001) del JECFA de los extractos de quilaya fue efectuada a instancia de la 32ª reunión del CCFAC de que el JECFA evaluara nuevamente toda la información relevante sobre la toxicidad y, en especial, la ingestión de los extractos de quilaya. En dicha reunión no se presentaron datos nuevos, y por tanto, el JECFA evaluó los informes publicados sobre los extractos de quilaya o saponinas específicas que proporcionaron información relevante para una evaluación toxicológica de los extractos de quilaya. En su 57ª reunión, EL JECFA revisó las especificaciones provisionales para el extracto de quilaya manteniéndolas como provisionales.

22. En el informe de la 57ª reunión del JECFA se concluyó que la utilización a una dosis máxima de 95 - 100 mg/día (comunicada por los fabricantes), como en el Reino Unido y los Estados Unidos de América, parecía ser adecuada para lograr la función tecnológica como espumante en las bebidas no alcohólicas y no parecía dar lugar a ingestiones que excedieran la IDA. Una posible excepción eran los niños pequeños, pero en vista de que se utilizaron los resultados de un estudio alimenticio a corto plazo, no se pudo determinar la frecuencia o la duración de su posible desviación superando la IDA.

¹² **Nota 15:** Tomando como base las grasas o los aceites.

¹³ Las recomendaciones del GTe en torno a las disposiciones para el polidimetilsiloxano en determinadas subcategorías de la categoría 02.1 están destinadas a justificar la categoría de alimentos 02.1.1 que tiene una correspondencia idéntica con la norma para productos del Codex y cualquier cambio que se derive de ello en la categoría de alimentos 02.1.

23. En su 57ª reunión, el JECFA recomendó que el CCFAC revisara la utilización de los extractos de quilaya a 500 mg/kg que se proponía en el proyecto de GSFA.

24. En su 61ª reunión (2003), el JECFA asignó una IDA de 5 mg/kg de peso corporal a los extractos de quilaya con un contenido de saponina del 20 al 26% (extracto de quilaya tipo 1). El JECFA no pudo asignar una IDA a los extractos de quilaya con un contenido de saponina entre 75 y 90% (extracto de quilaya tipo 2) debido a la escasa información sobre la composición cualitativa y cuantitativa del extracto de quilaya tipo 2.

25. En su 63ª reunión (2005), el JECFA convirtió la IDA para el extracto de quilaya tipo 1 en una IDA basada en el contenido de saponina utilizando el extremo inferior de la gama especificada para la saponina y estableció una IDA de grupo de 5 mg/kg de peso corporal para el extracto de quilaya tipo 1 y tipo 2.

26. La utilización adicional de extracto de quilaya tipo 1 en bebidas aromatizadas con gas y no aromatizadas con gas semicongeladas (de hasta 500 mg/kg de producto) fue examinada en una evaluación de la exposición dietética. Utilizando un planteamiento con una dieta modelo, se estimó un alto percentil de consumo que diera lugar a una exposición de 44 a 157% de la IDA, suponiendo la presencia de extracto de quilaya tipo 1 a 295 mg/l en todas las bebidas a base de agua aromatizadas. Mediante una evaluación probabilística de la exposición y suponiendo que la frecuencia y la cantidad en cada ocasión en que se consume son variables independientes, en el percentil 90 la exposición dietética estimada era inferior a la IDA. Suponiendo una dependencia del 100% entre la frecuencia y la cantidad consumida, se estimó que en estas condiciones la IDA podía excederse entre 100 a 700 personas por millón de toda la población.

Recomendación 1 – Extracto de quilaya, SIN 999					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>interrumpa</u> otros trabajos sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para extracto de quilaya en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	500	mg/kg		7

Recomendación 2 - Extracto de quilaya, SIN 999					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para extracto de quilaya en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	100	mg/kg	Nota 132 ¹⁴	8

ESTÉRES DE ÁCIDOS GRASOS CON PROPILENGLICOL (SIN 477)

27. En su 25ª reunión, la CAC adoptó varias disposiciones en el Trámite 8 para el uso de ésteres de ácidos grasos con propilenglicol.

28. El JECFA asignó una IDA de 25 mg/kg de peso corporal a los ésteres de ácidos grasos con propilenglicol.

29. En su 37ª reunión, el CCFAC convino pedir información sobre varias disposiciones para los ésteres de ácidos grasos con propilenglicol, en el entendimiento de que si no se proporcionaba dicha información, la 38ª reunión del CCFAC interrumpiría el examen de estas disposiciones en la GSFA (ALINORM 05/28/12, Apéndice IX).

30. En su 37ª reunión, el CCFAC pidió específicamente información para justificar la dosis máxima de uso más alta propuesta para la categoría de alimentos 02.4.

¹⁴ **Nota 132:** Salvo para su uso a 500 mg/kg (base seca) en bebidas semicongeladas.

Recomendación 1 – Ésteres de ácidos grasos con propilenglicol, SIN 477					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>interrumpa</u> otros trabajos sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para ésteres de ácidos grasos con propilenglicol en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	40000	mg/kg		6

Recomendación 2 - Ésteres de ácidos grasos con propilenglicol, SIN 477					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para ésteres de ácidos grasos con propilenglicol en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	10000	mg/kg		3
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	5000	mg/kg		3

DISODIO DE CALCIO ETILENO DIAMINA TETRAACETATO Y DISODIO ETILENO DIAMINA TETRACETATO (EDTAS), (SIN 385 Y 386)

31. La CAC adoptó varias disposiciones para la utilización de EDTAs.

32. En su 17ª reunión (1973), el JECFA asignó al EDTA (385) y el EDTA (386) una IDA de grupo de 2,5 mg/kg de peso corporal con una nota especificando “como EDTA disodio de calcio, en los alimentos no permanece exceso de EDTA de disodio.”

33. En su 37ª reunión, el CCFAC convino pedir información sobre varias disposiciones para los EDTAs, en el entendimiento de que si no se proporcionaba dicha información, la 38ª reunión del CCFAC interrumpiría el examen de estas disposiciones en la GSFA (ALINORM 05/28/12, Apéndice IX).

Recomendación 1 – EDTAs, SIN 385,386					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>interrumpa</u> otros trabajos sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para EDTAs en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	25	mg/kg	Nota 21 ¹⁵	6

Recomendación 2 - EDTAs, SIN 385,386					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>revoque</u> las siguientes disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios para EDTAs en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	
02.2.1.2	Margarina y productos análogos		75 mg/kg	Nota 21 ¹⁶	

Recomendación 3 - EDTAs, SIN 385,386					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para EDTAs en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	100	mg/kg	Notas 21 ¹⁷ & 110 ¹⁸	6

¹⁵ **Nota 21:** Como EDTA cálcico disódico anhidro.

¹⁶ **Nota 21:** Como EDTA cálcico disódico anhidro.

¹⁷ **Nota 21:** Como EDTA cálcico disódico anhidro.

¹⁸ **Nota 110:** Sólo para uso en papatas (papas) fritas congeladas.

BUTILHIDROXIANISOL (BHA) (SIN 320)

34. En su 28ª reunión, la CAC ratificó varias disposiciones en la GSFA para la utilización de BHA.

35. En su 29ª reunión, el CCFAC pidió al JECFA que realizara evaluaciones de la ingestión de los BHA en base a las dosis máximas de uso pendientes en la GSFA. Se determinó que el JECFA realizara una evaluación de la exposición para el BHA dado que varias delegaciones expresaron su preocupación de que los proyectos de disposiciones para estos aditivos podían contribuir en gran medida a que su ingestión excediera su ingestión diaria admitida (IDA). En su 51ª reunión (1998), el JECFA examinó los datos nacionales de la ingestión de BHA.

36. En la evaluación de la exposición efectuada por la 51ª reunión del JECFA se identificaron las categorías siguientes para que el CCFAC las examinara más detenidamente:

- 02.0 Grasas y aceites y emulsiones grasas (tipo agua en aceite)
- 04.2.2.2 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas
- 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 turrone, etc.
- 08.3 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados
- 09.2.1 Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos.
- 12.5.1 Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados
- 13.6 Complementos alimenticios

37. El JECFA le asignó una IDA de 0-0,5 mg/kg de peso corporal al BHA.

38. En su 37ª reunión, el CCFAC convino pedir información sobre varias disposiciones para los BHA en el entendimiento de que si no se proporcionaba dicha información, la 38ª reunión del CCFAC interrumpiría el examen de estas disposiciones en la GSFA (ALINORM 05/28/12, Apéndice IX). En su 37ª reunión, el CCFAC pidió información específicamente para aclarar si algunos usos propuestos se debían a transferencia (p.ej. 0.1.1.2, 01.7, 04.1.2.7., 04.1.2.9, 06.5).

Recomendación 1 – Butilhidroxianisol, BHA, SIN 320					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC interrumpa otros trabajos sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para BHA en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	200	mg/kg	Notas 15 ¹⁹ , 88 ²⁰ & 130 ²¹	3
01.3.1	Leche condensada (natural)	200	mg/kg	Notas 15, 88 & 130	3
01.3.1	Leche condensada (natural)	100	mg/kg	Notas 15, 88 & 130	6
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	100	mg/kg	Notas 15 & 130	6
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	2	mg/kg	Notas 15 & 130	6
02.0	Grasas y aceites y emulsiones grasas	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
04.1.2.2	Frutas desecadas	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
04.1.2.7	Frutas confitadas	32	mg/kg	Notas 15 & 130	6
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	2	mg/kg	Notas 15 & 130	6
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	100	mg/kg	Notas 15 & 130	6
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6

¹⁹ **Nota 15:** Tomando como base las grasas o los aceites.

²⁰ **Nota 88:** Transferencia procedente del ingrediente.

²¹ **Nota 130:** Solos o mixtos: Butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), Butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321), Terbutilhidroquinona (TBHQ, SIN 319), y galato de propilo (SIN 310)

Recomendación 1 – Butilhidroxianisol, BHA, SIN 320

El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC **interrumpa** otros trabajos sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para BHA en la GSFA.

No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
	tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))				
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	2	mg/kg	Notas 15 & 130	6
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	2	mg/kg	Notas 15 & 130	6
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	20	mg/kg	Notas 15 & 130	6
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	1000	mg/kg	Notas 15 & 130	6

Recomendación 2 - Butilhidroxianisol, BHA, SIN 320

El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC **revoque** las siguientes disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios para BHA en la GSFA.

No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	200	mg/kg	Notas 15 ²² & 130 ²³
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	200	mg/kg	Notas 15 & 130
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	200	mg/kg	Notas 15 & 130

Recomendación 3 - Butilhidroxianisol, BHA, SIN 320

El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC **adapte** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para BHA en la GSFA.

No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)	100	mg/kg	Notas 15 ²⁴ & 130 ²⁵	6
02.1.1 ²⁶	Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, "ghee"	175	mg/kg	Notas 15 & 133 ²⁷	6
02.1.2 ²⁶	Grasas y aceites vegetales	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
02.1.3 ²⁶	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
02.2.1.2 ²⁶	Margarina y productos análogos	175	mg/kg	Notas 15 & 133	6
02.2.1.3 ²⁶	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
02.3 ²⁶	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	200	mg/kg	Notas 15, 130 & 134 ²⁸	6
02.4 ²⁶	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	200	mg/kg	Notas 15, 130 & 134	6
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6

²² **Nota 15:** Tomando como base las grasas o los aceites.

²³ **Nota 130:** Solos o mixtos: Butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), Butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321), Terbutilhidroquinona (TBHQ, SIN 319), y galato de propilo (SIN 310).

²⁴ **Nota 15:** Tomando como base las grasas o los aceites.

²⁵ **Nota 130:** Solos o mixtos: Butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), Butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321), Terbutilhidroquinona (TBHQ, SIN 319), y galato de propilo (SIN 310).

²⁶ Las recomendaciones del GTe en torno a las disposiciones para el BHA en determinadas subcategorías de 02.0 están destinadas a justificar las categorías de alimentos (02.1.1, 02.2.1.1, y 02.2.1.2) que tienen una correspondencia idéntica con normas para productos del Codex y cualquier cambio que se derive de ello en la categoría de alimentos 02.0.

²⁷ **Nota 133:** Toda combinación de Butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), Butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321), y galato de propilo (SIN 310) a 200 mg/kg, siempre que las dosis de uso individual no se excedan.

²⁸ **Nota 134:** De uso en la fabricación profesional de alimentos termotratados solamente.

Recomendación 3 - Butilhidroxianisol, BHA, SIN 320					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para BHA en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
05.3	Goma de mascar	200	mg/kg	Nota 130	6
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	200	mg/kg	Notas 15 & 130	3
07.0	Productos de panadería	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
12.5	Sopas y caldos	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
12.8	Levadura y productos análogos	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
13.6	Complementos alimenticios	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6

BUTILHIDROXITOLUENO (BHT) (SIN 321)

39. En su 28ª reunión, la CAC ratificó varias disposiciones en la GSFA para la utilización de BHT.

40. En su 29ª reunión, el CCFAC pidió al JECFA que realizara evaluaciones de la ingestión de los BHT en base a las dosis máximas de uso pendientes en la GSFA. Se determinó que el JECFA realizara una evaluación de la exposición para el BHT dado que varias delegaciones expresaron su preocupación de que los proyectos de disposiciones para estos aditivos podían contribuir en gran medida a que su ingestión excediera su ingestión diaria admitida (IDA). En su 51ª reunión (1998), el JECFA examinó los datos nacionales de la ingestión de BHT.

41. En la evaluación de la exposición efectuada por la 51ª reunión del JECFA se identificaron las categorías siguientes para que el CCFAC las examinara más detenidamente:

- 02.0 Grasas y aceites y emulsiones grasas (tipo agua en aceite)
- 05.3 Goma de mascar
- 09.2 Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos

42. El JECFA asignó una IDA de 0-0,3 mg/kg de peso corporal al BHT.

43. En su 37ª reunión, el CCFAC convino pedir información sobre varias disposiciones para los BHT en el entendimiento de que si no se proporcionaba dicha información, la 38ª reunión del CCFAC interrumpiría el examen de estas disposiciones en la GSFA (ALINORM 05/28/12, Apéndice IX).

Recomendación 1 – Butilhidroxitolueno, BHT, (SIN 321)					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>interrumpa</u> otros trabajos en torno a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para BHT en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	200	mg/kg	Notas 15 ²⁹ , 88 ³⁰ & 130 ³¹	3
01.3.1	Leche condensada (natural)	200	mg/kg	Notas 15, 88 & 130	3
01.3.1	Leche condensada (natural)	100	mg/kg	Notas 15, 88 & 130	6
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	100	mg/kg	Notas 15 & 130	6
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	90	mg/kg	Notas 2 ³² , 15 & 130	6
02.1	Grasas y aceites prácticamente exentos de agua	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
02.2.1.1	Mantequilla (manteca) y mantequilla (manteca) concentrada	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	500	mg/kg	Notas 15 & 130	6
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	90	mg/kg	Notas 2, 15 & 130	6
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	100	mg/kg	Notas 15 & 130	6
04.2.2.5	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))	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	90	mg/kg	Notas 2, 15 & 130	6
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	90	mg/kg	Notas 2, 15 & 130	6
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	20	mg/kg	Notas 15 & 130	6
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	1000	mg/kg	Notas 15 & 130	6

Recomendación 2 - Butilhidroxitolueno, BHT, (SIN 321)					
El GTe recomienda a la 38ª reunión del CCFAC que <u>revoque</u> las siguientes disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios para BHT en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	200	mg/kg	Notas 15 ³³ & 130 ³⁴	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	200	mg/kg	Notas 15 & 130	

²⁹ **Nota 15:** Tomando como base las grasas o los aceites.

³⁰ **Nota 88:** Transferencia procedente del ingrediente.

³¹ **Nota 130:** Solos o mixtos: Butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), Butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321), Terbutilhidroquinona (TBHQ, SIN 319), y galato de propilo (SIN 310)

³² **Nota 2:** En el ingrediente seco, peso en seco, mezcla seca, o tomando como base el concentrado.

³³ **Nota 15:** Tomando como base las grasas o los aceites.

³⁴ **Nota 130:** Solos o mixtos: Butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), Butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321), Terbutilhidroquinona (TBHQ, SIN 319), y galato de propilo (SIN 310)

Recomendación 3 - Butilhidroxitolueno, BHT, (SIN 321)					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para BHT en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)	200	mg/kg	Notas 15 ³⁵ & 130 ³⁶	6
02.1.1 ³⁷	Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, "ghee"	75	mg/kg	Notas 15 & 133 ³⁸	
02.1.2 ³⁷	Grasas y aceites vegetales	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
02.1.3 ³⁷	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
02.2.1.2 ³⁷	Margarina y productos análogos	75	mg/kg	Notas 15 & 133	6
02.3 ³⁷	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	200	mg/kg	Notas 15, 130 & 134 ³⁹	6
02.4 ³⁷	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	200	mg/kg	Notas 15, 130 & 134	6
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	100	mg/kg	Notas 15 & 130	6
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turroneos, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
05.3	Goma de mascar	200	mg/kg	Nota 130	6
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	100	mg/kg	Notas 15 & 130	6
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
07.0	Productos de panadería	100	mg/kg	Notas 15 & 130	6
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	100	mg/kg	Notas 15 & 130	6
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	100	mg/kg	Notas 15 & 130	6
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
12.5	Sopas y caldos	100	mg/kg	Notas 15 & 130	6
12.6	Salsas y productos análogos	100	mg/kg	Notas 15 & 130	6
13.6	Complementos alimenticios	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6

³⁵ **Nota 15:** Tomando como base las grasas o los aceites.

³⁶ **Nota 130:** Solos o mixtos: Butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), Butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321), Terbutilhidroquinona (TBHQ, SIN 319), y galato de propilo (SIN 310)

³⁷ Las recomendaciones del GTe en torno a las disposiciones para el BHT en determinadas subcategorías de 02.0 están destinadas a justificar las categorías de alimentos (02.1.1, 02.2.1.1, y 02.2.1.2) que tienen una correspondencia idéntica con las normas para productos del Codex y cualquier cambio que se derive de ello en la categoría de alimentos 02.0.

³⁸ **Nota 133:** Toda combinación de Butilhidroxianisola (BHA, SIN 320), Butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321), y galato de propilo (SIN 310) a 200 mg/kg, siempre que los límites de uso individuales no se excedan.

³⁹ **Nota 134:** De uso para la fabricación profesional de alimentos termotratados solamente.

Recomendación 3 - Butilhidroxitolueno, BHT, (SIN 321)					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para BHT en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
15.0	Aperitivos listos para el consumo	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6

BTERBUTILHIDROXIQUINONE (TBHQ) (SIN 319)

44. En su 28ª reunión, la CAC adoptó varias disposiciones en la GSFA para la utilización de TBHQ.

45. En su 29ª reunión, el CCFAC pidió al JECFA que realizara evaluaciones de la ingestión del TBHQ en base a las dosis máximas de uso pendientes en la GSFA. Se determinó que el JECFA realizara una evaluación de la exposición para el TBHQ dado que varias delegaciones expresaron su preocupación de que los proyectos de disposiciones para estos aditivos podían contribuir en gran medida a que su ingestión excediera su ingestión diaria admitida (IDA). En su 51ª reunión (1998), el JECFA examinó los datos nacionales de la ingestión de TBHQ.

46. En la evaluación de la exposición efectuada por la 51ª reunión del JECFA se identificaron las categorías siguientes para que el CCFAC las examinara más detenidamente:

- 02.0 Grasas y aceites y emulsiones grasas (tipo agua en aceite)
- 09.2 Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos
- 14.1.4 Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas.

47. El JECFA asignó una IDA de 0-0,7 mg/kg de peso corporal al TBHQ.

48. En su 37ª reunión, el CCFAC convino pedir información sobre varias disposiciones para el TBHQ, en el entendimiento de que si no se proporcionaba dicha información, la 38ª reunión del CCFAC interrumpiría el examen de estas disposiciones en la GSFA (ALINORM 05/28/12, Apéndice IX).

Recomendación 1 – Terbutilhidroquinona, TBHQ, SIN 319					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC interrumpa otros trabajos sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para TBHQ en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.3.1	Leche condensada (natural)	200	mg/kg	Notas 15 ⁴⁰ & 130 ⁴¹	3
01.3.1	Leche condensada (natural)	100	mg/kg	Notas 15, 88 ⁴² & 130	6
02.0	Grasas y aceites y emulsiones grasas	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
04.1.2.2	Frutas desecadas	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
04.2.2.5	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))	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	500	mg/kg	Notas 15 & 130	6
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	200	mg/kg	Notas 15 & 130	3
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1000	mg/kg	Notas 15 & 130	6

⁴⁰ **Nota 15:** Tomando como base las grasas o los aceites.

⁴¹ **Nota 130:** Solos o mixtos: Butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), Butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321), Terbutilhidroquinona (TBHQ, SIN 319), y galato de propilo (SIN 310)

⁴² **Nota 88:** Transferencia procedente del ingrediente.

Recomendación 2 - Terbutilhidroquinona, TBHQ, SIN 319				
El GTe recomienda a la 38ª reunión del CCFAC que revoque las siguientes disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios para TBHQ en la GSFA.				
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones
02.1	Grasas y aceites prácticamente exentos de agua	200	mg/kg	Notas 15 ⁴³ & 130 ⁴⁴
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	200	mg/kg	Notas 15 & 130

Recomendación 3 - Terbutilhidroquinona, TBHQ, SIN 319					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para TBHQ en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	200	mg/kg	Notas 15 ⁴⁵ & 130 ⁴⁶	6
02.1.2 ⁴⁷	Grasas y aceites vegetales	200	mg/kg	Notas 15 & 130	8
02.1.3 ⁴⁷	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	200	mg/kg	Notas 15 & 130	8
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
05.3	Goma de mascar	200	mg/kg	Nota 130	6
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
07.1.1	Panes y panecillos	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
07.1.2	"Crackers" (galletas saladas o de agua), excluidos los "crackers" dulces	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., panecillos tipo rosca "bagels", pan tipo mediterráneo "pita", panecillos ingleses chatos "muffins", etc.)	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	100	mg/kg	Notas 15 & 130	6
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	100	mg/kg	Notas 15 & 130	6
12.4	Mostazas	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
12.5	Sopas y caldos	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	200	mg/kg	Notas 15 & 130	8
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	200	mg/kg	Notas 15 & 130	6

ÉSTERES DIACETILTARTÁRICO Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL (DATEM) (SIN 472E)

49. En su 23ª reunión (1999), la CAC aprobó la inclusión de los ésteres de ácidos grasos, acéticos y tartáricos del glicerol, mezclados (SIN 472f) en la Tabla 3 de la GSFA.

⁴³ **Nota 15:** Tomando como base las grasas o los aceites.

⁴⁴ **Nota 130:** Solos o mixtos: Butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), Butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321), Terbutilhidroquinona (TBHQ, SIN 319), y galato de propilo (SIN 310)

⁴⁵ **Nota 15:** Tomando como base las grasas o los aceites.

⁴⁶ **Nota 130:** Solos o mixtos: Butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), Butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321), Terbutilhidroquinona (TBHQ, SIN 319), y galato de propilo (SIN 310)

⁴⁷ Las recomendaciones del GTe en torno a las disposiciones para TBHQ en determinadas subcategorías 02.0 están destinadas a justificar las categorías de alimentos (02.1.1, 02.2.1.1, y 02.2.1.2) que tienen una correspondencia idéntica con las normas para productos del Codex y cualquier cambio que se derive de ello en la categoría de alimentos 02.0.

50. En su 57ª reunión (2001), el JECFA suprimió la IDA para los ésteres de ácido grasos, acéticos y tartáricos del glicerol, mezclados (SIN 472f) debido a que sus especificaciones estaban combinadas con los ésteres diaceltitartárico y de los ácidos grasos del glicerol (DATEM, SIN 472e). En consecuencia, en su 34ª reunión el CCFAC convino que este aditivo (472f) se suprimiera de la lista en la Tabla 3.

51. En su 57ª reunión, el JECFA asignó al DATEM (SIN 472e) y los ésteres de ácidos grasos, acéticos y tartáricos, mezclados (SIN 472f) una IDA de grupo provisional de 0-50 mg/kg de peso corporal.

52. Según la monografía del JECFA para el DATEM (472e), en su 57ª reunión el JECFA tenía cuestiones no resueltas que se desprendían de un estudio de 2 años en las ratas. Por lo visto los grupos tratados con DATEM fueron comparados con dietas de alimentación de control que contenían monoglicerido. Para apreciar si algunos de los efectos adversos guardaban relación con el tratamiento sería necesario comparar los grupos tratados con DATEM con los grupos no tratados y tratados con monogliceridos, y los grupos de control entre sí. Debido a la falta de datos adicionales sobre la incidencia en los animales de fibrosis miocárdica e hiperplasia medular adrenal a dosis bajas e intermedias, en el estudio a largo plazo no se pudo identificar un nivel sin efectos adversos observados (NOEL). Por consiguiente, en su 57ª reunión el JECFA decidió establecer como provisional la IDA anterior de 0-50 mg/kg de peso corporal hasta 2003, a la espera de que se presentara dicha información adicional.

53. En su 61ª reunión (2003), el JECFA asignó una IDA de 50 mg/kg al SIN 472e.

54. En su 34ª reunión, el CCFAC acordó combinar las disposiciones del SIN 472e y el SIN 472f en "DATEM". La 37ª reunión del CCFAC acordó revocar el SIN del 472f puesto que ya no era necesario.

55. En su 28ª reunión, la CAC ratificó varias disposiciones en la GSFA para la utilización de DATEM.

56. En su 37ª reunión, el CCFAC convino pedir información sobre varias disposiciones para los DATEM, en el entendimiento de que si no se proporcionaba dicha información, la 38ª reunión del CCFAC interrumpiría el examen de estas disposiciones en la GSFA (ALINORM 05/28/12, Apéndice IX). El Comité pidió específicamente que se esclareciera el uso en glaseados en las categorías (08.0) carne y (09.0) pescado.

Recomendación 1 – Ésteres diaceltitartáricos y de ácidos grasos de glicerol, SIN 472e					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>interrumpa</u> otros trabajos sobre las siguientes disposiciones para aditivos alimentarios para DATEM en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.1.1.2	Suero de mantequilla (natural)	5000	mg/kg		3
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos	5000	mg/kg		6
01.6.1	Queso no madurado	10000	mg/kg		3
02.1	Grasas y aceites prácticamente exentos de agua	10000	mg/kg		6
02.2	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite	10000	mg/kg		6
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	10000	mg/kg		3
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	10000	mg/kg	Nota 16 ⁴⁸	3
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	2500	mg/kg		3
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie	10000	mg/kg	Nota 16	3
07.0	Productos de panadería	20000	mg/kg		3
07.0	Productos de panadería	10000	mg/kg		6
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	10000	mg/kg	Nota 16	3
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	10000	mg/kg		3
08.2.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados sin tratamiento térmico, en piezas enteras o en cortes	10000	mg/kg		3
08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes	10000	mg/kg		3
08.2.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, congelados, en piezas enteras o en cortes	10000	mg/kg	Nota 16	3

48

Nota 16: Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

Recomendación 1 – Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol, SIN 472e					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC interrumpa otros trabajos sobre las siguientes disposiciones para aditivos alimentarios para DATEM en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	10000	mg/kg		3
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados	10000	mg/kg	Nota 16	3
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	10000	mg/kg		3
09.1	Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	10000	mg/kg	Nota 16	3
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	10000	mg/kg		3
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	10000	mg/kg	Nota 16	3
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	10000	mg/kg	Nota 16	3
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	10000	mg/kg		3
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	10000	mg/kg		3
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	10000	mg/kg		3
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	5000	mg/kg		3
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	1000	mg/kg		3
12.1.2	Sucedáneos de la sal		GMP		6
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias		GMP		6
12.3	Vinagres	1000	mg/kg		3
13.1.1	Fórmulas (preparados) para lactantes	5000	mg/kg		3
13.1.2	Fórmulas (preparados) de continuación	5000	mg/kg		3
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	5000	mg/kg		3
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	5000	mg/kg		3
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	5000	mg/kg		3

Recomendación 2 - Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol, SIN 472e					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para DATEM en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)	10000	mg/kg		6
02.1.2 ⁴⁹	Grasas y aceites vegetales	10000	mg/kg		6
02.1.3 ⁴⁹	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	10000	mg/kg		6
02.2.1.3 ⁴⁹	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	10000	mg/kg		6
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	1000	mg/kg		6
06.2	Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)	5000	mg/kg		6
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	5000	mg/kg		6
07.1 ⁵⁰	Pan y productos de panadería ordinaria	6000	mg/kg		3

⁴⁹ Las recomendaciones del GTe en torno a las disposiciones para DATEM en determinadas subcategorías de 02.1 están destinadas a justificar la categoría de alimentos (02.1.1) que tiene una correspondencia idéntica con una norma para productos del Codex y cualquier cambio que se derive de ello en la categoría de alimentos 02.1.

⁵⁰ Las recomendaciones del GTe en torno a las disposiciones para DATEM en las categorías de alimentos 07.1 y 07.2 están destinadas a justificar los cambios que se deriven de ello debido a la interrupción de la disposición en la categoría de alimentos 07.0.

Recomendación 2 - Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol, SIN 472e					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para DATEM en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
07.2 ⁵⁰	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	20000	mg/kg		3

SULFITOS (SIN 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539)

57. En su 28ª reunión, la CAC adoptó varias disposiciones en la GSFA para la utilización de sulfitos.

58. En su 22ª reunión (1978), el JECFA asignó una IDA de grupo de 0,7 mg/kg de peso corporal/día a los sulfitos (dióxido de azufre (220), sulfito sódico (221) sulfito de hidrógeno sódico (222), metabisulfito sódico (223), metabisulfito potásico (224), sulfito potásico (225), sulfito de hidrógeno cálcico (227), sulfito de hidrógeno potásico (228) y tiosulfato sódico (539).

59. En su 29ª reunión, el CCFAC pidió al JECFA que realizara evaluaciones de la ingestión de los sulfitos en base a las dosis máximas de uso pendientes en la GSFA. En su 51ª reunión (1998), el JECFA concluyó que la ingestión media calculada utilizando las dosis máximas de uso de la GSFA y los datos nacionales del consumo de alimentos excedía la IDA de 0-0,7 mg/kg de peso corporal de los tres países miembros que habían presentado tales datos. En los datos nacionales presentados por seis países miembros, las estimaciones de la ingestión media de sulfitos no excedían la IDA. Para los consumidores de altos niveles de sulfitos existe la posibilidad de exceder la IDA, pero los datos disponibles eran insuficientes para estimar el número de tales consumidores o la magnitud y la duración de la ingestión que excedía la IDA.

60. El Comité determinó que las categorías de alimentos siguientes tienen una importante contribución a la ingestión de sulfitos:

- 4.1.2.2 (frutas desecadas), 5000 mg/kg
- 4.1.2.5 (confituras, jaleas, mermeladas); 3000 mg/kg
- 4.1.2.8 (preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés y los revestimientos de fruta); 3.000 mg/kg
- 4.2.2.2 (hortalizas desecadas), 5000 mg/kg
- 4.2.2.5 (purés y preparados para untar elaborados con hortalizas, nueces y semillas); 2.000 mg/kg
- 11.1 (azúcar blanco y semiblanco (sucrosa o sacarosa), fructosa, glucosa (dextrosa), xilosa, soluciones azucaradas y jarabes, azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza y revestimientos de azúcar); 500 mg/kg
- 14.1.2.3 (concentrados para zumos (jugos) (líquidos o sólidos) de frutas); 2.000 mg/kg
- 14.2.3 (vinos); 350 mg/kg
- 14.2.4 (vinos distintos de la uva); 300 mg/kg

61. Debe observarse que desde la 51ª reunión del JECFA, el CCFAC ha modificado el sistema de clasificación de alimentos y algunas dosis máximas indicadas anteriormente.

62. En su 37ª reunión, el CCFAC convino pedir información sobre varias disposiciones para los sulfitos, en el entendimiento de que si no se proporcionaba dicha información, la 38ª reunión del CCFAC interrumpiría el examen de estas disposiciones en la GSFA (ALINORM 05/28/12, Apéndice IX). La 37ª reunión del CCFAC pidió específicamente información para esclarecer los niveles de uso consignados en la nota a la categoría de alimentos 11.1.3.

Recomendación 1 – Sulfitos, SIN 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539

El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC **interrumpa** otros trabajos sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sulfitos en la GSFA.

No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	100	mg/kg	Nota 44 ⁵¹	6
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	1000	mg/kg	Nota 44	3
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	750	mg/kg	Nota 44	6
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	350	mg/kg	Nota 44	6
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	750	mg/kg	Nota 44	6
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	100	mg/kg	Nota 44	6
05.3	Goma de mascar	150	mg/kg	Nota 44	6
06.2.1	Harinas	900	mg/kg	Nota 44	6
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	450	mg/kg	Nota 44	6
11.1.4	Lactosa	20	mg/kg	Nota 44	6
12.1.1	Sal	1000	mg/kg	Nota 29 ⁵²	6
12.2.2	Aderezos y condimentos	500	mg/kg	Nota 44	3
12.5	Sopas y caldos	1000	mg/kg	Nota 44	6
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	350	mg/kg	Nota 44	6

Recomendación 2 - Sulfitos, SIN 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539

El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC **adopte** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sulfitos en la GSFA.

No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.6.4.1	Queso elaborado natural	300	mg/kg	Nota 44 ⁵³	6
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	50	mg/kg	Nota 44	3
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	25	mg/kg	Nota 44	6
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	30	mg/kg	Nota 44	6
04.1.2.1	Frutas congeladas	500	mg/kg	Nota 44	6
04.1.2.2	Frutas desecadas	3000	mg/kg	Notas 44 & 135 ⁵⁴	6
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	100	mg/kg	Nota 44	6
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	350	mg/kg	Nota 44	6
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	500	mg/kg	Nota 44	6
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	500	mg/kg	Nota 44	6
04.1.2.7	Frutas confitadas	350	mg/kg	Nota 44	6
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	500	mg/kg	Nota 44	6
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	350	mg/kg	Nota 44	6
04.2.1.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas peladas, cortadas o desmenuzadas	50	mg/kg	Notas 44, 76 ⁵⁵ & 136 ⁵⁶	6

⁵¹ **Nota 44:** Como SO₂ residual.

⁵² **Nota 29:** Bases de presentación no especificadas.

⁵³ **Nota 44:** Como SO₂ residual.

⁵⁴ **Nota 135:** Salvo para uso en albaricoques (damascos) desecados a 2000 mg/kg, pasas blanqueadas a 1500 mg/kg, y cocos desecados a 50 mg/kg.

⁵⁵ **Nota 76:** Sólo para uso en las patatas (papas).

⁵⁶ **Nota 136:** Sólo para uso en las hortalizas blancas.

Recomendación 2 - Sulfitos, SIN 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sulfitos en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
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	50	mg/kg	Notas 44, 76, 136 & 137 ⁵⁷	6
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	500	mg/kg	Notas 44 & 105 ⁵⁸	6
04.2.2.3	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	100	mg/kg	Nota 44	6
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	100	mg/kg	Nota 44	6
04.2.2.5	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))	500	mg/kg	Notas 44 & 138 ⁵⁹	6
04.2.2.6	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	500	mg/kg	Nota 44	6
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 la categoría de alimentos 12.10	500	mg/kg	Nota 44	6
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	50	mg/kg	Nota 44	6
06.2.1	Harinas	200	mg/kg	Nota 44	6
06.2.2	Almidones	200	mg/kg	Nota 44	6
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	20	mg/kg	Nota 44	6
07.1.1	Panes y panecillos	50	mg/kg	Nota 44	6
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., panecillos tipo rosca "bagels", pan tipo mediterráneo "pita", panecillos ingleses chatos "muffins", etc.)	50	mg/kg	Nota 44	6
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	50	mg/kg	Nota 44	6
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	50	mg/kg	Nota 44	6
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	500	mg/kg	Nota 44	6
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	500	mg/kg	Notas 44 & 72 ⁶⁰	6
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	100	mg/kg	Nota 44	6
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100	mg/kg	Notas 44 & 139 ⁶¹	6
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	30	mg/kg	Nota 44	6
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	30	mg/kg	Nota 44	6
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	300	mg/kg	Notas 44 & 140 ⁶²	6

⁵⁷ **Nota 137:** Salvo para uso en el aguacate congelado a 300 mg/kg.

⁵⁸ **Nota 105:** Salvo para uso en tiras de calabaza (calabacín) secas (KAMPYO) a 5000 mg/kg.

⁵⁹ **Nota 138:** Sólo para uso en productos de energía reducida.

⁶⁰ **Nota 72:** Tomando como base el producto listo para el consumo.

⁶¹ **Nota 139:** Sólo para uso en moluscos, crustáceos y equinodermos.

Recomendación 2 - Sulfitos, SIN 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sulfitos en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
11.1.3	Azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar	20	mg/kg	Notas 44 & 111 ⁶³	6
11.2	Azúcar moreno, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	40	mg/kg	Nota 44	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	70	mg/kg	Nota 44	6
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	40	mg/kg	Nota 44	6
12.2.2	Aderezos y condimentos	200	mg/kg	Nota 44	6
12.3	Vinagres	100	mg/kg	Nota 44	6
12.4	Mostazas	250	mg/kg	Notas 44 & 106 ⁶⁴	6
12.6	Salsas y productos análogos	300	mg/kg	Nota 44	6
12.9.5	Otros productos proteínicos	200	mg/kg	Nota 44	6
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	115	mg/kg	Nota 44	6
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	115	mg/kg	Notas 44 & 127 ⁶⁵	6
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	115	mg/kg	Nota 44	6
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	115	mg/kg	Notas 44 & 127	6
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	115	mg/kg	Nota 44	6
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	115	mg/kg	Nota 44	6
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	115	mg/kg	Notas 44 & 127	6
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	50	mg/kg	Nota 44	6
14.2.2	Sidra y sidra de pera	300	mg/kg	Nota 44	6
14.2.3	Vinos de uva	350	mg/kg	Notas 44 & 103 ⁶⁶	6
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	300	mg/kg	Nota 44	6
14.2.5	Aguamiel	300	mg/kg	Nota 44	6
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	300	mg/kg	Nota 44	6
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	300	mg/kg	Nota 44	6
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	500	mg/kg	Nota 44	6
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	350	mg/kg	Nota 44	6

CANTAXANTINA (SIN 161g)

63. En su 28ª reunión, la CAC adoptó una disposición en la GSFA para la utilización de cantaxantina.

64. El JECFA (1995) asignó una IDA de 0,03 mg/kg de peso corporal/d a la cantaxantina.

65. En su 30ª reunión, el CCFAC pidió al JECFA que realizara evaluaciones de la ingestión de la cantaxantina en base a las dosis máximas de uso pendientes en la GSFA y datos nacionales del consumo de alimentos. En su 53ª reunión (1999), el JECFA concluyó que la ingestión dietética de cantaxantina excedía la IDA de 0-0,03 mg/kg de peso corporal. La exposición indirecta a través de la utilización de cantaxantina como colorante en el pienso es la fuente principal de cantaxantina en los alimentos. Sin embargo, el JECFA concluyó que no era probable que la ingestión de cantaxantina a largo plazo excediera la IDA.

⁶² **Nota 140:** Salvo para uso en abalone enlatado (PAUA) a 1000 mg/kg.

⁶³ **Nota 111:** Excluyendo el jarabe de glucosa seco usado en la fabricación de confitería de azúcar a 150 mg/kg y jarabe de glucosa usado en la fabricación de confitería de azúcar a 400 mg/kg.

⁶⁴ **Nota 106:** Salvo para uso en mostaza de Dijon a 500 mg/kg.

⁶⁵ **Nota 127:** Según se sirve al consumidor.

⁶⁶ **Nota 103:** Salvo para uso en vinos blancos especiales a 400 mg/kg.

66. En su 37ª reunión, el CCFAC convino pedir información sobre varias disposiciones para la cantaxantina, en el entendimiento de que si no se proporcionaba dicha información, la 38ª reunión del CCFAC interrumpiría el examen de estas disposiciones en la GSFA (ALINORM 05/28/12, Apéndice IX). La 37ª reunión del CCFAC pidió específicamente niveles de uso numéricos para los usos comunicados como de buenas prácticas de fabricación (GMP).

Recomendación 1 – Cantaxantina, SIN 161g					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>interrumpa</u> otros trabajos sobre las siguientes disposiciones para aditivos alimentarios para cantaxantina en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.6	Queso y productos análogos		GMP		6
02.0	Grasas y aceites y emulsiones grasas		GMP		6
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	100	mg/kg		6
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	15	mg/kg		6
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos		GMP		6
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	200	mg/kg		6
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos		GMP		6
12.9.5	Otros productos proteínicos	100	mg/kg		6
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	100	mg/kg		6
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	5	mg/kg		6
14.2.3	Vinos de uva	5	mg/kg		6
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	5	mg/kg		6
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)		GMP		6

Recomendación 2 - Cantaxantina, SIN 161g					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para cantaxantina en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	15	mg/kg		6
01.6.1 ⁶⁷	Queso no madurado	15	mg/kg		6
01.6.2 ⁶⁷	Queso madurado	15	mg/kg		
01.6.4 ⁶⁷	Queso elaborado	15	mg/kg		
01.6.5 ⁶⁷	Productos análogos al queso	15	mg/kg		
01.6.6 ⁶⁷	Queso de proteínas del suero	15	mg/kg		
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	15	mg/kg		6
02.1.2 ⁶⁸	Grasas y aceites vegetales	15	mg/kg		6
02.1.3 ⁶⁸	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	15	mg/kg		6
02.2.1.3 ⁶⁸	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	15	mg/kg		6
02.2.2 ⁶⁸	Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa	15	mg/kg		6
02.3 ⁶⁸	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	15	mg/kg		6

⁶⁷ Las recomendaciones del GTe en torno a las disposiciones para cantaxantina en determinadas subcategorías de 01.6 están destinadas a justificar la categoría de alimentos (01.6.3) que tiene una correspondencia idéntica con una norma para productos del Codex y cualquier cambio que se derive de ello en la categoría de alimentos 01.6.

⁶⁸ Las recomendaciones del GTe en torno a las disposiciones para cantaxantina en determinadas subcategorías de 02.0 están destinadas a justificar las categorías de alimentos (02.1.1, 02.2.1.1, y 02.2.1.2) que tienen una correspondencia idéntica con normas para productos del Codex y cualquier cambio que se derive de ello en la categoría de alimentos 02.0.

Recomendación 2 - Cantaxantina, SIN 161g					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para cantaxantina en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
02.4 ⁶⁸	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	15	mg/kg		6
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	200	mg/kg		6
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	15	mg/kg		6
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	15	mg/kg		6
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	15	mg/kg		6
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	15	mg/kg		6
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	10	mg/kg		6
04.2.2.3	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	15	mg/kg		6
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	15	mg/kg		6
05.3	Goma de mascar	15	mg/kg		6
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	15	mg/kg		6
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	15	mg/kg		3
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	15	mg/kg		6
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	800	mg/kg		6
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	15	mg/kg		6
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	15	mg/kg		6
07.0	Productos de panadería	15	mg/kg		6
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	1000	mg/kg	Nota 94 ⁶⁹	6
08.3.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratamiento térmico	100	mg/kg	Nota 118 ⁷⁰	6
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	15	mg/kg	Nota 22 ⁷¹	6
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	15	mg/kg		6
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	15	mg/kg		6
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	15	mg/kg		6
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	15	mg/kg		6
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	15	mg/kg		6
12.2.2	Aderezos y condimentos	20	mg/kg		6
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	30	mg/kg	Nota 127 ⁷²	6
12.6	Salsas y productos análogos	100	mg/kg		6

⁶⁹ **Nota 94:** Sólo para uso en longaniza (embutido fresco, sin curar).

⁷⁰ **Nota 118:** Salvo para el uso en tocino (embutido fresco, curado) a 1000 mg/kg.

⁷¹ **Nota 22:** Sólo para uso en productos pesqueros ahumados.

⁷² **Nota 127:** Según se sirve al consumidor.

Recomendación 2 - Cantaxantina, SIN 161g					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para cantaxantina en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	10	mg/kg		6
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	5	mg/kg		3
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	80	mg/kg	Nota 2 ⁷³	6

ERITROSINA (SIN 127)

67. En su 28ª reunión, la CAC adoptó una disposición en la GSFA para la utilización de eritrosina.

68. En su 36ª reunión (1990), el JECFA asignó una IDA de 0,1 mg/kg de peso corporal/d a la eritrosina.

69. En su 30ª reunión, el CCFAC pidió al JECFA que realizara evaluaciones de la ingestión de la eritrosina en base a las dosis máximas de uso pendientes en la GSFA y datos nacionales del consumo de alimentos. En su 53ª reunión (1999), el JECFA concluyó que no era probable que la ingestión a largo plazo de eritrosina excediera la IDA puesto que la eritrosina se utilizaba solamente en un reducido número de alimentos. Sin embargo, observó que la ingestión de eritrosina podía exceder la IDA de 0-0,1 mg/kg de peso corporal si los límites máximos propuestos en el proyecto de GSFA se adoptaban ampliamente en el ámbito nacional.

70. En su 37ª reunión, el CCFAC convino pedir información sobre varias disposiciones para la eritrosina, en el entendimiento de que si no se proporcionaba dicha información, la 38ª reunión del CCFAC interrumpiría el examen de estas disposiciones en la GSFA (ALINORM 05/28/12, Apéndice IX).

Recomendación 1 – Eritrosina, SIN 127					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC interrumpa otros trabajos sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para eritrosina en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	300	mg/kg		6
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	100	mg/kg		6
01.6.4.2	Queso elaborado aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	100	mg/kg	Notas 5 ⁷⁴ & 72 ⁷⁵	6
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	300	mg/kg		6
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	300	mg/kg		3
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	300	mg/kg		6
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	300	mg/kg		6
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100	mg/kg		6
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	300	mg/kg		6
05.3	Goma de mascar	200	mg/kg		6
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	300	mg/kg		6
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	300	mg/kg		6

⁷³ **Nota 2:** En el ingrediente seco, peso en seco, mezcla seca, o tomando como base el concentrado.

⁷⁴ **Nota 5:** En las materias primas para la elaboración del alimento acabado.

⁷⁵ **Nota 72:** Tomando como base el producto listo para el consumo.

Recomendación 1 – Eritrosina, SIN 127					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC interrumpa otros trabajos sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para eritrosina en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	300	mg/kg		6
07.0	Productos de panadería	300	mg/kg		6
08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza	30	mg/kg	Notas 3 ⁷⁶ & 4 ⁷⁷	3
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	30	mg/kg		6
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	30	mg/kg		6
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	3000	mg/kg		3
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	mg/kg		6
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	300	mg/kg		6
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	mg/kg		6
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	1500	mg/kg		3
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	300	mg/kg		6
10.1	Huevos frescos	300	mg/kg	Nota 4	3
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	300	mg/kg		6
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	300	mg/kg		6
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	300	mg/kg		6
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	300	mg/kg		6
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	300	mg/kg		6
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsas hechas con jugo de carne asada "gravy")	300	mg/kg		6
12.9.5	Otros productos proteínicos	100	mg/kg	Nota 92 ⁷⁸	6
13.6	Complementos alimenticios	300	mg/kg		6
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	300	mg/kg		6
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	300	mg/kg		6
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)		GMP		6

Recomendación 2 - Eritrosina, SIN 127					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para eritrosina en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	10	mg/kg		6
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	300	mg/kg		6
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	400	mg/kg		6

⁷⁶ **Nota 3:** Tratamiento superficial.

⁷⁷ **Nota 4:** Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

⁷⁸ **Nota 92:** Según el peso de la proteína antes de la rehidratación.

Recomendación 2 - Eritrosina, SIN 127					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para eritrosina en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	300	mg/kg		6
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	300	mg/kg		6
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	300	mg/kg		6
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	300	mg/kg		6
04.2.2.3	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	mg/kg		6
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 la categoría de alimentos 12.10	50	mg/kg		3
08.3.2 ⁷⁹	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	15	mg/kg	Nota 141⁸⁰	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	mg/kg		6
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	300	mg/kg		6
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	300	mg/kg		6
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	300	mg/kg	Nota 2 ⁸¹	6

ÓXIDOS DE HIERRO (SIN 172i, 172ii, 172iii)

71. En su 28ª reunión, la CAC adoptó varias disposiciones en la GSFA para la utilización de óxidos de hierro.

72. En su 23ª reunión (1979), el JECFA asignó una IDA de 0,5 mg/kg de peso corporal/d a los óxidos de hierro (172i, 172ii, 172iii).

73. En su 30ª reunión, el CCFAC pidió al JECFA que realizara evaluaciones de la ingestión de óxidos de hierro en base a los niveles de uso en la GSFA y datos nacionales del consumo de alimentos. En su 53ª reunión (1999), el JECFA concluyó que no era probable que la ingestión de óxidos de hierro excediera la IDA de 0-0,5 mg/kg de peso corporal.

74. En su 37ª reunión, el CCFAC convino pedir información sobre varias disposiciones para los óxidos de hierro, en el entendimiento de que si no se proporcionaba dicha información, la 38ª reunión del CCFAC interrumpiría el examen de estas disposiciones en la GSFA (ALINORM 05/28/12, Apéndice IX). La 37ª reunión del CCFAC pidió específicamente niveles de uso numéricos para los usos indicados como de buenas prácticas de fabricación (GMP).

⁷⁹ La recomendación del GTe en torno a la disposición para eritrosina en la categoría de alimentos 08.3.2 está destinada a justificar los cambios que se deriven de ello debido a la interrupción de la disposición en la categoría de alimentos 08.3.

⁸⁰ **Nota 141:** Sólo para sustituir la pérdida de color en los productos con aglutinantes.

⁸¹ **Nota 2:** En el ingrediente seco, peso en seco, mezcla seca, o tomando como base el concentrado.

Recomendación 1 – Óxidos de hierro, SIN 172i, 172ii, 172iii					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC interrumpa otros trabajos sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para óxidos de hierro in the GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.3.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate "ketchup", salsas a base de queso, salBlanqueadores de bebidas		GMP		6
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos		GMP		6
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo		GMP		6
01.6.1	Queso no madurado		GMP		6
01.6.3	Queso de suero		GMP	Nota 3 ⁸²	6
01.6.5	Productos análogos al queso		GMP		6
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco		GMP		6
04.2.2.6	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		GMP		6
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao		GMP		6
05.3	Goma de mascar	10000	mg/kg		6
06.2	Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)	300	mg/kg		3
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes		GMP	Nota 16 ⁸³	6
08.3.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratamiento térmico		GMP	Nota 16	6
08.3.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados, fermentados y sin tratamiento térmico		GMP	Nota 16	6
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente		GMP	Nota 16	6
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados		GMP	Nota 16	6
09.1.1	Pescado fresco		GMP	Nota 50 ⁸⁴	6
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos		GMP	Nota 16	6
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos		GMP	Nota 95 ⁸⁵	6
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos		GMP	Nota 16	6
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos		GMP	Nota 16	6
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos		GMP		6
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos		GMP		6
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos		GMP	Nota 16	6
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos		GMP	Nota 16	6
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos		GMP	Nota 16	6
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)		GMP		6
12.4	Mostazas		GMP		6

⁸² **Nota 3:** Tratamiento superficial.

⁸³ **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

⁸⁴ **Nota 50:** Sólo para uso en las huevas de pescado.

⁸⁵ **Nota 95:** Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.

Recomendación 1 – Óxidos de hierro, SIN 172i, 172ii, 172iii					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC interrumpa otros trabajos sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para óxidos de hierro in the GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3		GMP		6
12.9.5	Otros productos proteínicos		GMP		6
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)		GMP		6
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso		GMP		6
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6		GMP		6
13.6	Complementos alimenticios		GMP		6
14.1.3.2	Néctares de hortalizas		GMP		6
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas		GMP		6
14.2.2	Sidra y sidra de pera		GMP		6
14.2.3.2	Vinos de uva espumosos y semiespumosos		GMP		6
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)		GMP		6
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol		GMP		6
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)		GMP		6

Recomendación 2 - Óxidos de hierro, SIN 172i, 172ii, 172iii					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para óxidos de hierro en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
04.2.2.3	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	75	mg/kg		6
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	75	mg/kg		3
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	300	mg/kg	Nota 94 ⁸⁶	6
08.3.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratamiento térmico	300	mg/kg	Nota 78 ⁸⁷	6
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	50	mg/kg		3
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	50	mg/kg		6

AZUL BRILLANTE FCF (SIN 133)

75. En su 28ª reunión, la CAC adoptó varias disposiciones en la GSFA para la utilización de azul brillante FCF.

⁸⁶ **Nota 94:** Sólo para uso en longaniza (embutido fresco, sin curar).

⁸⁷ **Nota 78:** Sólo para uso en tocino (embutido fresco, curado).

76. En su 13ª reunión (1969), el JECFA asignó una IDA de 12,5 mg/kg de peso corporal/d al azul brillante FCF.

77. En su 37ª reunión, el CCFAC convino pedir información sobre varias disposiciones para el azul brillante FCF, en el entendimiento de que si no se proporcionaba dicha información, la 38ª reunión del CCFAC interrumpiría el examen de estas disposiciones en la GSFA (ALINORM 05/28/12, Apéndice IX). La 37ª reunión del CCFAC pidió que se esclareciera la utilización en la categoría 16.0 en los mismos alimentos así como en comparación con su presencia procedente de transferencia.

Recomendación 1 – Azul brillante FCF, SIN 133					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>interrumpa</u> otros trabajos sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para azul brillante FCF en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.6.3	Queso de suero	200	mg/kg	Nota 3 ⁸⁸	3
01.6.4	Queso elaborado	200	mg/kg		6
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	200	mg/kg		3
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	500	mg/kg	Nota 16 ⁸⁹	6
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie	500	mg/kg	Nota 16	6
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	300	mg/kg		3
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	300	mg/kg		3
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	300	mg/kg		3
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	500	mg/kg		6
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	200	mg/kg		3

Recomendación 2 - Azul brillante FCF, SIN 133					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para azul brillante FCF en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.6.1	Queso no madurado	100	mg/kg	Nota 3 ⁹⁰	3
01.6.4.2 ⁹¹	Queso elaborado aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	100	mg/kg		6
01.6.5	Productos análogos al queso	100	mg/kg	Nota 3	3
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	200	mg/kg		6
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	300	mg/kg		6
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	300	mg/kg		6
04.1.2.7	Frutas confitadas	200	mg/kg		6
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	300	mg/kg		6
04.2.2.3	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	300	mg/kg		6

⁸⁸ **Nota 3:** Tratamiento superficial.

⁸⁹ **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

⁹⁰ **Nota 3:** Tratamiento superficial.

⁹¹ La recomendación del GTe en torno a la disposición para el azul brillante FCF en la categoría de alimentos 01.6.4.2 está destinada a justificar los cambios que se deriven de ello debido a la interrupción de la disposición en la categoría de alimentos 01.6.4.

Recomendación 2 - Azul brillante FCF, SIN 133					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para azul brillante FCF en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	200	mg/kg		6
04.2.2.6	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	200	mg/kg		6
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 la categoría de alimentos 12.10	300	mg/kg		3
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100	mg/kg		6
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	100	mg/kg		6
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	100	mg/kg		6
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	100	mg/kg		6
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	200	mg/kg		6
08.0	Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza	300	mg/kg	Nota 16 ⁹²	6
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	300	mg/kg		6
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	250	mg/kg		6
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	mg/kg	Nota 22 ⁹³	6
12.2.2	Aderezos y condimentos	300	mg/kg		6
12.4	Mostazas	300	mg/kg		6
12.5	Sopas y caldos	300	mg/kg		6
12.6	Salsas y productos análogos	500	mg/kg		6
12.9.5	Otros productos proteínicos	100	mg/kg		6
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	100	mg/kg	Nota 2 ⁹⁴	6

CARMINES (SIN 120)

78. En su 28ª reunión, la CAC adoptó varias disposiciones en la GSFA para la utilización de carmines.

79. En su 55ª reunión (2000), el JECFA mantuvo la IDA de 1982 de 0-5 mg/kg de peso corporal/d para los carmines como el carmín amónico o el equivalente de las sales de calcio, potasio y sodio.

80. En su 37ª reunión, el CCFAC convino pedir información sobre varias disposiciones para los carmines, en el entendimiento de que si no se proporcionaba dicha información, la 38ª reunión del CCFAC interrumpiría el examen de estas disposiciones en la GSFA (ALINORM 05/28/12, Apéndice IX). La 37ª reunión del CCFAC pidió específicamente que se esclarecieran los niveles de uso comunicados, puesto que podían ser tanto para el extracto de cochinilla como para el ácido carmínico, cada uno de los cuales tienen cantidades diferentes del principio colorante.

⁹² **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

⁹³ **Nota 22:** Sólo para uso en productos pesqueros ahumados.

⁹⁴ **Nota 2:** En el ingrediente seco, peso en seco, mezcla seca, o tomando como base el concentrado.

Recomendación 1 – Carmines, SIN 120					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC interrumpa otros trabajos sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para carmines en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.6.1	Queso no madurado		GMP	Nota 3 ⁹⁵	6
01.6.2.2	Corteza de queso madurado		GMP		6
01.6.3	Queso de suero		GMP	Nota 3	6
01.6.5	Productos análogos al queso		GMP	Nota 3	6
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria		GMP		6

Recomendación 2 - Carmines, SIN 120					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para carmines en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	500	mg/kg		3
02.2.2	Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa	500	mg/kg		3
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	500	mg/kg		6
04.2.2.3	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	500	mg/kg		6
05.3	Goma de mascar	1000	mg/kg		6
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	100	mg/kg		3
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	100	mg/kg		3
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	500	mg/kg		3
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100	mg/kg	Nota 85 ⁹⁶	3
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg	Nota 16 ⁹⁷	6
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100	mg/kg		3
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg	Nota 16	6
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	150	mg/kg		3
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	100	mg/kg	Nota 142 ⁹⁸	6
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	500	mg/kg		3
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	200	mg/kg		6

CAROTENOS, VEGETALES (SIN 160aii)

81. En su 28ª reunión, la CAC adoptó varias disposiciones en la GSFA para la utilización de carotenos vegetales.

82. En su 41ª reunión (1993), el JECFA determinó que la utilización de carotenos vegetales como color era aceptable siempre que el nivel de uso no excediera el nivel hallado normalmente en las hortalizas.

⁹⁵ **Nota 3:** Tratamiento superficial.

⁹⁶ **Nota 85:** Se excluye el uso en productos de surimi y hueva de pescado a 500 mg/kg.

⁹⁷ **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

⁹⁸ **Nota 142:** 1000 mg/kg como extracto de cochinilla.

83. En su 37ª reunión, el CCFAC convino pedir información sobre varias disposiciones para los carotenos vegetales, en el entendimiento de que si no se proporcionaba dicha información, la 38ª reunión del CCFAC interrumpiría el examen de estas disposiciones en la GSFA (ALINORM 05/28/12, Apéndice IX). La 37ª reunión del CCFAC pidió que se esclareciera si los niveles de uso en las categorías 04.1.2.8, 04.1.2.11 y 16.0 se debían a transferencia o a la adición directa al alimento.

Recomendación 1 – Carotenos, vegetales, SIN 160aii					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>interrumpa</u> otros trabajos sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para carotenos vegetales en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos	1000	mg/kg		3
01.6.3	Queso de suero	1000	mg/kg	Nota 3 ⁹⁹	3
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	1000	mg/kg		3
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie		GMP	Nota 16 ¹⁰⁰	6
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie		GMP	Nota 16	6
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	1000	mg/kg		3
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	1000	mg/kg		3
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	500	mg/kg		6
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	1000	mg/kg		3
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	500	mg/kg		6
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	5000	mg/kg	Nota 16	3
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos		GMP	Nota 16	6
12.10.3	Pasta de soja fermentada (p. ej., "miso")		GMP		6
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	30	mg/kg	Nota 84 ¹⁰¹	3
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	2000	mg/kg		3
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	2000	mg/kg		3
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	25	mg/kg		6
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	20000	mg/kg		3
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	1000	mg/kg		3

Recomendación 2 - Carotenos, vegetales, SIN 160aii				
El GTe recomienda a la 38ª reunión del CCFAC que <u>revoque</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios adoptadas para carotenos vegetales en la GSFA.				
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones
02.1	Grasas y aceites prácticamente exentos de agua	1000	mg/kg	
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	26	mg/kg	

⁹⁹ Nota 3: Tratamiento superficial.

¹⁰⁰ Nota 16: Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

¹⁰¹ Nota 84: Sólo para los lactantes mayores de un año de edad.

Recomendación 3 - Carotenos, vegetales, SIN 160aii					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para carotenos vegetales en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
02.1.2 ¹⁰²	Grasas y aceites vegetales	1000	mg/kg		8
02.1.3 ¹⁰²	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	1000	mg/kg		8
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	200	mg/kg		6
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	200	mg/kg		6
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	200	mg/kg		3
04.2.2.3	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	1350	mg/kg		3
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	200	mg/kg		3
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	1000	mg/kg		3
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	1000	mg/kg		3
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria		GMP		3
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	20	mg/kg	Nota 117 ¹⁰³	6
09.1.1	Pescado fresco		GMP	Nota 50 ¹⁰⁴	6
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos		GMP	Nota 95 ¹⁰⁵	6
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	1000	mg/kg	Notas 50 & 95	3
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	500	mg/kg		3
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	2000	mg/kg		3
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	1000	mg/kg		3
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	400	mg/kg		3

ACEITE DE CASTOR (SIN 1503)

84. En su 23ª reunión (1983), el JECFA asignó una IDA de 0,7 mg/kg de peso corporal/d al aceite de castor (1503).

85. En su 37ª reunión, el CCFAC convino pedir información sobre varias disposiciones para el aceite de castor, en el entendimiento de que si no se proporcionaba dicha información, la 38ª reunión del CCFAC interrumpiría el examen de estas disposiciones en la GSFA (ALINORM 05/28/12, Apéndice IX).

Recomendación 1 – Aceite de castor, SIN 1503					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC interrumpa otros trabajos sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aceite de castor en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
05.1	Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate		GMP		6
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces		GMP		6
13.6	Complementos alimenticios		GMP		6

¹⁰² Las recomendaciones del GTe en torno a las disposiciones para carotenos vegetales en determinadas subcategorías de 02.1 están destinadas a justificar las categorías de alimentos (02.1.1, 02.2.1.1, and 02.2.1.2) que tienen una correspondencia idéntica con las normas para productos del Codex y cualquier cambio que se derive de ello en la categoría de alimentos 02.0.

¹⁰³ **Nota 117:** Salvo para el uso en longaniza (embutido fresco, sin curar) a 1000 mg/kg

¹⁰⁴ **Nota 50:** Sólo para uso en las huevas de pescado

¹⁰⁵ **Nota 95:** Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.

Recomendación 1 – Aceite de castor, SIN 1503					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>interrumpa</u> otros trabajos sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aceite de castor en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	500	mg/kg		6

Recomendación 2 - Aceite de castor, SIN 1503					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aceite de castor en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	500	mg/kg		6
05.3	Goma de mascar	2100	mg/kg		6

COMPLEJOS CÚPRICOS DE CLOROFILAS (SIN 141i y 141ii)

86. En su 28ª reunión, la CAC adoptó varias disposiciones en la GSFA para la utilización de complejos cúpricos de clorofilas.

87. En su 13ª reunión (1969), el JECFA asignó una IDA de 15 mg/kg de peso corporal/d a los complejos cúpricos de clorofilas (141i y 141ii).

88. En su 37ª reunión, el CCFAC convino pedir información sobre varias disposiciones para los complejos cúpricos de clorofilas, en el entendimiento de que si no se proporcionaba dicha información, la 38ª reunión del CCFAC interrumpiría el examen de estas disposiciones en la GSFA (ALINORM 05/28/12, Apéndice IX). La 37ª reunión del CCFAC pidió también que todos los niveles de uso se expresaran "como cobre".

Recomendación 1 – Complejos cúpricos de clorofilas, SIN 141i, 141ii					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>interrumpa</u> otros trabajos sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para complejos cúpricos de clorofilas en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	15	mg/kg		6
01.6.3	Queso de suero	50	mg/kg		3
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	200	mg/kg		6
02.0	Grasas y aceites y emulsiones grasas		GMP		6
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	200	mg/kg		6
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie		GMP	Nota 16 ¹⁰⁶	6
04.1.2.1	Frutas congeladas	100	mg/kg	Nota 62 ¹⁰⁷	6
04.1.2.2	Frutas desecadas	100	mg/kg	Nota 62	6
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	200	mg/kg		6
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	150	mg/kg		6
04.1.2.7	Frutas confitadas	100	mg/kg	Nota 62	6
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	150	mg/kg	Nota 62	6
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie		GMP	Nota 16	6
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	100	mg/kg	Nota 62	6
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	6.4	mg/kg	Nota 62	3

¹⁰⁶ **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

¹⁰⁷ **Nota 62:** Como cobre.

Recomendación 1 – Complejos cúpricos de clorofilas, SIN 141i, 141ii					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC interrumpa otros trabajos sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para complejos cúpricos de clorofilas en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	6.4	mg/kg	Nota 62	3
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	700	mg/kg		6
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	700	mg/kg		6
07.2.2	Otros productos de panadería fina (p. ej., rosas fritas "donuts" (donas), panecillos dulces, "scones" y panecillos chatos "muffins")		GMP		6
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)		GMP		6
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos		GMP	Nota 95 ¹⁰⁸	6
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	30	mg/kg	Nota 127 ¹⁰⁹	6
12.9.5	Otros productos proteínicos		GMP		6
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	20	mg/kg	Nota 84 ¹¹⁰	3
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)		GMP		6
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso		GMP		6
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6		GMP		6
13.6	Complementos alimenticios		GMP		6
14.1.3.2	Néctares de hortalizas		GMP		6
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas		GMP		6
14.2.2	Sidra y sidra de pera		GMP		6
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)		GMP		6
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol		GMP		6

Recomendación 2 - Complejos cúpricos de clorofilas, SIN 141i, 141ii					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para complejos cúpricos de clorofila en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	50	mg/kg		3
01.6.1	Queso no madurado	50	mg/kg		3
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	50	mg/kg		3
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	75	mg/kg		3
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p. ej., para salsas a base de queso)	50	mg/kg		3
01.6.4	Queso elaborado	50	mg/kg		3
01.6.5	Productos análogos al queso	50	mg/kg		3
01.6.6	Queso de proteínas del suero	50	mg/kg		3
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	500	mg/kg		3
02.1.2 ¹¹¹	Grasas y aceites vegetales		GMP		6

¹⁰⁸ **Nota 95:** Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.

¹⁰⁹ **Nota 127:** Según se sirve al consumidor.

¹¹⁰ **Nota 84:** Sólo para los lactantes mayores de un año de edad.

Recomendación 2 - Complejos cúpricos de clorofilas, SIN 141i, 141ii					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para complejos cúpricos de clorofila en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
02.1.3 ¹¹⁰	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal		GMP		6
02.2.1.3 ¹¹⁰	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina		GMP		6
02.2.2 ¹¹⁰	Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa		GMP		6
02.3 ¹¹⁰	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados		GMP		6
02.4 ¹¹⁰	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	500	mg/kg		3
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	500	mg/kg		3
04.1.2.7	Frutas confitadas	250	mg/kg		3
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	100	mg/kg	Nota 62 ¹¹² & 89 ¹¹³	6
04.2.2.3	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	500	mg/kg		6
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	100	mg/kg	Nota 62	6
05.2.1	Caramelos duros	700	mg/kg		6
05.2.2	Caramelos blandos	100	mg/kg		6
05.2.3	Turrón y mazapán	100	mg/kg		6
05.3	Goma de mascar	700	mg/kg		6
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	100	mg/kg		3
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	100	mg/kg		3
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	100	mg/kg		6
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	100	mg/kg		6
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	75	mg/kg		3
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	6.4	mg/kg	Nota 62	6
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	7.0	mg/kg	Nota 62	3
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	75	mg/kg		3
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	40	mg/kg		3
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	30	mg/kg	Nota 62	6
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	40	mg/kg	Nota 62	6
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200	mg/kg		3
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	40	mg/kg	Nota 62	6
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en	40	mg/kg		3

¹¹¹ Las recomendaciones del GTe en torno a las disposiciones para carotenos vegetales en determinadas subcategorías de 02.0 están destinadas a justificar las categorías de alimentos (02.1.1, 02.2.1.1, and 02.2.1.2) que tienen una correspondencia idéntica con normas para productos del Codex y cualquier cambio que se derive de ello en la categoría de alimentos 02.0.

¹¹² **Nota 62:** Como cobre

¹¹³ **Nota 89:** Salvo para uso en KONBU (un tipo de alga) seco, a 150 mg/kg.

Recomendación 2 - Complejos cúpricos de clorofilas, SIN 141i, 141ii					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para complejos cúpricos de clorofila en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
	gelatina, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos				
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	40	mg/kg		3
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	200	mg/kg		3
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	75	mg/kg		3
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500	mg/kg		6
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	300	mg/kg	Nota 2 ¹¹⁴	3
12.2.2	Aderezos y condimentos	500	mg/kg		3
12.4	Mostazas	500	mg/kg		6
12.5.1	Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados	400	mg/kg		6
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	100	mg/kg		3
12.6	Salsas y productos análogos	100	mg/kg		3
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	3	mg/kg	As Copper	6
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	350	mg/kg		3
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	100	mg/kg		3

EXTRACTO DE PIEL DE UVA (SIN 163ii)

89. En su 26ª reunión (1982), el JECFA asignó una IDA de 2,5 mg/kg de peso corporal/d al extracto de piel de uva.

90. En su 37ª reunión, el CCFAC convino pedir información sobre varias disposiciones para los extractos de piel de uva, en el entendimiento de que si no se proporcionaba dicha información, la 38ª reunión del CCFAC interrumpiría el examen de estas disposiciones en la GSFA (ALINORM 05/28/12, Apéndice IX). La 37ª reunión del CCFAC pidió específicamente información sobre la base de la información del extracto de piel de uva.

Recomendación 1 – Extractos de piel de uva, SIN 163ii					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC interrumpa otros trabajos sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para extractos de piel de uva en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.3.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate "ketchup", salsas a base de queso, salBlanqueadores de bebidas)	1500	mg/kg		3
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos	1500	mg/kg		3
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	1500	mg/kg		3
01.6.1	Queso no madurado	1000	mg/kg		3
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	125	mg/kg		6
01.6.3	Queso de suero	1000	mg/kg		3
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	1000	mg/kg		3

¹¹⁴ **Nota 2:** En el ingrediente seco, peso en seco, mezcla seca, o tomando como base el concentrado.

Recomendación 1 – Extractos de piel de uva, SIN 163ii					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC interrumpa otros trabajos sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para extractos de piel de uva en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
04.2.2.5	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))	1500	mg/kg		3
04.2.2.6	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	1500	mg/kg		3
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 la categoría de alimentos 12.10	1500	mg/kg		3
07.0	Productos de panadería	1500	mg/kg		3
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	5000	mg/kg		3
08.3.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratamiento térmico	5000	mg/kg		3
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg		3
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos		GMP	Nota 16 ¹¹⁵	6
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	500	mg/kg		3
12.4	Mostazas	500	mg/kg		3
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	20	mg/kg	Nota 84 ¹¹⁶	3
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	1500	mg/kg		3

Recomendación 2 – Extractos de piel de uva, SIN 163ii					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para extractos de piel de uva en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	1500	mg/kg		3
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	1000	mg/kg		3
01.6.4.2	Queso elaborado aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	1000	mg/kg		3
01.6.5	Productos análogos al queso	1000	mg/kg		3
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	100	mg/kg		6
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	1500	mg/kg		3
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	100	mg/kg		6
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie		GMP	Nota 16 ¹¹⁷	6
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	1500	mg/kg		3
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	1500	mg/kg		3
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	1500	mg/kg		3

¹¹⁵ **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

¹¹⁶ **Nota 84:** Sólo para los lactantes mayores de un año de edad.

¹¹⁷ **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

Recomendación 2 – Extractos de piel de uva, SIN 163ii					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para extractos de piel de uva en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	500	mg/kg		6
04.1.2.7	Frutas confitadas	1500	mg/kg		3
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	1500	mg/kg		3
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	1500	mg/kg		3
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	1500	mg/kg		3
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	1500	mg/kg		3
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie		GMP	Nota 16	6
04.2.2.3	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	500	mg/kg		6
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	500	mg/kg		3
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turroneos, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	10000	mg/kg		3
05.3	Goma de mascar	10000	mg/kg		6
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	10000	mg/kg		3
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	200	mg/kg		6
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	1500	mg/kg		3
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	5000	mg/kg	Nota 16	3
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	1000	mg/kg	Nota 94 ¹¹⁸	6
08.3.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratamiento térmico	5000	mg/kg	Nota 16	3
08.3.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados, fermentados y sin tratamiento térmico	5000	mg/kg	Nota 16	3
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	5000	mg/kg	Nota 16	3
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados	5000	mg/kg	Nota 16	3
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	5000	mg/kg		3
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	1000	mg/kg		3
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1000	mg/kg	Nota 16	3
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1000	mg/kg	Nota 22 ¹¹⁹	3
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg	Nota 16	3
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1500	mg/kg	Nota 16	3
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	1500	mg/kg		3

¹¹⁸ **Nota 94:** Sólo para uso en longaniza (embutido fresco, sin curar).

¹¹⁹ **Nota 22:** Sólo para uso en productos pesqueros ahumados.

Recomendación 2 – Extractos de piel de uva, SIN 163ii					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para extractos de piel de uva en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	1500	mg/kg	Nota 16	3
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	1500	mg/kg		3
10.1	Huevos frescos	1500	mg/kg	Nota 4 ¹²⁰	3
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	500	mg/kg		3
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	1500	mg/kg		3
12.5	Sopas y caldos	1500	mg/kg		3
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	1500	mg/kg		3
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate “ketchup”, salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsas hechas con jugo de carne asada “gravy”)	500	mg/kg		3
12.6.3	Mezclas para salsas y “gravies”	500	mg/kg		3
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	1500	mg/kg		3
12.9.5	Otros productos proteínicos	500	mg/kg		3
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	1500	mg/kg		3
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	1500	mg/kg		3
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	1500	mg/kg		3
13.6	Complementos alimenticios	1500	mg/kg		3
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	1500	mg/kg		3
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	1500	mg/kg		3
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	500	mg/kg		6
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	1500	mg/kg		3
14.2.2	Sidra y sidra de pera	1500	mg/kg		3
14.2.3.2	Vinos de uva espumosos y semiespumosos	1500	mg/kg		3
14.2.3.3	Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce	1500	mg/kg		3
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	1500	mg/kg		3
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	1500	mg/kg		3
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	1500	mg/kg		3
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	10000	mg/kg		3
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	10000	mg/kg		3
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	10	mg/kg		3

120

Nota 4: Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

POLISORBATOS (SIN 432, 433, 434, 435, 436)

91. En su 28ª reunión, la CAC aprobó varias disposiciones en la GSFA para la utilización de polisorbatos.

92. En su 17ª reunión (1973), el JECFA asignó una IDA de grupo de 25 mg/kg de peso corporal/d a los polisorbatos (polioxietileno (20) sorbitan monolaurato (432), polioxietileno (20) sorbitan monooleato (433), polioxietileno (20) sorbitan monopalmitato (434), polioxietileno (20) sorbitan monostearato (435), y polioxietileno (20) sorbitan tristearato (436)).

93. En su 37ª reunión, el CCFAC convino pedir información sobre varias disposiciones para los polisorbatos, en el entendimiento de que si no se proporcionaba dicha información, la 38ª reunión del CCFAC interrumpiría el examen de estas disposiciones en la GSFA (ALINORM 05/28/12, Apéndice IX).

Recomendación 1 – Polisorbatos, SIN 432, 433, 434, 435, 436					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC interrumpa otros trabajos sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para polisorbatos en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	3000	mg/kg		6
02.0	Grasas y aceites y emulsiones grasas	10000	mg/kg		6
05.2.1	Caramelos duros	10000	mg/kg		6
05.2.2	Caramelos blandos	1000	mg/kg		6
05.2.3	Turrón y mazapán	1000	mg/kg		6
07.1.1	Panes y panecillos	3000	mg/kg		6
07.1.2	“Crackers” (galletas saladas o de agua), excluidos los “crackers” dulces	5000	mg/kg	Nota 11 ¹²¹	6
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., panecillos tipo rosca “bagels”, pan tipo mediterráneo “pita”, panecillos ingleses chatos “muffins”, etc.)	10000	mg/kg	Nota 11	6
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	5000	mg/kg	Nota 11	6
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	5000	mg/kg	Nota 11	6
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	5000	mg/kg	Nota 11	6
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	5000	mg/kg		6
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	10000	mg/kg		3
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	10000	mg/kg		3

Recomendación 2 - Polisorbatos, SIN 432, 433, 434, 435, 436					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para polisorbatos en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	5000	mg/kg		6
01.3.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate “ketchup”, salsas a base de queso, salblanqueadores de bebidas)	5000	mg/kg		6
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos	1000	mg/kg		3
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	4000	mg/kg		6
01.6.1	Queso no madurado	80	mg/kg	Nota 38 ¹²²	6
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	3000	mg/kg		6
02.1.2 ¹²³	Grasas y aceites vegetales	5000	mg/kg	Nota 143 ¹²⁴	6

¹²¹ Nota 11: Tomando como base la harina

¹²² Nota 38: Dosis en la mezcla que se ha de descremar.

¹²³ Las recomendaciones del GTe en torno a las disposiciones para polisorbatos en determinadas subcategorías de 02.0 están destinadas a justificar las categorías de alimentos (02.1.1, 02.2.1.1, y 02.2.1.2) que tienen una

Recomendación 2 - Polisorbatos, SIN 432, 433, 434, 435, 436					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para polisorbatos en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
02.1.3 ¹²³	Margarina y productos análogos	5000	mg/kg	Nota 143	6
02.2.1.3 ¹²³	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	5000	mg/kg	Nota 143	6
02.2.2 ¹²³	Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa	5000	mg/kg	Nota 143	6
02.3 ¹²³	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	5000	mg/kg	Nota 143	6
02.4 ¹²³	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	5000	mg/kg	Nota 143	6
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	10000	mg/kg		3
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	3000	mg/kg		6
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	3000	mg/kg		6
04.2.2.3	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	500	mg/kg		6
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	30	mg/kg	Notas 7 ¹²⁵ & 100 ¹²⁶	6
04.2.2.6	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	3000	mg/kg		6
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	500	mg/kg		6
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	1000	mg/kg		6
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	10000	mg/kg		6
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	5000	mg/kg		6
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	1000	mg/kg		3
05.3	Goma de mascar	5000	mg/kg		6
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	3000	mg/kg		6
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	5000	mg/kg		3
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	5000	mg/kg		3
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanizar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	5000	mg/kg	Nota 2 ¹²⁷	6
07.0 ¹²⁸	Productos de panadería	3000	mg/kg	Nota 11 ¹²⁹	
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	10000	mg/kg		6
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	10000	mg/kg		6
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	1500	mg/kg		6
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	3000	mg/kg		6
12.1.1	Sal	10	mg/kg		6
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	2000	mg/kg		6

correspondencia idéntica con las normas para productos del Codex y cualquier cambio que se derive de ello en la categoría de alimentos 02.0.

¹²⁴ **Nota 143:** Sólo para uso en emulsiones de grasa para freír.

¹²⁵ **Nota 7:** La dosis de uso no se refiere al alimento acabado.

¹²⁶ **Nota 100:** Para uso como agente dispersante en aceite de eneldo utilizado en el alimento final.

¹²⁷ **Nota 2:** En el ingrediente seco, peso en seco, mezcla seca, o tomando como base el concentrado.

¹²⁸ Las recomendaciones del GTe en torno a las disposiciones para polisorbatos en la categoría de alimentos 07.0 están destinadas a justificar los cambios que se deriven de ello debido a la interrupción de las disposiciones en las categorías de alimentos 07.1.1 – 07.1.6 y 07.2.

¹²⁹ **Nota 11:** Tomando como base la harina

Recomendación 2 - Polisorbatos, SIN 432, 433, 434, 435, 436					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para polisorbatos en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
12.2.2	Aderezos y condimentos	5000	mg/kg		6
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	5000	mg/kg		6
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsas hechas con jugo de carne asada "gravy")	5000	mg/kg		6
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	5000	mg/kg	Nota 127 ¹³⁰	6
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)	5000	mg/kg		6
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	2000	mg/kg		6
12.9.5	Otros productos proteínicos	4000	mg/kg	Nota 15 ¹³¹	6
13.6	Complementos alimenticios	790	mg/kg	Nota 101 ¹³²	6
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	500	mg/kg		6
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	500	mg/kg		6
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	500	mg/kg	Nota 127	6
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	120	mg/kg		6
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	120	mg/kg		6
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	1000	mg/kg		6

RIBOFLAVINAS (SIN 101i, 101ii)

94. En su 28ª reunión, la CAC adoptó varias disposiciones en la GSFA para la utilización de riboflavinas.

95. En su 51ª reunión, el JECFA asignó una IDA de grupo de 0,5 mg/kg de peso corporal/d a la riboflavina sintética (101i) y el 5-fosfato de riboflavina (101ii).

96. En su 37ª reunión, el CCFAC convino pedir información sobre varias disposiciones para las riboflavinas, en el entendimiento de que si no se proporcionaba dicha información, la 38ª reunión del CCFAC interrumpiría el examen de estas disposiciones en la GSFA (ALINORM 05/28/12, Apéndice IX).

Recomendación 1 – Riboflavinas, SIN 101i, 101ii					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC interrumpa otros trabajos sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para riboflavinas en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos	300	mg/kg		3
01.6.3	Queso de suero	300	mg/kg	Nota 3 ¹³³	3
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	300	mg/kg		3
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	1000	mg/kg		3
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	1000	mg/kg		3
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	1000	mg/kg		3

¹³⁰ **Nota 127:** Según se sirve al consumidor.

¹³¹ **Nota 15:** Tomando como base las grasas o los aceites.

¹³² **Nota 101:** Dosis fundamentada en la dosis diaria máxima recomendada de 475 mg/dosis, con la suposición de que se consume una tableta de 600 mg por día.

¹³³ **Nota 3:** Tratamiento superficial.

Recomendación 1 – Riboflavinas, SIN 101i, 101ii					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>interrumpa</u> otros trabajos sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para riboflavinas en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
08.0	Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza	1000	mg/kg		6
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos		GMP	Nota 95 ¹³⁴	6
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol		GMP		6

Recomendación 2 - Riboflavinas, SIN 101i, 101ii					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para riboflavinas en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.4.4 ¹³⁵	Productos análogos a la nata (crema)	300	mg/kg		3
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	300	mg/kg		3
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	10	mg/kg		6
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	300	mg/kg		3
04.2.2.6	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	300	mg/kg		3
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	300	mg/kg		3
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	300	mg/kg		3
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	300	mg/kg		3
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	300	mg/kg		3
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500	mg/kg		6
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	300	mg/kg		3
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	300	mg/kg		3
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	300	mg/kg		3

PERÓXIDO DE BENZOÍLO, SIN 928

97. En su 7ª reunión (1963), el JECFA concluyó que la utilización del peróxido de benzoílo era aceptable como agente de tratamiento de la harina a niveles hasta el nivel de tratamiento de 40 ppm de peróxido de benzoílo.

98. En su 63ª reunión (2004), el JECFA declaró que el “Tratamiento del suero con peróxido de benzoílo a una concentración máxima de 100 mg/kg no planteaba ningún problema de seguridad.”

Recomendación 1 – Peróxido de benzoílo, SIN 928					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>interrumpa</u> otros trabajos sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para peróxido de benzoílo en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.8	Suero y productos a base de suero, excluidos los quesos de suero		GMP		6

¹³⁴ Nota 95: Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.

¹³⁵ La recomendación del GTe en torno a la disposición para riboflavinas en la categoría de alimentos 01.4.4 está destinada a justificar los cambios que se deriven de ello debido a la interrupción de la disposición en la categoría de alimentos 01.4.

Recomendación 2 - Peróxido de benzoilo, SIN 928					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para peróxido de benzoilo en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	20	mg/kg	Nota 144 ¹³⁶	6
01.8.1 ¹³⁷	Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero	100	mg/kg		6
06.2.1	Harinas	75	mg/kg		6

COLOR DE CAMELO, CLASE III (SIN 150c)

99. En su 29ª reunión (1985), el JECFA asignó una IDA de 200 mg/kg de peso corporal/d al color de caramelo, clase III.

Recomendación 1 – Color de Caramelo, Clase III, SIN 150c					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC interrumpa otros trabajos sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para color de caramelo, clase III en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.6	Queso y productos análogos	50000	mg/kg		3
01.8	Suero y productos a base de suero, excluidos los quesos de suero	50000	mg/kg		3
02.1	Grasas y aceites prácticamente exentos de agua	20000	mg/kg		3
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	20000	mg/kg		3
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao		GMP		6
05.1.4	Productos de cacao y chocolate		GMP		6
08.0	Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza	200000	mg/kg	Nota 16 ¹³⁸	3
09.1	Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	30000	mg/kg	Nota 16	3
11.1.2	Azúcar en polvo y dextrosa en polvo	50000	mg/kg		3

Recomendación 2 - Color de Caramelo, Clase III, SIN 150c					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC revoque las siguientes disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios para Color de Caramelo, Clase III en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	150	mg/kg		
01.2.1	Leches fermentadas (naturales)	150	mg/kg	Nota 12 ¹³⁹	
01.2.2	Cuajada (natural)		GMP		
01.3.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate "ketchup", salsas a base de queso, salblanqueadores de bebidas)		GMP		
01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural)		GMP		
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)		GMP		
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo		GMP		
01.6.3	Queso de suero		GMP		
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	2000	mg/kg		
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7		GMP		
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	1000	mg/kg		
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas		GMP		
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	6500	mg/kg		

¹³⁶ **Nota 144:** Utilizado para blanquear ingredientes de productos lácteos sobre el peso de leche blanqueada.

¹³⁷ La recomendación del GTe en torno a la disposición para el peróxido de benzoilo en determinadas subcategorías de 01.8 está destinada a justificar la categoría de alimentos (01.8.2) que tiene una correspondencia idéntica con una norma para productos del Codex y cualquier cambio que se derive de ello en la categoría de alimentos 01.8.

¹³⁸ **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

¹³⁹ **Nota 12:** Transferencia procedente de sustancias aromatizantes.

Recomendación 2 - Color de Caramelo, Clase III, SIN 150c

El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC **revoque** las siguientes disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios para Color de Caramelo, Clase III en la GSFA.

No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)		GMP	
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas		GMP	
09.1	Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos		GMP	Notas 3 ¹⁴⁰ & 50 ¹⁴¹
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos		GMP	Nota 50
10.1	Huevos frescos		GMP	Nota 4 ¹⁴²
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)		GMP	
11.1.2	Azúcar en polvo y dextrosa en polvo		GMP	
12.2.2	Aderezos y condimentos		GMP	
12.3	Vinagres	1000	mg/kg	
12.4	Mostazas		GMP	
12.5	Sopas y caldos		GMP	
12.6	Salsas y productos análogos	1500	mg/kg	
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3		GMP	
12.9.5	Otros productos proteínicos		GMP	
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)		GMP	
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso		GMP	
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6		GMP	
13.6	Complementos alimenticios		GMP	
14.1.3.2	Néctares de hortalizas		GMP	
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas		GMP	
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas		GMP	
14.2.2	Sidra y sidra de pera		GMP	
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)		GMP	
14.2.5	Aguamiel		GMP	
15.0	Aperitivos listos para el consumo		GMP	

Recomendación 3 - Color de Caramelo, Clase III, SIN 150c

El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC **adopte** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para color de caramelo, clase III en la GSFA.

No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	50000	mg/kg		3
01.3.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate "ketchup", salsas a base de queso, salblanqueadores de bebidas)	1000	mg/kg		3
01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural)	5000	mg/kg		3
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	5000	mg/kg		3
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	5000	mg/kg		3
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	50000	mg/kg		3
01.8.1 ¹⁴³	Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero	50000	mg/kg		3

¹⁴⁰ **Nota 3:** Tratamiento superficial.

¹⁴¹ **Nota 50:** Sólo para uso en las huevas de pescado.

¹⁴² **Nota 4:** Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

Recomendación 3 - Color de Caramelo, Clase III, SIN 150c					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para color de caramelo, clase III en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	20000	mg/kg		3
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	30000	mg/kg		3
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	200	mg/kg		3
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas		GMP		6
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)		GMP		6
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate		GMP		6
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	50000	mg/kg		3
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	50000	mg/kg		3
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanizar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	50000	mg/kg		3
06.7	Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)	50000	mg/kg		3
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	50000	mg/kg		3
09.1.1	Pescado fresco		GMP	Notas 3 ¹⁴⁴ & 50 ¹⁴⁵	6
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos		GMP	Nota 50	6
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos		GMP	Nota 50	6
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos		GMP	Nota 50	6
10.1	Huevos frescos	20000	mg/kg	Nota 4 ¹⁴⁶	3
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	20000	mg/kg		3
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	50000	mg/kg		3
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	100000	mg/kg		3
12.3	Vinagres	100000	mg/kg		3
12.4	Mostazas	100000	mg/kg		3
12.5	Sopas y caldos	100000	mg/kg		3
12.6	Salsas y productos análogos	100000	mg/kg		3
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	100000	mg/kg		3
12.9.1	Productos a base de proteína de soja	100000	mg/kg		3
12.9.3	Cuajada de soja semideshidratada	80000	mg/kg		3
12.9.5	Otros productos proteínicos	100000	mg/kg		3
12.10	Productos a base de soja fermentada	100000	mg/kg		3
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	20000	mg/kg		3
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	20000	mg/kg		3

¹⁴³ La recomendación del GTe en torno a las disposiciones para el color de caramelo, clase III en determinadas subcategorías de 01.8 está destinada a justificar la categoría de alimentos (01.8.2) que tiene una correspondencia exacta con una norma para productos del Codex y cualquier cambio que se derive de ello en la categoría de alimentos 01.8.

¹⁴⁴ **Nota 3:** Tratamiento superficial.

¹⁴⁵ **Nota 50:** Sólo para uso en las huevas de pescado.

¹⁴⁶ **Nota 4:** Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

Recomendación 3 - Color de Caramelo, Clase III, SIN 150c

El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC **adopte** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para color de caramelo, clase III en la GSFA.

No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	20000	mg/kg		3
13.6	Complementos alimenticios	20000	mg/kg		3
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	50000	mg/kg		3
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	50000	mg/kg	Nota 127 ¹⁴⁷	3
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	50000	mg/kg		3
14.2.2	Sidra y sidra de pera	1000	mg/kg		3
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	1000	mg/kg		3
14.2.5	Aguamiel	1000	mg/kg		3
15.0	Aperitivos listos para el consumo	10000	mg/kg		3

Recomendación 4 - Color de Caramelo, Clase III, SIN 150c

El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC **pida información** sobre las siguientes disposiciones de aditivos alimentarios para color de caramelo, clase III en la GSFA.

No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite	Información solicitada
01.6.1 ¹⁴⁸	Queso no madurado	50000	mg/kg		3	Necesidad tecnológica en estas categorías de alimentos
01.6.2 ¹⁴⁸	Queso madurado	50000	mg/kg		3	
01.6.4 ¹⁴⁸	Queso elaborado	50000	mg/kg		3	
01.6.5 ¹⁴⁸	Productos análogos al queso	50000	mg/kg		3	
01.6.6 ¹⁴⁸	Queso de proteínas del suero	50000	mg/kg		3	
02.1.2 ¹⁴⁹	Grasas y aceites vegetales	20000	mg/kg		3	
02.1.3 ¹⁴⁹	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	20000	mg/kg		3	
02.2.1.3 ¹⁴⁹	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	20000	mg/kg		3	
02.2.2 ¹⁴⁹	Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa	20000	mg/kg		3	
02.3 ¹⁴⁹	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	20000	mg/kg		3	
04.1.2	Frutas elaboradas	80000	mg/kg		3	Justificación de la elevada dosis de uso
04.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas elaboradas	80000	mg/kg		3	
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas		GMP	Nota 76 ¹⁵⁰	6	Necesidad tecnológica en estas categorías de

¹⁴⁷ **Nota 127:** Según se sirve al consumidor.

¹⁴⁸ Las recomendaciones del GTe en torno a las disposiciones para color de caramelo, clase III en determinadas subcategorías de 01.6 están destinadas a justificar la categoría de alimentos (01.6.3) que tiene una correspondencia exacta con una norma para productos del Codex y cualquier cambio que se derive de ello en la categoría de alimentos 01.6.

¹⁴⁹ Las recomendaciones del GTe en torno a las disposiciones para color de caramelo, clase III en determinadas subcategorías de 02.1 están destinadas a justificar la categoría de alimentos (02.1.1) que tiene una correspondencia exacta con una norma para productos del Codex y cualquier cambio que se derive de ello en la categoría de alimentos 02.1.

¹⁵⁰ **Nota 76:** Sólo para uso en las patatas (papas).

Recomendación 4 - Color de Caramelo, Clase III, SIN 150c						
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>pid</u> a información sobre las siguientes disposiciones de aditivos alimentarios para color de caramelo, clase III en la GSFA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite	Información solicitada
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 la categoría de alimentos 12.10		GMP		6	
05.0	Confitería	50000	mg/kg		3	
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	50000	mg/kg		3	
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	50000	mg/kg		3	
07.1.2	"Crackers" (galletas saladas o de agua), excluidos los "crackers" dulces	50000	mg/kg		3	
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., panecillos tipo rosca "bagels", pan tipo mediterráneo "pita", panecillos ingleses chatos "muffins", etc.)	50000	mg/kg		3	
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	50000	mg/kg		3	
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	50000	mg/kg		3	
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	50000	mg/kg		3	
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	30000	mg/kg		3	
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	30000	mg/kg		3	
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	30000	mg/kg		3	Necesidad tecnológica; ¿debería añadirse la nota 50?
10.2	Productos a base de huevo	20000	mg/kg		3	Necesidad tecnológica en estas categorías de alimentos
10.3	Huevos en conserva, incluidos los huevos en álcali, salados y envasados	20000	mg/kg		3	
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	50000	mg/kg		3	
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	50000	mg/kg		3	Justificación de la alta dosis de uso
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	50000	mg/kg		3	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	100000	mg/kg		3	Necesidad tecnológica en estas categorías de alimentos
14.2	Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas análogas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol	50000	mg/kg		3	
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	20000	mg/kg		3	Justificación de la dosis propuesta y por qué no sería suficiente la transferencia.

COLOR DE CAMELO, CLASE IV (SIN 150d)

100. En su 29ª reunión (1985), el JECFA asignó una IDA de 200 mg/kg de peso corporal/d al color de caramelo, clase IV.

Recomendación 1 – Color de Caramelo, Clase IV, SIN 150d					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC interrumpa otros trabajos sobre las siguientes disposiciones para aditivos alimentarios para color caramelo, clase IV en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.6	Queso y productos análogos	50000	mg/kg		3
01.8	Suero y productos a base de suero, excluidos los quesos de suero	50000	mg/kg		3
02.1	Grasas y aceites prácticamente exentos de agua	20000	mg/kg		3
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	20000	mg/kg		3
05.0	Confitería	50000	mg/kg		3
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao		GMP		6
05.1.4	Productos de cacao y chocolate		GMP		6
08.0	Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza	200000	mg/kg	Nota 16 ¹⁵¹	3
09.1	Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	30000	mg/kg	Nota 16	3
11.1.2	Azúcar en polvo y dextrosa en polvo	50000	mg/kg		3
14.2	Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas análogas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol	50000	mg/kg		3

Recomendación 2 - Color de Caramelo, Clase IV, SIN 150d					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC revoque las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios adoptadas para Color de caramelo, Clase IV en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	150	mg/kg		
01.2.1	Leches fermentadas (naturales)	150	mg/kg	Nota 12 ¹⁵²	
01.2.2	Cuajada (natural)		GMP		
01.3.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate "ketchup", salsas a base de queso, salblanqueadores de bebidas)		GMP		
01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural)		GMP		
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)		GMP		
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo		GMP		
01.6.3	Queso de suero		GMP		
01.6.4	Queso elaborado	100	mg/kg		
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	2000	mg/kg		
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7		GMP		
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	1000	mg/kg		
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	2500	mg/kg		
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)		GMP		
07.2.1	Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema)		GMP		
07.2.2	Otros productos de panadería fina (p. ej., roscas fritas "donuts" (donas), panecillos dulces, "scones" y panecillos chatos "muffins")	1200	mg/kg		
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)		GMP		
09.1	Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos		GMP	Notas 3 ¹⁵³ & 50 ¹⁵⁴	
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos		GMP	Nota 50	
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas		GMP	Nota 50	

¹⁵¹ **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

¹⁵² **Nota 12:** Transferencia procedente de sustancias aromatizantes.

¹⁵³ **Nota 3:** Tratamiento superficial.

¹⁵⁴ **Nota 50:** Sólo para uso en las huevas de pescado.

Recomendación 2 - Color de Caramelo, Clase IV, SIN 150d

El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC **revoque** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios adoptadas para Color de caramelo, Clase IV en la GSFA.

No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones
10.1	Huevos frescos		GMP	Nota 4 ¹⁵⁵
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)		GMP	
11.1.2	Azúcar en polvo y dextrosa en polvo		GMP	
12.2.2	Aderezos y condimentos		GMP	
12.3	Vinagres		GMP	
12.4	Mostazas		GMP	
12.5.1	Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados	3000	mg/kg	
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos		GMP	
12.6	Salsas y productos análogos	1500	mg/kg	
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de papas) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3		GMP	
12.9.5	Otros productos proteínicos		GMP	
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)		GMP	
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso		GMP	
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6		GMP	
13.6	Complementos alimenticios		GMP	
14.1.3.2	Néctares de hortalizas		GMP	
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas		GMP	
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas		GMP	
14.2.2	Sidra y sidra de pera		GMP	
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)		GMP	
14.2.5	Aguamiel		GMP	
15.0	Aperitivos listos para el consumo		GMP	

Recomendación 3 - Color de Caramelo, Clase IV, SIN 150d

El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC **adopte** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para color de caramelo, clase IV en la GSFA.

No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	50000	mg/kg		3
01.3.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate "ketchup", salsas a base de queso, salBlanqueadores de bebidas)	1000	mg/kg		3
01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural)	5000	mg/kg		3
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	5000	mg/kg		3
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	5000	mg/kg		3
01.6.4.1	Queso elaborado natural		GMP		6
01.6.4.2	Queso elaborado aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	100	mg/kg	Notas 5 ¹⁵⁶ & 72 ¹⁵⁷	6
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	50000	mg/kg		3
01.8.1 ¹⁵⁸	Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero	50000	mg/kg		3

¹⁵⁵ **Nota 4:** Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

¹⁵⁶ **Nota 5:** En las materias primas para la elaboración del alimento acabado.

¹⁵⁷ **Nota 72:** Tomando como base el producto listo para el consumo.

Recomendación 3 - Color de Caramelo, Clase IV, SIN 150d					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para color de caramelo, clase IV en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
02.1.2 ¹⁵⁹	Grasas y aceites prácticamente exentos de agua	20000	mg/kg		3
02.1.3 ¹⁵⁹	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	20000	mg/kg		3
02.2.1.3 ¹⁵⁹	Mezclas de manteca (manteca) y margarina	20000	mg/kg		3
02.2.2 ¹⁵⁹	Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa	20000	mg/kg		3
02.3 ¹⁵⁹	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	20000	mg/kg		3
02.4 ¹⁵⁹	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	20000	mg/kg		3
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	30000	mg/kg		3
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas		GMP	Nota 76 ¹⁶⁰	6
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 la categoría de alimentos 12.10		GMP		6
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas		GMP		6
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)		GMP		6
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate		GMP		6
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	50000	mg/kg		3
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	50000	mg/kg		3
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	50000	mg/kg		3
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	50000	mg/kg		3
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanizar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	50000	mg/kg		3
06.7	Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)	50000	mg/kg		3
07.1.2	"Crackers" (galletas saladas o de agua), excluidos los "crackers" dulces	50000	mg/kg		3
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., panecillos tipo rosca "bagels", pan tipo mediterráneo "pita", panecillos ingleses chatos "muffins", etc.)	50000	mg/kg		3
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	50000	mg/kg		3
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	50000	mg/kg		3
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	50000	mg/kg		3
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	50000	mg/kg		3
09.1.1	Pescado fresco		GMP	Notas ¹⁶¹ 3 & ¹⁶² 50	6
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	30000	mg/kg		3

¹⁵⁸ La recomendación del GTe en torno a la disposición para color de caramelo clase IV en determinadas subcategorías de 01.8 está destinada a justificar la categoría (01.8.2) que tiene una correspondencia idéntica con una norma para productos del Codex y cualquier cambio que se derive ello en la categoría de alimentos 01.8.

¹⁵⁹ Las recomendaciones del GTe en torno a las disposiciones para color de caramelo clase IV en determinadas subcategorías de 02.1 están destinadas a justificar las categorías de alimentos (02.1.1, 02.2.1.1, y 02.2.1.2) que tienen una correspondencia idéntica con las normas para productos del Codex y cualquier cambio que se derive de ello en la categoría de alimentos 02.1.

¹⁶⁰ **Nota 76:** Sólo para uso en las patatas (papas).

¹⁶¹ **Nota 3:** Tratamiento superficial.

¹⁶² **Nota 50:** Sólo para uso en las huevas de pescado.

Recomendación 3 - Color de Caramelo, Clase IV, SIN 150d					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para color de caramelo, clase IV en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos		GMP	Nota 50	6
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos		GMP	Nota 50	6
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos		GMP	Nota 50	6
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	30000	mg/kg		3
10.1	Huevos frescos	20000	mg/kg	Nota 4 ¹⁶³	3
10.2	Productos a base de huevo	20000	mg/kg		3
10.3	Huevos en conserva, incluidos los huevos en álcali, salados y envasados	20000	mg/kg		3
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	20000	mg/kg		3
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	50000	mg/kg		3
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	50000	mg/kg		3
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	100000	mg/kg		3
12.3	Vinagres	100000	mg/kg		3
12.4	Mostazas	100000	mg/kg		3
12.5	Sopas y caldos	100000	mg/kg		3
12.6	Salsas y productos análogos	100000	mg/kg		3
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	100000	mg/kg		3
12.9.1	Productos a base de proteína de soja	100000	mg/kg		3
12.9.3	Cuajada de soja semideshidratada	80000	mg/kg		3
12.9.5	Otros productos proteínicos	100000	mg/kg		3
12.10	Productos a base de soja fermentada	100000	mg/kg		3
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	20000	mg/kg		3
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	20000	mg/kg		3
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	20000	mg/kg		3
13.6	Complementos alimenticios	20000	mg/kg		3
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	50000	mg/kg		3
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	50000	mg/kg		3
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	50000	mg/kg	Nota 127 ¹⁶⁴	3
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	50000	mg/kg		3
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	100000	mg/kg		3
14.2.2	Sidra y sidra de pera	1000	mg/kg		3
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	1000	mg/kg		3
14.2.5	Aguamiel	1000	mg/kg		3
15.0	Aperitivos listos para el consumo	10000	mg/kg		3

¹⁶³ **Nota 4:** Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

¹⁶⁴ **Nota 127:** Según se sirve al consumidor.

Recomendación 4 - Color de caramelo, Clase IV, SIN 150c						
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>pid</u> a información sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para color de caramelo, clase IV en la GSFA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite	Información solicitada
01.6.1 ¹⁶⁵	Queso no madurado	50000	mg/kg		3	Justificación de la necesidad tecnológica
01.6.2 ¹⁶⁵	Queso madurado	50000	mg/kg		3	
01.6.4 ¹⁶⁵	Queso elaborado	50000	mg/kg		3	
01.6.5 ¹⁶⁵	Productos análogos al queso	50000	mg/kg		3	
01.6.6 ¹⁶⁵	Queso de proteínas del suero	50000	mg/kg		3	
04.1.2	Frutas elaboradas	80000	mg/kg		3	Justificación de la alta dosis máxima
04.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas elaboradas	80000	mg/kg		3	
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	30000	mg/kg		3	Necesidad tecnológica; ¿Debería añadirse la nota 50?
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	50000	mg/kg		3	Justificación de la alta dosis máxima
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	20000	mg/kg		3	La dosis propuesta debería justificarse y por qué no es suficiente la transferencia

VERDE RÁPIDO FCF (SIN 143)

101. En su 30ª reunión (1986), el JECFA asignó una IDA de 25 mg/kg de peso corporal/d al verde rápido FCF.

Recomendación 1 - Verde rápido FCF, SIN 143					
El GTe recomienda a la 38ª reunión del CCFAC que <u>revoque</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios adoptadas para verde rápido FCF en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	
08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza		GMP	Notas 3 ¹⁶⁶ & 4 ¹⁶⁷	
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes		GMP	Notas 3 & 4	
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)		GMP	Notas 3 & 4	

Recomendación 2 - Verde rápido FCF, SIN 143					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para verde rápido FCF en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	100	mg/kg		6

¹⁶⁵ Las recomendaciones del GTe en torno a las disposiciones para color de caramelo, clase IV en determinadas subcategorías de 01.6 están destinadas a justificar la categoría de alimentos (01.6.3) que tiene una correspondencia idéntica con una norma para productos del Codex y cualquier cambio que se derive de ello en la categoría de alimentos 01.6.

¹⁶⁶ **Nota 3:** Tratamiento superficial.

¹⁶⁷ **Nota 4:** Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

Recomendación 2 - Verde rápido FCF, SIN 143					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para verde rápido FCF en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	100	mg/kg		6
04.1.2.7	Frutas confitadas	100	mg/kg		6
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	300	mg/kg		6
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	100	mg/kg		
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	100	mg/kg		6
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	300	mg/kg		6
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	100	mg/kg		6
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	100	mg/kg		6
08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza	1000	mg/kg	Notas 3 ¹⁶⁸ & 4 ¹⁶⁹	3
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	1000	mg/kg	Notas 3 & 4	3
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	1000	mg/kg	Notas 3 & 4	3
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	100	mg/kg	Nota 95 ¹⁷⁰	6
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	100	mg/kg		6
12.2.2	Aderezos y condimentos	100	mg/kg		6
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	100	mg/kg		6
13.6	Complementos alimenticios		GMP		6

Recomendación 3 - Verde rápido FCF, SIN 143						
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC pida información sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para verde rápido FCF en la GSFA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite	Información solicitada
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 la categoría de alimentos 12.10	300	mg/kg		3	Justificación del uso en estas categorías
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	100	mg/kg		6	
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	100	mg/kg		6	
07.0	Productos de panadería	100	mg/kg		6	
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100	mg/kg		6	
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100	mg/kg	Nota 16 ¹⁷¹	6	

ROJO ALLURA (SIN 129)

102. En su 25ª reunión (1981), el JECFA asignó una IDA de 7 mg/kg de peso corporal/d al rojo allura AC.

¹⁶⁸ **Nota 3:** Tratamiento superficial.

¹⁶⁹ **Nota 4:** Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

¹⁷⁰ **Nota 95:** Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado

¹⁷¹ **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados

Recomendación 1 – Rojo allura AC, SIN 129					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC interrumpa otros trabajos sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para rojo allura AC en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.6.3	Queso de suero	300	mg/kg	Nota 3 ¹⁷²	3
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	500	mg/kg		3
02.2.1.1	Mantequilla (manteca) y mantequilla (manteca) concentrada	300	mg/kg		6
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	300	mg/kg		3
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados		GMP		6
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	500	mg/kg	Nota 16 ¹⁷³	6
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	500	mg/kg		6
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	500	mg/kg		6
04.1.2.7	Frutas confitadas	300	mg/kg		6
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	800	mg/kg		6
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	300	mg/kg		6
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	800	mg/kg		6
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie	500	mg/kg	Nota 16	6
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie		GMP	Nota 145 ¹⁷⁴	6
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	300	mg/kg		6
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	300	mg/kg		6
07.1.1	Panes y panecillos	500	mg/kg		6
07.1.2	"Crackers" (galletas saladas o de agua), excluidos los "crackers" dulces	300	mg/kg		6
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., panecillos tipo rosca "bagels", pan tipo mediterráneo "pita", panecillos ingleses chatos "muffins", etc.)	300	mg/kg		6
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	300	mg/kg		6
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	300	mg/kg		6
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	300	mg/kg		6
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	500	mg/kg	Nota 16	6
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes		GMP	Nota 4 ¹⁷⁵	6
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	25	mg/kg		6
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	500	mg/kg	Nota 16	6
08.3.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados sin tratamiento térmico	500	mg/kg	Nota 16	6
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados	500	mg/kg	Nota 16	6
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	500	mg/kg	Nota 16	6
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)		GMP		6
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	500	mg/kg	Nota 16	6

¹⁷² **Nota 3:** Tratamiento superficial.

¹⁷³ **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados

¹⁷⁴ **Nota 145:** Aplicado sólo a la cascara exterior del pistacho.

¹⁷⁵ **Nota 4:** Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

Recomendación 1 – Rojo allura AC, SIN 129					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>interrumpa</u> otros trabajos sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para rojo allura AC en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg	Nota 16	6
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg	Nota 16	6
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg	Nota 16	6
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg	Nota 16	6
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg	Nota 16	6
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500	mg/kg		6
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	300	mg/kg		6
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	200	mg/kg		3
14.2.2	Sidra y sidra de pera	200	mg/kg		6
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	200	mg/kg		6

Recomendación 2 - Rojo allura AC, SIN 129					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para rojo allura AC en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	300	mg/kg		6
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	100	mg/kg		6
01.6.4	Queso elaborado	200	mg/kg		6
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	300	mg/kg		6
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	300	mg/kg		6
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	300	mg/kg		6
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	200	mg/kg		6
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	300	mg/kg		6
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	300	mg/kg		6
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	300	mg/kg		6
05.3	Goma de mascar	300	mg/kg		6
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	500	mg/kg		6
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	500	mg/kg		6
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	300	mg/kg		6
07.2.1	Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema)	300	mg/kg		6
07.2.2	Otros productos de panadería fina (p. ej., roscas fritas "donuts" (donas), panecillos dulces, "scones" y panecillos chatos "muffins")	300	mg/kg		6

Recomendación 2 - Rojo allura AC, SIN 129					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para rojo allura AC en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)	300	mg/kg		6
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	300	mg/kg	Nota 16 ¹⁷⁶	6
09.1.1	Pescado fresco	300	mg/kg	Nota 50 ¹⁷⁷	6
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg	Nota 95 ¹⁷⁸	6
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	300	mg/kg		6
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	250	mg/kg		6
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	mg/kg	Nota 22 ¹⁷⁹	6
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	500	mg/kg		6
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	300	mg/kg		6
10.1	Huevos frescos	100	mg/kg	Nota 4 ¹⁸⁰	3
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	300	mg/kg		6
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	300	mg/kg		6
12.2.2	Aderezos y condimentos	500	mg/kg		6
12.4	Mostazas	300	mg/kg		6
12.5	Sopas y caldos	300	mg/kg		6
12.6	Salsas y productos análogos	300	mg/kg		6
12.9.5	Otros productos proteínicos	100	mg/kg		6
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50	mg/kg		6
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	50	mg/kg		6
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	300	mg/kg		6
13.6	Complementos alimenticios	300	mg/kg		6
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	300	mg/kg		6
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	300	mg/kg		6
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	300	mg/kg	Nota 127 ¹⁸¹	
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	300	mg/kg		6
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	200	mg/kg		6
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	200	mg/kg		6
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	100	mg/kg		6

¹⁷⁶ **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

¹⁷⁷ **Nota 50:** Sólo para uso en las huevas de pescado.

¹⁷⁸ **Nota 95:** Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.

¹⁷⁹ **Nota 22:** Sólo para uso en productos pesqueros ahumados.

¹⁸⁰ **Nota 4:** Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

¹⁸¹ **Nota 127:** Según se sirve al consumidor.

Recomendación 3 - Rojo allura AC, SIN 129						
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>pidan información</u> sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para rojo allura AC en la GSFA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite	Información solicitada
01.6.1	Queso no madurado	200	mg/kg	Nota 3 ¹⁸²	3	Se aplica el color al queso (en cuyo caso se puede consumir) o al recubrimiento de cera
01.6.5	Productos análogos al queso	300	mg/kg	Nota 3	3	
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	200	mg/kg		6	Necesidad tecnológica
04.2.2.6	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	200	mg/kg		6	Necesidad tecnológica
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	300	mg/kg		6	Necesidad tecnológica
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	300	mg/kg		6	Necesidad tecnológica
06.2	Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)	500	mg/kg		6	Justificación tecnológica
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	25	mg/kg		6	Justificación del uso
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	500	mg/kg	Nota 16 ¹⁸³	6	Justificación del uso
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg	Nota 16	6	
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg	Nota 16	6	
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	500	mg/kg		6	Necesidad tecnológica

CAROTENOIDES (SIN 160ai, 160aaii, 160e, 160f)

103. En su 18ª reunión (1974), el JECFA asignó una IDA de grupo de 50 mg/kg de peso corporal/d al β -Apo-8-caroteno (160e), β -Caroteno sintético (160ai), y ésteres de metilo y etilo β -Apo-8-ácido carotenico (160f). En su 57ª reunión (2001), el JECFA asignó el β -Caroteno de *Blakeslea trispora* (160aaii) a la IDA de grupo de los β -carotenos sintéticos. En la GSFA estas sustancias se indican colectivamente como carotenoides.

¹⁸² **Nota 3:** Tratamiento superficial.

¹⁸³ **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

Recomendación 1 – Carotenoides, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>interrumpa</u> otros trabajos sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para carotenoides en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.6.3	Queso de suero	1000	mg/kg	Nota 3 ¹⁸⁴	3
02.1	Grasas y aceites prácticamente exentos de agua	1000	mg/kg		6
02.2.1.1	Mantequilla (manteca) y mantequilla (manteca) concentrada	100	mg/kg		6
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	1000	mg/kg		6
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	500	mg/kg	Nota 16 ¹⁸⁵	6
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	500	mg/kg	Nota 16	6
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	500	mg/kg	Nota 16	6
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados	500	mg/kg	Nota 16	6
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	500	mg/kg	Nota 16	6
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	500	mg/kg	Nota 16	6
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg	Nota 16	6
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg	Nota 16	6
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg	Nota 16	6
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg		3
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg	Nota 16	6
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg	Nota 16	6
11.1.2	Azúcar en polvo y dextrosa en polvo	35	mg/kg		6
14.2.2	Sidra y sidra de pera	200	mg/kg		6
14.2.3.2	Vinos de uva espumosos y semiespumosos	1000	mg/kg		3
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	200	mg/kg		6

Recomendación 2 - Carotenoides, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para carotenoides en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	150	mg/kg		6
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	1000	mg/kg		3
01.6.1	Queso no madurado	35	mg/kg		6
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	600	mg/kg		6
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	1000	mg/kg		3
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p. ej., para salsas a base de queso)	1000	mg/kg		3
01.6.4	Queso elaborado	600	mg/kg		6
01.6.5	Productos análogos al queso	1000	mg/kg		3
01.6.6	Queso de proteínas del suero	1000	mg/kg		3
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	200	mg/kg		6
02.1.2 ¹⁸⁶	Grasas y aceites vegetales	1000	mg/kg		6

¹⁸⁴ **Nota 3:** Tratamiento superficial.

¹⁸⁵ **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

Recomendación 2 - Carotenoides, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para carotenoides en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
02.1.3 ¹⁸⁶	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	1000	mg/kg		6
02.2.1.1 ¹⁸⁶	Mantequilla (manteca) y mantequilla (manteca) concentrada	25	mg/kg	Nota 146 ¹⁸⁷	6
02.2.1.2 ¹⁸⁶	Margarina y productos análogos	25	mg/kg		6
02.4 ¹⁸⁶	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	150	mg/kg		6
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	200	mg/kg		6
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	1000	mg/kg		3
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	200	mg/kg		6
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	500	mg/kg		6
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	500	mg/kg		6
04.1.2.7	Frutas confitadas	200	mg/kg		6
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	500	mg/kg		6
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	150	mg/kg		6
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	10	mg/kg		6
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	1000	mg/kg		3
04.2.2.3	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	500	mg/kg		6
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	200	mg/kg		6
04.2.2.5	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))	1000	mg/kg		3
04.2.2.6	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	200	mg/kg		6
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 la categoría de alimentos 12.10	1000	mg/kg		3
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	500	mg/kg		6
05.3	Goma de mascar	500	mg/kg		6
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	200	mg/kg		6
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	1000	mg/kg		3

¹⁸⁶ La recomendación del GTe en torno a la disposición para carotenoides en determinadas subcategorías de 02.0 está destinada a justificar las categorías de alimentos (02.1.1, 02.2.1.1, y 02.2.1.2) que tienen una correspondencia idéntica con las normas para productos del Codex y cualquier cambio que se derive de ello en la categorías de alimentos 02.0.

¹⁸⁷ **Nota 146:** Dosis de uso de β -Caroteno sintético (SIN 160ai); 35 mg/kg de β -Apo-8-carotenal (SIN 160e) y éster de etilo o metilo β -Apo-8-ácido carotenoico (SIN 160f).

Recomendación 2 - Carotenoides, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para carotenoides en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	150	mg/kg		6
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanizar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	500	mg/kg		6
07.1.1	Panes y panecillos	35	mg/kg		6
07.1.2	"Crackers" (galletas saladas o de agua), excluidos los "crackers" dulces	1000	mg/kg		3
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., panecillos tipo rosca "bagels", pan tipo mediterráneo "pita", panecillos ingleses chatos "muffins", etc.)	1000	mg/kg		3
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	1000	mg/kg	Nota 116 ¹⁸⁸	3
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	1000	mg/kg		3
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria		GMP		6
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	200	mg/kg		6
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	100	mg/kg	Nota 3 ¹⁸⁹	6
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	100	mg/kg	Nota 117 ¹⁹⁰	6
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	100	mg/kg	Nota 3	6
08.3.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratamiento térmico	100	mg/kg	Nota 118 ¹⁹¹	6
08.3.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratamiento térmico	20	mg/kg		6
08.3.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados, fermentados y sin tratamiento térmico	20	mg/kg		6
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	20	mg/kg		6
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados	100	mg/kg	Nota 3	6
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	100	mg/kg		6
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	100	mg/kg	Nota 3	6
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg		3
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg	Nota 95 ¹⁹²	6
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100	mg/kg	Nota 41 ¹⁹³	6
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100	mg/kg	Nota 3	6
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	500	mg/kg		6
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	250	mg/kg		6
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100	mg/kg	Nota 3	6
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg	Nota 22 ¹⁹⁴	6

¹⁸⁸ **Nota 116:** Sólo para el uso en masas.

¹⁸⁹ **Nota 3:** Tratamiento superficial.

¹⁹⁰ **Nota 117:** Salvo para el uso en longaniza (embutido fresco, sin curar) a 1000 mg/kg.

¹⁹¹ **Nota 118:** Salvo para el uso en tocino (embutido fresco, curado) a 1000 mg/kg.

¹⁹² **Nota 95:** Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.

¹⁹³ **Nota 41:** Sólo en empanizados o albardillas, rebozados.

¹⁹⁴ **Nota 22:** Sólo para uso en productos pesqueros ahumados.

Recomendación 2 - Carotenoides, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para carotenoides en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200	mg/kg	Nota 3	6
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200	mg/kg	Nota 3	6
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500	mg/kg		6
10.1	Huevos frescos	1000	mg/kg	Nota 4 ¹⁹⁵	3
12.4	Mostazas	300	mg/kg		6
12.5	Sopas y caldos	300	mg/kg		6
12.6	Salsas y productos análogos	500	mg/kg		6
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	1000	mg/kg		3
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50	mg/kg		6
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	50	mg/kg		6
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	300	mg/kg		6
13.6	Complementos alimenticios	300	mg/kg		6
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	100	mg/kg		6
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	400	mg/kg		3
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	100	mg/kg		6
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	500	mg/kg		6

Recomendación 3 - Carotenoides, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f						
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC pida información sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para carotenoides en la GSFA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite	Información solicitada
01.3.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate "ketchup", salsas a base de queso, salBlanqueadores de bebidas	1000	mg/kg		3	Justificación del uso
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos	1000	mg/kg		3	
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina		GMP		6	Dosis máxima numérica
02.2.2	Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa	1000	mg/kg		6	Justificación del uso
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	1000	mg/kg		6	
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	300	mg/kg		6	

195

Nota 4: Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

Recomendación 3 - Carotenoides, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f						
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>pid</u> a información sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para carotenoides en la GSFA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite	Información solicitada
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	300	mg/kg		6	
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	300	mg/kg		6	
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	500	mg/kg		6	
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	500	mg/kg		6	
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	500	mg/kg		6	
09.1.1	Pescado fresco	300	mg/kg		6	
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	500	mg/kg		6	
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	500	mg/kg		6	
10.2	Productos a base de huevo	1000	mg/kg		3	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	150	mg/kg		6	
12.2.2	Aderezos y condimentos	500	mg/kg		6	
12.9.5	Otros productos proteínicos	100	mg/kg		6	
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	100	mg/kg		6	
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	100	mg/kg		6	
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	200	mg/kg		6	
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	200	mg/kg		6	

INDIGOTINA (SIN 132)

104. En su 18ª reunión (1974), el JECFA asignó una IDA de 5 mg/kg de peso corporal/d a la indigotina.

Recomendación 1 – Indigotina SIN 132					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>interrumpa</u> otros trabajos sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para indigotina en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.6.3	Queso de suero	200	mg/kg	Nota 3 ¹⁹⁶	
01.6.4	Queso elaborado	200	mg/kg		6
02.2.1.1	Mantequilla (manteca) y mantequilla (manteca) concentrada	300	mg/kg		6
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	200	mg/kg		3
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	500	mg/kg	Nota 16 ¹⁹⁷	6
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie	500	mg/kg	Nota 16	6
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	300	mg/kg		6
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	300	mg/kg		6
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	300	mg/kg		6
08.0	Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza	500	mg/kg	Nota 16	6
08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza		GMP	Nota 4 ¹⁹⁸	6

¹⁹⁶ Nota 3: Tratamiento superficial

¹⁹⁷ Nota 16: Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

¹⁹⁸ Nota 4: Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

Recomendación 1 – Indigotina SIN 132

El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC **interrumpa** otros trabajos sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para indigotina en la GSFA.

No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes		GMP	Nota 4	6
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	500	mg/kg	Nota 16	6
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg	Nota 16	6
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg	Nota 16	6
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg	Nota 16	6
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg	Nota 16	6
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	500	mg/kg	Nota 16	6
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	500	mg/kg		6

Recomendación 2 – Indigotina, SIN 132

El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC **adopte** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para indigotina en la GSFA.

No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	300	mg/kg		6
01.6.1	Queso no madurado	200	mg/kg	Nota 3 ¹⁹⁹	3
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	100	mg/kg		6
01.6.4.1 ²⁰⁰	Queso elaborado natural	200	mg/kg		6
01.6.4.2 ²⁰⁰	Queso elaborado aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	100	mg/kg		6
01.6.5	Productos análogos al queso	200	mg/kg	Nota 3	3
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	300	mg/kg		6
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	300	mg/kg		6
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	300	mg/kg		6
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	200	mg/kg		6
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	300	mg/kg		6
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	300	mg/kg		6
04.1.2.7	Frutas confitadas	200	mg/kg		6
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	300	mg/kg		6
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	300	mg/kg		6
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	300	mg/kg		6
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	300	mg/kg		6

199

Nota 3: Tratamiento superficial

200

La recomendación del GTe en torno a las disposiciones para indigotina en las categorías de alimentos 01.6.4.1 y 01.6.4.2 está destinada a justificar los cambios que se derivan de ello debido a la interrupción de la disposición en la categoría de alimentos 01.6.4.

Recomendación 2 – Indigotina, SIN 132					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para indigotina en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	200	mg/kg		6
04.2.2.6	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	200	mg/kg		6
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 la categoría de alimentos 12.10	300	mg/kg		3
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	300	mg/kg		6
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	300	mg/kg		6
05.3	Goma de mascar	300	mg/kg		6
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	300	mg/kg		6
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	300	mg/kg		6
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	300	mg/kg		6
07.0	Productos de panadería	300	mg/kg		6
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	300	mg/kg		6
09.1.1	Pescado fresco	300	mg/kg	Nota 50 ²⁰¹	6
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	mg/kg	Nota 95 ²⁰²	6
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	300	mg/kg		6
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	250	mg/kg		6
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	mg/kg	Nota 22 ²⁰³	6
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	300	mg/kg		6
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	300	mg/kg		6
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	300	mg/kg		6
10.1	Huevos frescos	300	mg/kg	Nota 4 ²⁰⁴	3
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	300	mg/kg		6
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	300	mg/kg		6
12.2.2	Aderezos y condimentos	300	mg/kg		6
12.4	Mostazas	300	mg/kg		6
12.5	Sopas y caldos	50	mg/kg		6
12.6	Salsas y productos análogos	300	mg/kg		6
12.9.5	Otros productos proteínicos	100	mg/kg		6

²⁰¹ **Nota 50:** Sólo para uso en las huevas de pescado.

²⁰² **Nota 95:** Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.

²⁰³ **Nota 22:** Sólo para uso en productos pesqueros ahumados.

²⁰⁴ **Nota 4:** Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

Recomendación 2 – Indigotina, SIN 132					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para indigotina en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50	mg/kg		6
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	50	mg/kg		6
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	300	mg/kg		6
13.6	Complementos alimenticios	300	mg/kg		6
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	300	mg/kg		6
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	300	mg/kg		6
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	200	mg/kg		6
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	300	mg/kg		6
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	100	mg/kg		6

Recomendación 3 – Indigotina, SIN 132						
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC pida información sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para indigotina en la GSFA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite	Información solicitada
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	200	mg/kg		3	Justificación de la elevada dosis máxima
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	300	mg/kg		6	Justificación del uso
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100	mg/kg		6	
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	450	mg/kg		6	
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	300	mg/kg		6	
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	300	mg/kg		6	
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	300	mg/kg		6	
14.2.2	Sidra y sidra de pera	200	mg/kg		6	
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	200	mg/kg		6	

PONCEAU 4R (SIN 124)

105. En su 26ª reunión (1982), el JECFA asignó una IDA de 4 mg/kg de peso corporal/d al ponceau 4R.

Recomendación 1 – Ponceau 4R, SIN 124

El GTe recomienda que la 38ª reunión de la CCFAC **interrumpa** otros trabajos sobre las siguientes disposiciones para aditivos alimentarios para ponceau 4R en la GSFA.

No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.6.3	Queso de suero	100	mg/kg	Nota 3 ²⁰⁵	3
12.10.3	Pasta de soja fermentada (p. ej., "miso")	200	mg/kg		6
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	300	mg/kg		3

Recomendación 2 - Ponceau 4R, SIN 124

El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC **adopte** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para ponceau 4R en la GSFA.

No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	300	mg/kg		6
01.6.1	Queso no madurado	100	mg/kg	Nota 3 ²⁰⁶	3
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	100	mg/kg		6
01.6.4	Queso elaborado	200	mg/kg		6
01.6.5	Productos análogos al queso	100	mg/kg	Nota 3	3
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	150	mg/kg		6
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	300	mg/kg		6
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	300	mg/kg		6
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	500	mg/kg	Nota 16 ²⁰⁷	6
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	300	mg/kg		6
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	300	mg/kg		6
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	300	mg/kg		6
04.1.2.7	Frutas confitadas	200	mg/kg		6
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	500	mg/kg		6
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	150	mg/kg		6
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	300	mg/kg		6
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie	500	mg/kg	Nota 16	6
04.2.2.3	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	300	mg/kg		6
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	200	mg/kg		6
04.2.2.5	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))	100	mg/kg		6
04.2.2.6	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	200	mg/kg		6

²⁰⁵ **Nota 3:** Tratamiento superficial.

²⁰⁶ **Nota 3:** Tratamiento superficial.

²⁰⁷ **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

Recomendación 2 - Ponceau 4R, SIN 124					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para ponceau 4R en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
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 la categoría de alimentos 12.10	300	mg/kg		3
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	50	mg/kg		6
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	50	mg/kg		6
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100	mg/kg		6
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	150	mg/kg		6
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	150	mg/kg		6
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	300	mg/kg		6
05.3	Goma de mascar	300	mg/kg		6
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	300	mg/kg		6
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	300	mg/kg		6
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	150	mg/kg		6
07.0	Productos de panadería	200	mg/kg		6
08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza	500	mg/kg	Nota 16	6
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	30	mg/kg		6
08.3.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratamiento térmico	250	mg/kg		6
08.3.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratamiento térmico	200	mg/kg		6
08.3.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados, fermentados y sin tratamiento térmico	30	mg/kg		6
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	200	mg/kg		6
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados	200	mg/kg		6
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	300	mg/kg	Nota 16	6
09.1.1	Pescado fresco	300	mg/kg	Nota 50 ²⁰⁸	6
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	500	mg/kg	Nota 16	6
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	mg/kg		6
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	mg/kg	Nota 16	6
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	mg/kg	Nota 16	6
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	300	mg/kg		6
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	250	mg/kg		6
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	mg/kg	Nota 16	6
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	mg/kg	Nota 22 ²⁰⁹	6

²⁰⁸ **Nota 50:** Sólo para uso en las huevas de pescado.

²⁰⁹ **Nota 22:** Sólo para uso en productos pesqueros ahumados.

Recomendación 2 - Ponceau 4R, SIN 124					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para ponceau 4R en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	mg/kg	Nota 16	6
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	mg/kg	Nota 16	6
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	300	mg/kg		6
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	300	mg/kg		6
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500	mg/kg		6
10.1	Huevos frescos	500	mg/kg	Nota 4 ²¹⁰	3
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	100	mg/kg		6
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	200	mg/kg		6
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	200	mg/kg		6
12.2.2	Aderezos y condimentos	300	mg/kg		6
12.4	Mostazas	300	mg/kg		6
12.5	Sopas y caldos	300	mg/kg		6
12.6	Salsas y productos análogos	300	mg/kg		6
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	200	mg/kg		6
12.9.5	Otros productos proteínicos	100	mg/kg		6
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50	mg/kg		6
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	50	mg/kg		6
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	300	mg/kg		6
13.6	Complementos alimenticios	300	mg/kg		6
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	300	mg/kg		6
14.2.2	Sidra y sidra de pera	200	mg/kg		6
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	200	mg/kg		6
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	200	mg/kg		6
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	100	mg/kg		6
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	300	mg/kg		6

210

Nota 4: Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

Recomendación 3 - Ponceau 4R, SIN 124						
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>pid</u> a información sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para Ponceau 4R en la GSFA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite	Información solicitada
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	200	mg/kg		6	Justificación de la dosis de uso
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	200	mg/kg		6	
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	200	mg/kg		6	

AMARILLO OCASO FCF, SIN 110

106. En su 26ª reunión (1982), el JECFA asignó una IDA de 2,5 mg/kg de peso corporal/d al amarillo ocaso FCF.

Recomendación 1 – Amarillo ocaso FCF, SIN 110					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>interrumpa</u> otros trabajos sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para amarillo ocaso FCF en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.6.3	Queso de suero		GMP	Nota 3 ²¹¹	6
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal		GMP		6
02.2.1.1	Mantequilla (manteca) y mantequilla (manteca) concentrada	300	mg/kg		6
02.2.1.2	Margarina y productos análogos		GMP		6

Recomendación 2 - Amarillo ocaso FCF, SIN 110					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para amarillo ocaso FCF en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	300	mg/kg		6
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	100	mg/kg		6
01.6.4	Queso elaborado	200	mg/kg		6
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	300	mg/kg		6
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	300	mg/kg		6
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	300	mg/kg		6
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	300	mg/kg		6
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	300	mg/kg	Nota 16 ²¹²	6
04.1.2.2	Frutas desecadas	50	mg/kg		6
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	200	mg/kg		6
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	500	mg/kg		6
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	500	mg/kg		6
04.1.2.7	Frutas confitadas	300	mg/kg		6
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	500	mg/kg		6
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	300	mg/kg		6
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	300	mg/kg		6

²¹¹ **Nota 3:** Tratamiento superficial.

²¹² **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

Recomendación 2 - Amarillo ocaso FCF, SIN 110					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para amarillo ocaso FCF en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie	300	mg/kg	Nota 16	6
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	300	mg/kg	Nota 76 ²¹³	6
04.2.2.3	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	300	mg/kg		6
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	200	mg/kg		6
04.2.2.5	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))	100	mg/kg		6
04.2.2.6	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	200	mg/kg		6
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 la categoría de alimentos 12.10	200	mg/kg		6
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	50	mg/kg		6
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	50	mg/kg		6
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100	mg/kg		6
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	300	mg/kg		6
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	300	mg/kg		6
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	300	mg/kg		6
05.3	Goma de mascar	300	mg/kg		6
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	300	mg/kg		6
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	300	mg/kg		6
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	300	mg/kg		6
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	300	mg/kg		6
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	300	mg/kg		6
07.0	Productos de panadería	300	mg/kg		6
08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza	300	mg/kg	Nota 16	6
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	300	mg/kg	Nota 16	6
08.3.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratamiento térmico	300	mg/kg	Nota 16	6
08.3.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratamiento térmico	135	mg/kg		6

213

Nota 76: Sólo para uso en las papatas (papas).

Recomendación 2 - Amarillo ocaso FCF, SIN 110					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para amarillo ocaso FCF en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
08.3.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados, fermentados y sin tratamiento térmico	300	mg/kg	Nota 16	6
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	300	mg/kg	Nota 16	6
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados	300	mg/kg	Nota 16	6
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	300	mg/kg	Nota 16	6
09.1.1	Pescado fresco	300	mg/kg	Nota 50 ²¹⁴	6
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	300	mg/kg	Nota 16	6
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	mg/kg		6
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	mg/kg	Nota 16	6
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	mg/kg	Nota 16	6
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	300	mg/kg		6
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	250	mg/kg		6
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	mg/kg	Nota 16	6
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	mg/kg	Nota 22 ²¹⁵	6
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	mg/kg	Nota 16	6
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	mg/kg	Nota 16	6
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	300	mg/kg		6
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	300	mg/kg		6
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	300	mg/kg		6
10.1	Huevos frescos		GMP	Nota 4 ²¹⁶	6
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	300	mg/kg		6
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	300	mg/kg		6
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	300	mg/kg		6
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	300	mg/kg		6
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	300	mg/kg		6
12.2.2	Aderezos y condimentos	300	mg/kg		6
12.4	Mostazas	300	mg/kg		6
12.5	Sopas y caldos	300	mg/kg		6
12.6	Salsas y productos análogos	500	mg/kg		6
12.9.5	Otros productos proteínicos	200	mg/kg		6

²¹⁴ **Nota 50:** Sólo para uso en las huevas de pescado.

²¹⁵ **Nota 22:** Sólo para uso en productos pesqueros ahumados.

²¹⁶ **Nota 4:** Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

Recomendación 2 - Amarillo ocaso FCF, SIN 110					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para amarillo ocaso FCF en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50	mg/kg		6
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	50	mg/kg		6
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	300	mg/kg		6
13.6	Complementos alimenticios	300	mg/kg		6
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	100	mg/kg		6
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	100	mg/kg		6
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	100	mg/kg	Nota 127 ²¹⁷	6
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	70	mg/kg		3
14.2.2	Sidra y sidra de pera	200	mg/kg		6
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	200	mg/kg		6
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	300	mg/kg		6
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	200	mg/kg		6
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	300	mg/kg		3
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	100	mg/kg		6
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	300	mg/kg		6

Recomendación 3 - Amarillo ocaso FCF, SIN 110						
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC pida información sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para amarillo ocaso FCF en la GSFA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite	Información solicitada
01.6.1	Queso no madurado		GMP	Nota 3 ²¹⁸	6	Dosis máxima numérica
01.6.3	Queso de suero		GMP	Nota 3	6	
01.6.5	Productos análogos al queso		GMP	Nota 3	6	
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas		GMP		6	

ASPARTAMO (SIN 951)

107. En su 25ª reunión (1981), el JECFA asignó una IDA de 40 mg/kg de peso corporal/d al aspartamo.

Recomendación 1 – Aspartamo, SIN 951					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC interrumpa otros trabajos sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aspartamo en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	1000	mg/kg		3
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	800	mg/kg	Nota 84 ²¹⁹	3

²¹⁷ **Nota 127:** Según se sirve al consumidor.

²¹⁸ **Nota 3:** Tratamiento superficial.

²¹⁹ **Nota 84:** Sólo para los lactantes mayores de un año de edad.

Recomendación 2 - Aspartamo, SIN 951					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aspartamo en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	600	mg/kg	Nota 147 ²²⁰	6
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	1000	mg/kg	Nota 147	6
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	1000	mg/kg	Nota 147	6
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	1000	mg/kg	Nota 147	6
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	300	mg/kg	Nota 148 ²²¹	6
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	350	mg/kg	Nota 149 ²²²	6
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	1000	mg/kg	Nota 149	6
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	1000	mg/kg	Nota 147	6
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	1000	mg/kg	Nota 149	6
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	1000	mg/kg	Nota 149	6
04.2.2.3	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	300	mg/kg	Nota 148	3
04.2.2.6	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	1000	mg/kg	Nota 149	6
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	3000	mg/kg		6
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	2500	mg/kg		6
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	3000	mg/kg	Nota 147	6
05.2.1	Caramelos duros	10000	mg/kg	Nota 150 ²²³	6
05.2.2	Caramelos blandos	3000	mg/kg	Nota 147	6
05.2.3	Turrón y mazapán	3000	mg/kg	Nota 147	6
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	1000	mg/kg	Nota 147	6
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	1000	mg/kg	Notas 147 & 151 ²²⁴	6
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	1000	mg/kg	Nota 147	6
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	1700	mg/kg	Nota 152 ²²⁵	6
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	mg/kg		6
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	300	mg/kg	Nota 148	6
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	300	mg/kg	Nota 148	3
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	1000	mg/kg	Nota 147	6
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad		GMP		6
12.4	Mostazas	350	mg/kg		6

²²⁰ **Nota 147:** Sólo para uso en productos de energía reducida o productos sin azúcar añadida.

²²¹ **Nota 148:** Sólo para uso en productos dulces y agrios.

²²² **Nota 149:** Sólo para uso en productos de energía reducida.

²²³ **Nota 150:** Sólo para uso en productos sin azúcar añadida.

²²⁴ **Nota 151:** Sólo para uso en cereales para el desayuno con un contenido de fibra de más del 15% y que contengan como mínimo 20% de salvado.

²²⁵ **Nota 152:** Sólo para uso en productos con fines nutritivos especiales.

Recomendación 2 - Aspartamo, SIN 951					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aspartamo en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
12.5	Sopas y caldos	600	mg/kg	Nota 149	6
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	500	mg/kg		6
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsas hechas con jugo de carne asada "gravy")	350	mg/kg		6
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	350	mg/kg		6
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)	350	mg/kg		6
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	1000	mg/kg		6
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	800	mg/kg		6
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	1000	mg/kg		6
13.6	Complementos alimenticios	600	mg/kg	Nota 153 ²²⁶	6
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	2000	mg/kg		6
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	600	mg/kg	Nota 147	6
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	600	mg/kg	Nota 154 ²²⁷	6
14.2.2	Sidra y sidra de pera	600	mg/kg		6
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	600	mg/kg		6

Recomendación 3 - Aspartamo, SIN 951						
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC pida información sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aspartamo en la GSFA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite	Información solicitada
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	2000	mg/kg		6	Justificación del uso en estas categorías de alimentos
01.3.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate "ketchup", salsas a base de queso, salblanqueadores de bebidas)	6000	mg/kg		3	
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	6000	mg/kg		3	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	6000	mg/kg		3	
01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural)	6000	mg/kg		3	
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	1000	mg/kg		6	
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)	5000	mg/kg		3	
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	2000	mg/kg		6	
01.6.1	Queso no madurado	1000	mg/kg		3	
01.6.5	Productos análogos al queso	1000	mg/kg		6	
04.1.2.1	Frutas congeladas	2000	mg/kg		3	
04.1.2.2	Frutas desecadas	3000	mg/kg		6	
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	1000	mg/kg		6	

226

Nota 153: Para uso en productos en forma líquida; 2000 mg/kg para productos en forma sólida.

227

Nota 154: Sólo para uso en cerveza de energía reducida o cerveza sin alcohol.

Recomendación 3 - Aspartamo, SIN 951						
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>pid</u> a información sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aspartamo en la GSFA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite	Información solicitada
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	2000	mg/kg	Nota 149	6	Justificación de esta dosis máxima de uso
04.1.2.7	Frutas confitadas	2000	mg/kg		6	Justificación del uso en estas categorías de alimentos
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	2000	mg/kg		6	
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	1000	mg/kg		6	
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	1000	mg/kg		6	
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	1000	mg/kg		6	
04.2.2.5	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))	3000	mg/kg		6	
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 la categoría de alimentos 12.10	2500	mg/kg		6	
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	1000	mg/kg		6	
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	3000	mg/kg		6	
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	1000	mg/kg		6	
05.3	Goma de mascar	10000	mg/kg	Nota 150	6	Justificación de esta dosis de uso máxima
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	4000	mg/kg		6	Justificación del uso en estas categorías de alimentos
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	300	mg/kg		6	
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	300	mg/kg		6	
10.2.3	Huevos en conserva, incluidos los huevos en álcali, salados y envasados	1000	mg/kg		6	
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	3000	mg/kg		6	
12.2.2	Aderezos y condimentos	2000	mg/kg		6	
12.3	Vinagres		GMP		3	
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	1000	mg/kg		6	Justificación del uso en estas categorías de alimentos
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	2000	mg/kg		6	

Recomendación 3 - Aspartamo, SIN 951						
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC pid a información sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para aspartamo en la GSFA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite	Información solicitada
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	2000	mg/kg		6	
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	2000	mg/kg		6	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	5000	mg/kg		3	
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	700	mg/kg		6	
14.2.5	Aguamiel	700	mg/kg		6	
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	700	mg/kg		6	
15.0	Aperitivos listos para el consumo	500	mg/kg		6	

ACESULFAMO POTÁSICO (SIN 950)

108. En su 37ª reunión (1990), el JECFA asignó una IDA de 15 mg/kg de peso corporal/d al acesulfamo potásico.

Recomendación 1 – Acesulfamo potásico, SIN 950					
El GTe recomienda que la 38ª reunión de la CCFAC interrumpa otros trabajos sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para acesulfamo potásico en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)		GMP		6
07.2.1 ²²⁸	Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema)	1000	mg/kg		6
07.2.2 ²²⁸	Otros productos de panadería fina (p. ej., rosas fritas "donuts" (donas), panecillos dulces, "scones" y panecillos chatos "muffins")	2000	mg/kg		6
07.2.3 ²²⁸	Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)	1000	mg/kg		6
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	450	mg/kg	Nota 84 ²²⁹	3
15.1 ²³⁰	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	1000	mg/kg		6
15.2 ²²⁹	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	1000	mg/kg		6
15.3 ²²⁹	Aperitivos a base de pescado	350	mg/kg		6

Recomendación 2 - Acesulfamo potásico, SIN 950					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para acesulfamo potásico en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	350	mg/kg	Nota 147 ²³¹	6
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	500	mg/kg	Nota 147	6
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	500	mg/kg	Nota 147	6
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	800	mg/kg	Nota 147	6
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	200	mg/kg	Nota 147	6

²²⁸ Las recomendaciones del GTe en torno a las disposiciones para acesulfamo potásico en las subcategorías de 07.2 están destinadas a justificar los cambios que se derivan de ello debido a la adopción de la disposición en la categoría de alimentos 07.2.

²²⁹ **Nota 84:** Sólo para los lactantes mayores de un año de edad.

²³⁰ Las recomendaciones del GTe en torno a las disposiciones para acesulfamo potásico en las subcategorías de 15.0 están destinadas a justificar los cambios que se derivan de ello debido a la adopción de la disposición en la categoría de alimentos 15.0.

²³¹ **Nota 147:** Sólo para uso en productos de energía reducida o productos sin azúcar añadida.

Recomendación 2 - Acesulfamo potásico, SIN 950

El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC **adopte** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para acesulfamo potásico en la GSFA.

No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	350	mg/kg	Nota 149 ²³²	6
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	1000	mg/kg	Nota 149	6
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	1000	mg/kg	Nota 149	6
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	350	mg/kg	Nota 149	6
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	350	mg/kg	Nota 149	6
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	350	mg/kg	Nota 149	3
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	350	mg/kg	Nota 149	6
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	1000	mg/kg	Nota 148 ²³³	3
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	2000	mg/kg	Nota 147	6
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	1000	mg/kg	Nota 147	3
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	1000	mg/kg	Nota 147	6
05.2.1	Caramelos duros	2500	mg/kg	Nota 147	6
05.2.2	Caramelos blandos	2000	mg/kg	Nota 147	6
05.2.3	Turrón y mazapán	1000	mg/kg	Nota 147	6
05.3	Goma de mascar	2000	mg/kg		6
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	500	mg/kg	Nota 152 ²³⁴	6
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	1200	mg/kg	Notas 147 & 151 ²³⁵	6
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	200	mg/kg		3
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	200	mg/kg		3
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	350	mg/kg	Nota 147	6
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	1000	mg/kg	Nota 152	6
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200	mg/kg		6
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	200	mg/kg		3
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	350	mg/kg	Nota 147	6
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad		GMP		3
12.4	Mostazas	350	mg/kg		6
12.5	Sopas y caldos	110	mg/kg	Nota 149	6
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	1000	mg/kg		6
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsas hechas con jugo de carne asada "gravy")	500	mg/kg		6
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	1000	mg/kg		6
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)	500	mg/kg		6

²³² **Nota 149:** Sólo para uso en productos de energía reducida.

²³³ **Nota 148:** Sólo para uso en productos dulces o agrios.

²³⁴ **Nota 152:** Sólo para uso en productos para fines nutritivos especiales.

²³⁵ **Nota 151:** Sólo para uso en cereales para el desayuno con un contenido de fibra de más del 15% y que contengan como mínimo 20% de salvado.

Recomendación 2 - Acesulfamo potásico, SIN 950

El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC **adopte** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para acesulfamo potásico en la GSFA.

No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	1000	mg/kg	Nota 147	6
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	450	mg/kg		6
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	450	mg/kg		6
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	500	mg/kg		3
13.6	Complementos alimenticios	350	mg/kg	Nota 155 ²³⁶	6
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	600	mg/kg	Nota 147	6
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	350	mg/kg	Nota 154 ²³⁷	6
14.2.2	Sidra y sidra de pera	350	mg/kg		6
15.0	Aperitivos listos para el consumo	1000	mg/kg		6

Recomendación 3 - Acesulfamo potásico, SIN 950

El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC **pida información** sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para acesulfamo potásico en la GSFA

No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite	Información solicitada
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	500	mg/kg		3	Justificación del uso en estas categorías de alimentos
01.3.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate "ketchup", salsas a base de queso, salBlanqueadores de bebidas	2000	mg/kg		3	
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos	1000	mg/kg		3	
01.5	Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)	3000	mg/kg		3	
01.6.1	Queso no madurado	500	mg/kg		3	
01.6.5	Productos análogos al queso	350	mg/kg		3	
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	1000	mg/kg		3	
04.1.2.1	Frutas congeladas	500	mg/kg		6	
04.1.2.2	Frutas desecadas	500	mg/kg		6	
04.1.2.7	Frutas confitadas	500	mg/kg		6	
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	500	mg/kg		6	
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	350	mg/kg		6	
04.2.2.5	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))	2500	mg/kg		6	

236

Nota 155: Para uso en productos en forma líquida; 500 mg/kg para uso en productos en forma sólida.

237

Nota 154: Sólo para uso en cerveza de energía reducida o cerveza sin alcohol.

Recomendación 3 - Acesulfamo potásico, SIN 950						
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC pid a información sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para acesulfamo potásico en la GSFA						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite	Información solicitada
04.2.2.6	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	350	mg/kg		6	
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 la categoría de alimentos 12.10	1000	mg/kg		3	
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	2500	mg/kg		6	
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	500	mg/kg		6	
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz	300	mg/kg		3	
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	1000	mg/kg		3	
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	1000	mg/kg		6	
12.2	herbs, spices, seasoning, and condiments (e.g., seasoning for instant noodles)	2000	mg/kg		3	
12.3	Vinagres	2000	mg/kg		3	
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	600	mg/kg		6	
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	3000	mg/kg	Nota 14 ²³⁸	3	
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	2500	mg/kg	Nota 14	3	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	600	mg/kg		3	
14.2.3	Vinos de uva	500	mg/kg		3	
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	500	mg/kg		3	
14.2.5	Aguamiel	500	mg/kg		3	
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	350	mg/kg		3	
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	500	mg/kg		3	
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	350	mg/kg		3	

SUCRALOSA (SIN 955)

109. En su 37ª reunión (1990), el JECFA asignó una IDA de 15 mg/kg de peso corporal/d a la sucralosa.

Recomendación 1 – Sucralosa, SIN 955						
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC interrumpa otros trabajos sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sucralosa en la GSFA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite	
01.1.1	Leche y suero de mantequilla (naturales)		GMP		6	
01.2.1.1	Leches fermentadas (naturales) no tratadas térmicamente después de la fermentación		GMP		6	
07.2.1 ²³⁹	Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema)	750	mg/kg		6	

²³⁸

Nota 14: Servido en una dilución 5 veces mayor.

²³⁹

Las recomendaciones del GTe en torno a las disposiciones para sucralosa en las subcategorías de 07.2 están destinadas a justificar los cambios que se deriven de ello debido a la adopción de la disposición en la categoría de alimentos 07.2.

Recomendación 1 – Sucralosa, SIN 955					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>interrumpa</u> otros trabajos sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sucralosa en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
07.2.2 ²³⁹	Otros productos de panadería fina (p. ej., rosas fritas "donuts" (donas), panecillos dulces, "scones" y panecillos chatos "muffins")	800	mg/kg		6
07.2.3 ²³⁹	Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)	750	mg/kg		6
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	450	mg/kg		6
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	450	mg/kg		6
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	400	mg/kg		3

Recomendación 2 - Sucralosa, SIN 955					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sucralosa en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	300	mg/kg	Nota 147 ²⁴⁰	6
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	400	mg/kg	Nota 147	6
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	400	mg/kg	Nota 147	3
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	320	mg/kg	Nota 147	6
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	180	mg/kg	Nota 148 ²⁴¹	3
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	400	mg/kg	Nota 149 ²⁴²	6
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	450	mg/kg	Nota 149	3
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	450	mg/kg	Nota 149	6
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	450	mg/kg	Nota 149	6
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	400	mg/kg	Nota 147	6
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	150	mg/kg	Nota 148	6
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	400	mg/kg	Nota 147	3
04.2.2.3	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	400	mg/kg	Nota 149	6
04.2.2.6	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	400	mg/kg	Nota 149	6
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	700	mg/kg	Nota 147	6
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	800	mg/kg	Nota 147	6
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	800	mg/kg	Nota 147	6
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	1000	mg/kg	Nota 147	3

²⁴⁰ **Nota 147:** Sólo para uso en productos de energía reducida o productos sin azúcar añadida.

²⁴¹ **Nota 148:** Sólo para uso en productos dulces y agrios.

²⁴² **Nota 149:** Sólo para uso en productos de energía reducida.

Recomendación 2 - Sucralosa, SIN 955					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sucralosa en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
05.3	Goma de mascar	3000	mg/kg	Nota 149	6
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	400	mg/kg	Notas 147 & 151 ²⁴³	6
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	400	mg/kg	Nota 147	6
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	700	mg/kg	Nota 152 ²⁴⁴	6
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	120	mg/kg	Nota 148	3
09.4	fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms	120	mg/kg	Nota 148	3
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	400	mg/kg	Nota 147	3
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad		GMP		3
12.4	Mostazas	140	mg/kg		6
12.5	Sopas y caldos	45	mg/kg	Nota 149	6
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	450	mg/kg		6
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsas hechas con jugo de carne asada "gravy")	450	mg/kg		6
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	450	mg/kg	Nota 127 ²⁴⁵	6
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)	450	mg/kg		6
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	400	mg/kg		6
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	320	mg/kg		6
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	400	mg/kg		6
13.6	Complementos alimenticios	2400	mg/kg	Nota 156 ²⁴⁶	3
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	300	mg/kg	Nota 147	6
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	300	mg/kg	Nota 147	6
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	300	mg/kg	Notas 127 & 147	3

Recomendación 3 - Sucralosa, SIN 955						
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC pida información sobre las siguientes disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios para sucralosa en la GSFA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Comentarios	Paso	Información solicitada
01.2.1	Leches fermentadas (naturales)	400	mg/kg		3	Justificación del uso en estas categorías de alimentos
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales) tratadas térmicamente después de la fermentación	250	mg/kg		6	
01.2.2	Cuajada (natural)		GMP		6	Propuestas de una dosis

²⁴³ **Nota 151:** Sólo para uso en cereales para el desayuno con un contenido de fibra de más del 15% y que contengan como mínimo 20% de salvado.

²⁴⁴ **Nota 152:** Sólo para uso con fines nutritivos especiales.

²⁴⁵ **Nota 127:** Según se sirve al consumidor.

²⁴⁶ **Nota 156:** Para uso en productos tipo jarabe o para mascar; 800 mg/kg para productos en forma sólida; 24 mg/kg en productos en forma líquida.

Recomendación 3 - Sucralosa, SIN 955						
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>pid</u> a información sobre las siguientes disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios para sucralosa en la GSFA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Comentarios	Paso	Información solicitada
01.3.1	Leche condensada (natural)		GMP		6	
01.3.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate "ketchup", salsas a base de queso, salBlanqueadores de bebidas	580	mg/kg		3	Justificación del uso en estas categorías de alimentos
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos	580	mg/kg		3	
01.5	Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)		GMP		6	Propuestas de una dosis máxima numérica y justificación del uso en estas categorías de alimentos
01.6	Queso y productos análogos		GMP		6	
01.8	Suero y productos a base de suero, excluidos los quesos de suero		GMP		6	
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados		GMP		6	
04.1.2.1	Frutas congeladas	400	mg/kg		3	Justificación del uso en estas categorías de alimentos
04.1.2.2	Frutas desecadas	1500	mg/kg		3	
04.1.2.7	Frutas confitadas	800	mg/kg		6	
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	150	mg/kg		6	
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	150	mg/kg		6	Justificación del uso en estas categorías de alimentos
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	150	mg/kg		6	
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	150	mg/kg		6	
04.2.2.5	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))	1500	mg/kg		6	
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 la categoría de alimentos 12.10	150	mg/kg		6	
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	150	mg/kg		6	
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	1500	mg/kg		6	
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	1000	mg/kg		6	
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	1000	mg/kg		6	
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanizar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	600	mg/kg		6	
06.7	Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)	600	mg/kg		6	
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	750	mg/kg		6	
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	1500	mg/kg		6	

Recomendación 3 - Sucralosa, SIN 955						
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>pid</u> a información sobre las siguientes disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios para sucralosa en la GSFA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Level	Comentarios	Paso	Información solicitada
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	1500	mg/kg		6	
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	400	mg/kg		3	
12.2.2	Aderezos y condimentos	700	mg/kg		6	
12.3	Vinagres		GMP		3	Propuestas de una dosis máxima numérica y justificación del uso
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	1250	mg/kg		6	Justificación del uso en estas categorías de alimentos
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	300	mg/kg		3	
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	1500	mg/kg		3	
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	300	mg/kg		3	
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	1500	mg/kg		3	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	300	mg/kg		3	
14.2	Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas análogas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol	700	mg/kg		6	
15.0	Aperitivos listos para el consumo	1000	mg/kg		6	

SACARINA (SIN 954)

110. En su 41ª reunión (1993), el JECFA asignó una IDA de 5 mg/kg de peso corporal/d a la sacarina de calcio, sacarina de potasio, sacarina de sodio y sacarina.

Recomendación 1 – Sacarina, SIN 954					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>interrumpa</u> otros trabajos sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sacarina en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.2.2	Cuajada (natural)		GMP		6
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	200	mg/kg		6
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	100	mg/kg		6
05.2.1 ²⁴⁷	Caramelos duros	500	mg/kg		6
05.2.2 ²⁴⁷	Caramelos blandos	500	mg/kg		6
05.2.3 ²⁴⁷	Turrón y mazapán	500	mg/kg		6
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	4545	mg/kg		6
12.6.1 ²⁴⁸	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	500	mg/kg		6
12.6.1 ²⁴⁸	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	200	mg/kg		6
12.6.2 ²⁴⁸	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsas hechas con jugo de carne asada "gravy")	160	mg/kg		6

²⁴⁷ Las recomendaciones del GTe en torno a las disposiciones para sacarina en las subcategorías de 05.2 están destinadas a justificar los cambios que se derivan de ello debido a la adopción de la disposición en la categoría de alimentos 05.2.

²⁴⁸ Las recomendaciones del GTe en torno a las disposiciones para sacarina en las subcategorías de 12.6 están destinadas a justificar los cambios que se derivan de ello debido a la adopción de la disposición en la categoría de alimentos 12.6.

Recomendación 1 – Sacarina, SIN 954					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>interrumpa</u> otros trabajos sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sacarina en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
12.6.3 ²⁴⁸	Mezclas para salsas y “gravies”	300	mg/kg		6
12.6.4 ²⁴⁸	Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)	160	mg/kg		6
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	200	mg/kg		3
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	300	mg/kg		6
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	80	mg/kg		6

Recomendación 2 - Sacarina, SIN 954					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sacarina en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	80	mg/kg	Nota 147 ²⁴⁹	6
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	100	mg/kg	Nota 147	6
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	100	mg/kg	Nota 147	6
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	100	mg/kg	Nota 147	6
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	160	mg/kg	Nota 148 ²⁵⁰	6
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	200	mg/kg	Nota 147	6
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	200	mg/kg	Nota 149 ²⁵¹	6
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	200	mg/kg	Nota 149	6
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	200	mg/kg	Nota 149	6
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	100	mg/kg	Nota 147	6
04.2.2.3	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	160	mg/kg	Nota 148	6
04.2.2.5	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))	160	mg/kg	Nota 148	6
04.2.2.6	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	200	mg/kg	Nota 149	6
05.1	Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate	500	mg/kg	Nota 147	6
05.2	confectionery including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3, and 05.4	500	mg/kg	Nota 147	6
05.3	Goma de mascar	1200	mg/kg	Nota 150 ²⁵²	6
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	100	mg/kg	Notas 147 & 151 ²⁵³	6

²⁴⁹ **Nota 147:** Sólo para uso en productos de energía reducida o productos sin azúcar añadida.

²⁵⁰ **Nota 148:** Sólo para uso en productos dulces o agrios.

²⁵¹ **Nota 149:** Sólo para uso en productos de energía reducida.

²⁵² **Nota 150:** Sólo para uso en productos sin azúcar añadida.

²⁵³ **Nota 151:** Sólo para uso en cereales para el desayuno con un contenido de fibra de más del 15% y que contengan como mínimo 20% de salvado.

Recomendación 2 - Sacarina, SIN 954					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sacarina en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	100	mg/kg	Nota 147	6
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	170	mg/kg	Nota 152²⁵⁴	6
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	160	mg/kg	Nota 148	6
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	160	mg/kg	Nota 148	6
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	160	mg/kg	Nota 148	6
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	160	mg/kg	Nota 148	6
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	100	mg/kg	Nota 147	6
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad		GMP		6
12.4	Mostazas	320	mg/kg		6
12.5	Sopas y caldos	110	mg/kg	Nota 147	6
12.6	Salsas y productos análogos	160	mg/kg		6
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	400	mg/kg		6
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	2400	mg/kg		6
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	200	mg/kg		6
13.6	Complementos alimenticios	1200	mg/kg	Nota 157²⁵⁵	6
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	500	mg/kg	Nota 147	6
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	500	mg/kg	Nota 147	6
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	500	mg/kg	Notas 127²⁵⁶ & 147	6
14.2.2	Sidra y sidra de pera	80	mg/kg		6
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	80	mg/kg		6

Recomendación 3 - Sacarina, SIN 954						
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC pida información sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sacarina en la GSFA						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite	Información solicitada
01.2.1	Leches fermentadas (naturales)	200	mg/kg		6	Justificación del uso en estas categorías de alimentos
01.2.2	Cuajada (natural)	100	mg/kg		6	
01.6.1	Queso no madurado	100	mg/kg		6	

²⁵⁴ **Nota 152:** Sólo para uso en productos con fines nutritivos especiales.

²⁵⁵ **Nota 157:** Para uso en productos tipo jarabe o de mascar; 500 mg/kg para productos en forma sólida; 80 mg/kg para productos en forma líquida.

²⁵⁶ **Nota 127:** Según se sirve al consumidor.

Recomendación 3 - Sacarina, SIN 954						
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC pid a información sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sacarina en la GSFA						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite	Información solicitada
04.1.2.7	Frutas confitadas	5000	mg/kg		3	Justificación de la alta dosis máxima
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	500	mg/kg		6	Justificación del uso en estas categorías de alimentos
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	500	mg/kg		6	
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	500	mg/kg		6	
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 la categoría de alimentos 12.10	500	mg/kg		6	
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	500	mg/kg		6	
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	500	mg/kg		6	
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., panecillos tipo rosca "bagels", pan tipo mediterráneo "pita", panecillos ingleses chatos "muffins", etc.)	15	mg/kg		6	
08.2.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratamiento térmico, en piezas enteras o en cortes	2000	mg/kg		6	
08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes	500	mg/kg		6	
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	500	mg/kg		6	
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	500	mg/kg		6	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1200	mg/kg		6	
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	160	mg/kg		6	
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	300	mg/kg		6	
12.3	Vinagres	300	mg/kg		6	
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	200	mg/kg		6	
12.9.1.3	Otros productos proteínicos a base de soja (incluida la salsa de soja no fermentada)	500	mg/kg		6	
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	300	mg/kg		6	

Recomendación 3 - Sacarina, SIN 954						
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>pid</u> a información sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para sacarina en la GSFA						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite	Información solicitada
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	300	mg/kg		6	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	200	mg/kg		6	
15.0	Aperitivos listos para el consumo	100	mg/kg		6	
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	200	mg/kg		6	

ALITAMO (SIN 956)

111. En su 46ª reunión (1996), el JECFA asignó una IDA de 1 mg/kg de peso corporal/d al alitamo.

Recomendación 1 - Alitamo, SIN 956						
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>ad</u> opte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para alitamo en la GSFA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite	Información solicitada
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	100	mg/kg		6	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	100	mg/kg		6	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	100	mg/kg		6	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	100	mg/kg		6	
05.0	Confitería	300	mg/kg		6	
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad		GMP		6	
12.5	Sopas y caldos	40	mg/kg		6	
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	300	mg/kg		6	
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	40	mg/kg		6	

Recomendación 2 - Alitamo, SIN 956						
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>pid</u> a información sobre las siguientes disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios para alitamo en la GSFA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite	Información solicitada
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	60	mg/kg		6	Justificación del uso en estas categorías de alimentos
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos	100	mg/kg		6	
07.0	Productos de panadería	200	mg/kg		6	
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)		GMP		6	Propuestas de una dosis máxima numérica
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	100	mg/kg		6	Justificación del uso en estas categorías de alimentos

NEOTAMO (SIN 961)

112. En su 26ª reunión (1982), el JECFA asignó una IDA de 2 mg/kg de peso corporal/d al neotamo.

Recomendación 1 – Neotamo, SIN 961

El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC **interrumpa** otros trabajos sobre las siguientes disposiciones para aditivos alimentarios para neotamo en la GSFA.

No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes	25	mg/kg		3

Recomendación 2 - Neotamo, SIN 961

El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC **adopte** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para neotamo en la GSFA.

No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	20	mg/kg		3
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	65	mg/kg		3
01.6.5	Productos análogos al queso	33	mg/kg		3
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	100	mg/kg		3
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	10	mg/kg		3
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	100	mg/kg		3
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	100	mg/kg		3
04.1.2.1	Frutas congeladas	100	mg/kg		3
04.1.2.2	Frutas desecadas	100	mg/kg		3
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	100	mg/kg		3
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	33	mg/kg		3
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	70	mg/kg		3
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	70	mg/kg		3
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	100	mg/kg		3
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	100	mg/kg		3
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	65	mg/kg		3
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	100	mg/kg		3
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	65	mg/kg		3
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	33	mg/kg		3
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	33	mg/kg		3
04.2.2.3	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	10	mg/kg		3
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	33	mg/kg		3
04.2.2.5	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))	33	mg/kg		3

Recomendación 2 - Neotamo, SIN 961					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para neotamo en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
04.2.2.6	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	33	mg/kg		3
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 la categoría de alimentos 12.10	33	mg/kg		3
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	33	mg/kg		3
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	100	mg/kg		3
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	33	mg/kg		3
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100	mg/kg		3
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	80	mg/kg		3
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	100	mg/kg		3
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	1000	mg/kg		3
05.3	Goma de mascar	1000	mg/kg		3
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	100	mg/kg		3
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	160	mg/kg		3
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	100	mg/kg		3
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	130	mg/kg		3
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	10	mg/kg		3
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	10	mg/kg		3
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	10	mg/kg		3
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	100	mg/kg		3
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	100	mg/kg		3
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	12	mg/kg		3
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	65	mg/kg		3
12.3	Vinagres	12	mg/kg		3
12.4	Mostazas	12	mg/kg		3
12.5	Sopas y caldos	20	mg/kg		3
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	65	mg/kg		3
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsas hechas con jugo de carne asada "gravy")	70	mg/kg		3
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	12	mg/kg		3
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)	12	mg/kg		3
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	33	mg/kg		3

Recomendación 2 - Neotamo, SIN 961					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para neotamo en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	33	mg/kg		3
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	33	mg/kg		3
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	65	mg/kg		3
13.6	Complementos alimenticios	90	mg/kg		3
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	33	mg/kg		3
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	50	mg/kg		3
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	20	mg/kg		3
14.2.2	Sidra y sidra de pera	20	mg/kg		3
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	23	mg/kg		3
14.2.5	Aguamiel	23	mg/kg		3
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	33	mg/kg		3
15.0	Aperitivos listos para el consumo	32	mg/kg	Nota 158 ²⁵⁷	3

Recomendación 3 - Neotamo, SIN 961						
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC pida información sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para neotamo en la GSFA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite	Información solicitada
01.3.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., salsa de tomate "ketchup", salsas a base de queso, salBlanqueadores de bebidas		GMP		3	Justificación del uso en estas categorías de alimentos
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)		GMP		3	
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)		GMP		3	
01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural)		GMP		3	
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	33	mg/kg		3	
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)		GMP		3	
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	65	mg/kg		3	
01.6.1	Queso no madurado	33	mg/kg		3	
04.1.2.7	Frutas confitadas	65	mg/kg		3	
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	70	mg/kg		3	
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	10	mg/kg		3	
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	10	mg/kg		3	
10.2.3	Huevos en conserva, incluidos los huevos en álcali, salados y envasados	33	mg/kg		3	
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	65	mg/kg		3	
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	65	mg/kg	Nota 127 ²⁵⁸	3	
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	65	mg/kg		3	
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	65	mg/kg	Nota 127	3	

257

Nota 158: Basado en el glaseado, aderezo azucarado o mezcla de recubrimiento utilizado en snacks.

258

Nota 127: Según se sirve al consumidor.

Recomendación 3 - Neotamo, SIN 961						
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>pid</u> a información sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para neotamo en la GSFA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite	Información solicitada
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	23	mg/kg		3	

ALCOHOL POLIVINÍLICO (SIN 1203)

113. En su 61ª reunión (2003), el JECFA asignó una IDA de 50 mg/kg de peso corporal/d al alcohol polivinílico.

Recomendación 1 - Alcohol polivinílico, SIN 1203						
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>ad</u> opte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para alcohol polivinílico en la GSFA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite	Información solicitada
13.6	Complementos alimenticios	20,000	mg/kg		3	

Recomendación 2 - Alcohol polivinílico, SIN 1203						
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>pid</u> a información sobre las siguientes disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios para alcohol polivinílico en la GSFA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite	Información solicitada
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	2000	mg/kg		3	Justificación del uso como agente de glaseado en estas categorías de alimentos
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	15000	mg/kg		3	
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	5000	mg/kg		3	
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p. ej., con frutas secas)	15000	mg/kg		3	

CICLAMATOS (SIN 952)

114. En su 26ª reunión (1982), el JECFA asignó una IDA de grupo de 11 mg/kg de peso corporal/d al ciclamato de calcio, ácido ciclohexilsulfámico y ciclamato de sodio expresados todos como ácido ciclámico.

Recomendación 1 – Ciclamatos, SIN 952						
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>int</u> errumpa otros trabajos sobre las siguientes disposiciones para aditivos alimentarios para ciclamatos en la GSFA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite	Información solicitada
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)		GMP	Nota 17 ²⁵⁹	6	
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	250	mg/kg	Nota 17	6	
04.1.2.7	Frutas confitadas	500	mg/kg	Nota 17	6	
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	100	mg/kg	Nota 17	6	
05.2.1 ²⁶⁰	Caramelos duros	2500	mg/kg	Nota 17	6	
05.2.2 ²⁶⁰	Caramelos blandos	500	mg/kg	Nota 17	6	
05.2.3 ²⁶⁰	Turrón y mazapán	500	mg/kg	Nota 17	6	
07.2.1 ²⁶¹	Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema)	1600	mg/kg	Nota 17	6	

²⁵⁹ Nota 17: Como ácido ciclámico.

²⁶⁰ Las recomendaciones del GTe en torno a las disposiciones para ciclamatos en las subcategorías de 05.2 están destinadas a justificar los cambios que se derivan de ello debido a la adopción de la disposición en la categoría de alimentos 05.2.

Recomendación 1 – Ciclamatos, SIN 952					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>interrumpa</u> otros trabajos sobre las siguientes disposiciones para aditivos alimentarios para ciclamatos en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
07.2.2 ²⁶¹	Otros productos de panadería fina (p. ej., rosas fritas "donuts" (donas), panecillos dulces, "scones" y panecillos chatos "muffins")	2000	mg/kg	Nota 17	6
07.2.3 ²⁶¹	Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)	1600	mg/kg	Nota 17	6

Recomendación 2 - Ciclamatos, SIN 952					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para ciclamatos en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	250	mg/kg	Notas 17 ²⁶² & 147 ²⁶³	6
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	250	mg/kg	Notas 17 & 147	6
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	250	mg/kg	Notas 17 & 147	6
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	250	mg/kg	Notas 17 & 147	6
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	1350	mg/kg	Notas 17 & 147	6
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	1000	mg/kg	Notas 17 & 149 ²⁶⁴	6
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	2000	mg/kg	Notas 17 & 149	6
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	250	mg/kg	Notas 17 & 149	6
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	250	mg/kg	Notas 17 & 149	6
05.1	Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate	500	mg/kg	Notas 17 & 147	6
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	500	mg/kg	Notas 17 & 147	6
05.3	Goma de mascar	3000	mg/kg	Notas 17 & 149	6
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	250	mg/kg	Notas 17 & 147	6
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	1600	mg/kg	Notas 17 & 152 ²⁶⁵	6
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	250	mg/kg	Notas 17 & 147	6
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad		GMP	Nota 17	6
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	400	mg/kg	Nota 17	6
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	400	mg/kg	Nota 17	6
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	400	mg/kg	Nota 17	3

²⁶¹ Las recomendaciones del GTe en torno a las disposiciones para ciclamatos en las subcategorías de 07.2 están destinadas a justificar los cambios que se derivan de ello debido a la adopción de la disposición en la categoría de alimentos 07.2.

²⁶² **Nota 17:** Como ácido ciclámico.

²⁶³ **Nota 147:** Sólo para uso en productos de energía reducida o productos sin azúcar añadida.

²⁶⁴ **Nota 149:** Sólo para uso en productos de energía reducida.

²⁶⁵ **Nota 152:** Sólo para uso en productos para fines nutritivos especiales.

Recomendación 2 - Ciclamatos, SIN 952					
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para ciclamatos en la GSFA.					
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite
13.6	Complementos alimenticios	400	mg/kg	Notas 17 & 159 ²⁶⁶	6
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	250	mg/kg	Nota 17	6

Recomendación 3 - Ciclamatos, SIN 952						
El GTe recomienda que la 38ª reunión del CCFAC pida información sobre las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para ciclamatos en la GSFA.						
No. de Cat.	Categoría de Alimento	Max	Dosis	Observaciones	Trámite	Información solicitada
04.2.2.6	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	250	mg/kg	Nota 17 ²⁶⁷	6	Justificación del uso en estas categorías de alimentos
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	500	mg/kg	Nota 17	6	
11.4	Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	500	mg/kg	Nota 17	6	
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	500	mg/kg	Nota 17	6	
12.7	Ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	500	mg/kg	Nota 17	6	
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	400	mg/kg	Nota 17	3	
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	400	mg/kg	Notas 17 & 127 ²⁶⁸	3	
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	1500	mg/kg	Notas 17 & 147	6	
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	1500	mg/kg	Notas 17 & 147	6	

²⁶⁶ **Nota 159:** Para uso en productos en forma líquida; 500 mg/kg para productos en forma sólida.

²⁶⁷ **Nota 17:** Como ácido ciclámico.

²⁶⁸ **Nota 127:** Según se sirve al consumidor.