

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 5 del Programa

CX/MMP 04/6/10

Enero de 2004

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

Sexta Reunión

Auckland, Nueva Zelandia, 26 - 30 de abril de 2004

LISTA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS ESPECÍFICOS PARA LA NORMA PARA PRODUCTOS DE LECHE FERMENTADA

Se invita a los Gobiernos y organizaciones internacionales a enviar observaciones sobre el "Lista de Aditivos Alimentarios Específicos para la Norma para Productos de Leche Fermentada" **antes 15 de marzo de 2004** a: Codex Committee on Milk and Milk Products, New Zealand Food Safety Authority, 68 - 86 Jervois Quay, P.O. Box 2835, Wellington, New Zealand (Facsimile: +64 4 463 2583 o correo electrónico: daniel.herd@nzfsa.govt.nz), con copia al Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (Fax No + 39.06.5705.4593; correo electrónico: codex@fao.org).

Este documento contiene la **introducción** que reseña las instrucciones al Grupo Redactor del CCMMP sobre aditivos para la leche fermentada (página 1), los **antecedentes** que reseñan las novedades pertinentes del CCMMP 5 al CCFAC 35 (p 1), el **resumen de las observaciones** de los miembros del Grupo Redactor (p 6), las **recomendaciones** del Grupo Redactor al CCMMP 6 (p 7) y una **tabla de aditivos de las leches fermentadas** en el Adjunto 1, página 8.

INTRODUCCIÓN

El Informe de la Quinta Reunión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP 5), 8-12 de abril de 2002, llevada a cabo en Wellington, Nueva Zelandia, incluía lo siguiente en el tema 3b del programa:

El Comité decidió que un grupo redactor, encabezado por Australia en colaboración con la Argentina, Alemania, la CE, Dinamarca, España, los EE.UU., la FIL, Francia, Nueva Zelandia y Suiza, revisaría y finalizaría las listas de aditivos alimentarios específicos y sus máximos niveles de uso correspondientes y las distribuiría para recabar observaciones adicionales y para futura consideración en la próxima reunión de la CCMMP. Al tomar esta decisión, el Comité acordó que el grupo redactor debía tomar en cuenta las deliberaciones del Comité con respecto al Tema 2 del Programa, el debate con respecto a este Tema del Programa y a las observaciones escritas ya presentadas.

Durante CCMMP 5, las deliberaciones del Comité con respecto al Tema 2, referentes a los aditivos alimentarios, se incluyeron en el informe Alinorm 03/11 de la manera siguiente:

Con respecto a la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (NGAA) el Comité observó que las decisiones tomadas en la 34ª CCFAC referentes a la relación entre las normas del Codex para productos y la NGAA deberían considerarse durante la continua elaboración de las normas para la leche y los productos lácteos. Las mismas incluían los principios generales NGAA del Codex, como así también las funciones respectivas de la Secretaría del Codex, los Comités de Productos del Codex y el CCFAC. El Comité observó que las deliberaciones del CCFAC podrían conducir a la revisión del Preámbulo del NGAA y que, en todo caso, el Comité debería continuar observando la Sección referente a las Relaciones entre los Comités sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales del Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius.

ANTECEDENTES

Existe debate en el contexto del CCFAC sobre el proyecto de NGAA y los papeles de los Comités de Productos con respecto a la reglamentación de los aditivos alimentarios. Algunas delegaciones no asistieron a la 35ª Reunión del CCFAC en Tanzania en 2003, durante la que se debatieron los cambios a la NGAA. Algunas delegaciones sugirieron que el Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius está desactualizado y que el CCFAC había decidido anteriormente actualizar la sección sobre aditivos alimentarios.

La 35ª Reunión del CCFAC “manifestó su apoyo general a la inclusión de un cuadro genérico en el Proyecto de Norma Revisada del Codex para Leches Fermentadas y en el Proyecto de Norma Revisada del Codex para las Natas (Cremas) y las Natas (Cremas) Preparadas, además de las listas de aditivos alimentarios concretos y sus respectivos niveles de uso.”

“Sin embargo, para evaluar adecuadamente los niveles máximos específicos, se reiteró que todavía se necesitaba información (sobre la lista de aditivos alimentarios concretos y sus respectivos niveles de uso) de los comités de productos del Codex en el proceso de ratificación y en el contexto de la NGAA, y que debería llevarse a cabo un proceso de coordinación.” (ALINORM 03/12A, párrafos 32-33)

En resumen, la tabla general de aditivos alimentarios de la Norma del Codex para los Productos de la Leche Fermentada establece:

- No se permite que los productos simples de leche fermentada contengan aditivo alimentario alguno, excepto por las clases funcionales de estabilizadores y espesantes en productos reconstituidos y recombinados.
- Se permite que las leches fermentadas simples con tratamiento térmico después de la fermentación contengan estabilizadores, espesantes, ácidos, reguladores de la acidez y gases de envasado.
- Sólo se permite que los productos aromatizados contengan colores, edulcorantes (como aditivos), emulsionantes y potenciadores del sabor .

El proyecto de NGAA no incluye aromatizantes o coadyuvantes de elaboración. No le queda claro al Grupo Redactor si los aditivos permitidos como resultado de la transmisión de ingredientes no lácteos que contengan dichos aditivos, deben ser incluidos en las listas de aditivos específicos de las categorías pertinentes. La tarea se simplifica mucho si no se los incluye. Lo que es más, las categorías actuales del proyecto de NGAA son muy amplias. Las categorías pertinentes para algunos de esos productos incluyen bebidas basadas en productos lácteos y postres basados en productos lácteos (incluidos los productos no fermentados), que pueden incluir ingredientes no lácteos, tales como fruta y nueces.

La FIL ha preparado una lista de aditivos (Adjunto 1), coherente con el proyecto de NGAA, según lo requerían las instrucciones del CCFAC. Esa lista, sin embargo, contiene más aditivos, incluidos algunos colorantes que no se consideraron durante CCMMP 5. El Grupo Redactor considera que la nueva lista de FIL provee evidencia *prima facie* de que existe necesidad tecnológica. No queda claro al Grupo Redactor, considerando los hechos que se describen más arriba, de qué manera se deberá llevar a cabo la justificación tecnológica de la lista de la FIL, o si será el CCFAC el que llevará a cabo dicha tarea.

APROBACIÓN DE CCFAC Y CAC

La CCFAC 35, en Tanzania en 2003, apoyó la tabla de permisos para los aditivos generales de la Norma del CCMMP para Productos de la Leche Fermentada en el trámite 8, pero observó que no se había incluido la lista de aditivos específicos con límites máximos.

Hubo debate en el CCFAC sobre algunos aspectos del proyecto de NGAA, en especial con respecto a los límites máximos propuestos en el proyecto de NGAA. Algunos países no estuvieron de acuerdo con la posición actual, según la cual el hecho de que dos países cualesquiera proporcionen un nivel constituye evidencia *prima facie* de necesidad tecnológica. Se debatió una propuesta alternativa para niveles máximos, pero no se llegó a acuerdo alguno. Se debe notar que el CCFAC había recalcado anteriormente al respecto que se debía actualizar el manual de procedimiento.

Durante la CCMMP 5 se incluyó la siguiente sección para permisos de aditivos alimentarios en el proyecto de Norma revisada para Leches Fermentadas. El Comité envió el proyecto de Norma revisada a la 25ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción en el trámite 8.

ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo las clases de aditivos que se indican en la tabla de más abajo pueden usarse para las categorías de producto que se especifican. Dentro de cada clase de aditivo, y según se permita con arreglo a la tabla, sólo los aditivos detallados pueden usarse, y sólo dentro de los límites que se especifican.

Con arreglo a la Sección 4.1 del Preámbulo de la Norma General para Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192 (Rev. 2-1999), pueden existir aditivos adicionales en las leches fermentadas aromatizadas como resultado de la transmisión de ingredientes no lácteos que contengan aditivos.

Clase de Aditivo	Leches Fermentadas		Leches Fermentadas con Tratamiento Térmico Después de la Fermentación	
	Simple	Aromatizada	Simple	Aromatizada
Colorantes	-	X	-	X
Edulcorantes	-	X	-	X
Emulsionantes	-	X	-	X
Aromatizantes	-	X	-	X
Ácidos	-	X	X	X
Reguladores de la acidez	-	X	X	X
Estabilizadores	X ¹	X	X	X
Espesantes	X ¹	X	X	X
Conservantes	-	-	-	X
Gases de envasado		X	X	X

X = El uso de aditivos que pertenecen a esta clase está tecnológicamente justificado. En el caso de productos aromatizados, los aditivos se justifican tecnológicamente en la porción láctea.

- = El uso de aditivos que pertenecen a esta clase está tecnológicamente justificado.

¹ = Su uso está restringido a la reconstitución y recombinación, y si la legislación nacional así lo permite en el país de venta al consumidor final.

OBSERVACIONES DE LOS MIEMBROS DEL GRUPO REDACTOR

La mayoría de las delegaciones apoyó la sugerencia de permitir que la FIL elaborara los aditivos específicos en las leches fermentadas. Algunos Miembros del Grupo Redactor sugirieron concentrarse en el conflictivo tema de los colorantes permitidos en los productos aromatizados y dejar que la FIL se ocupara de los otros aditivos.

Suiza

El ámbito de este grupo redactor es de revisar y finalizar las listas de aditivos alimentarios específicos con sus correspondientes niveles máximos de uso para su distribución, observaciones adicionales y ulterior consideración durante la próxima reunión del CCMMP. Es importante recordar que la sección de aditivos de la norma sobre la leche fermentada está excluida de la aprobación en el trámite 8 en la próxima reunión de la CAC.

El CCMMP es, según el Manual de Procedimiento del Codex (p. 84) el Comité sobre Productos pertinente que deberá elaborar una sección sobre aditivos alimentarios en el proyecto de norma para productos. Dicha sección deberá incluir los nombres de los aditivos que se consideren tecnológicamente necesarios o cuyo uso en el alimento esté ampliamente permitido dentro de los límites máximos según corresponda. El CCFAC aprueba los aditivos propuestos por el CCMMP en base a la justificación tecnológica. Por lo tanto, Suiza opina que el Grupo Redactor debería analizar con detenimiento la necesidad tecnológica de los aditivos que se prevén como parte de las clases de aditivos sobre los que se llegó a un acuerdo durante la última reunión del CCMMP.

FIL

La hoja de cálculo Excel adjunta se basa en la Sección 4 "Tabla de clases de aditivos" (según la aprobara la 5ª Reunión del CCMMP) de la norma para la Leche Fermentada y todas las secciones aplicables (incluido todo tipo de leche fermentada o producto de leche fermentada) que se hallan en la NGAA. Las disposiciones referentes a los aditivos de las "antiguas" normas sobre Leches Fermentadas (A-11(a) y A-11 (b)) también se han incluido, según corresponde. [Se debe notar que el asterisco que aparece en la hoja de cálculo sobre "SÍ" para los Estabilizantes y Espesantes utilizados en las Leches Fermentadas Simples está allí para reconocer la nota al pie de la Norma, que restringe su uso a la "reconstitución y recombinación, y si la legislación nacional así lo permite en el país de venta al consumidor final".]

Aunque la lista es bien amplia, elegimos comenzar desde una perspectiva lo más amplia posible, para proporcionar coherencia con la NGAA (en su forma actual), y con el deseo de evitar posibles problemas para la norma cuando la tecnología de los aditivos evolucione en el futuro. Reconocemos, sin embargo, que este enfoque no es infalible, ya que muchas de las listas de aditivos de la NGAA se hallan en distintos trámites del procedimiento de etapas del Codex. Se nota el estado actual en el procedimiento de etapas del Codex para cada aditivo que aparece en la hoja de cálculos. También reconocemos que el CCMMP quizás desee autorizar una lista más restrictiva, pero no creímos estar en posición de limitar aditivos para su uso en las leches fermentadas, lo que ya había sido reconocido por delegaciones gubernamentales por medio de su contribución a la NGAA. No obstante, la FIL, como parte del Grupo Redactor, continuará con su indagación de la lista para asegurar que los aditivos incluidos en esta lista sean realmente utilizados por los fabricantes de leche fermentada del mundo y que los niveles de uso sean los apropiados. Por ejemplo, en la actualidad estamos estudiando si los sulfitos son apropiados para dichos productos.

Australia (observaciones a la FIL)

Existe un considerable debate en el contexto del grupo de trabajo del CCFAC que estudia los niveles de aditivos en el proyecto de NGAA. La divergencia de opiniones con respecto a los niveles en las leches fermentadas aromatizadas es básicamente la misma divergencia de opiniones que existe con respecto a la NGAA. El CCMMP no puede resolver dicho debate, pero quizás sería de ayuda si los niveles de la FIL se presentaran claramente como evidencia de necesidad tecnológica.

El enfoque de la FIL con respecto a los niveles, que es en gran parte coherente con los niveles propuestos en la NGAA es correcto. El contexto de los niveles del proyecto de NGAA se dio en base a una evidencia *prima facie* de "necesidad tecnológica". Dichos niveles pueden reducirse en base a "justificación tecnológica", pero no existe un método claro para hacerlo cuando se trata de productos de comercio internacional. La mayoría de los países parece desear imponer sus propios niveles nacionales "tecnológicamente justificados" a las normas del Codex, lo que no es muy útil. Algunas delegaciones usan un enfoque de "no aditivos" o de "número limitado" de aditivos, pero eso tampoco es muy útil, ya que muchos países (incluida Australia) no están ni siquiera de acuerdo con la definición de aditivo del Codex y tienen niveles nacionalmente "justificados".

El CCFAC, con asesoramiento de JECFA tiene que aprobar los niveles para aditivos propuestos por el CCMMP, que toma en consideración las contribuciones provenientes de todas partes. Lo que el CCFAC requiere es evidencia de necesidad tecnológica, tal como la FIL ha provisto, pero se ha encargado al CCMMP que proporcione niveles "justificados", sin dársele instrucciones claras con respecto a la manera en que debe llevar a cabo dicha tarea.

El debate del grupo de trabajo debería limitarse a los colorantes, que es el tema más conflictivo. El CCFAC aprobó la tabla de aditivos, lo que básicamente limita el debate a las leches fermentadas aromatizadas. Una complicación es que el proyecto de NGAA no incluye todavía los aromatizantes.

En resumen, los niveles propuestos por la FIL son los que CCFAC ha pedido, pero puede existir algo de moderación tanto en CCMMP 6 como en CCFAC 36.

España

COMENTARIOS GENERALES - Las entradas de varios aditivos con diversidad de funciones induce a error al utilizador que puede pensar que cada función tiene asignada UNA DOSIS MÁXIMA. Deben estar recogidos bajo una lista que englobe diversas funciones que tengan en común. Se etiquetará con la función tecnológica que ejerza en el alimento (dentro de las que establece JECFA) y que asignará el fabricante.

Colorantes:

123	Amaranto	IDA	0-0,50 mg/kg
127	Eritrosina	IDA	0-0,10 mg/kg
128	Rojo 2 G	IDA	0-0,10 mg/kg
151	Negro Brillante BN	IDA	0-1 mg/kg
155	Marrón HT	IDA	0-1,50 mg/kg
160 b	Annato	IDA	0-0,065 mg/kg
161 g	Cantaxantina	IDA	0-0,05 mg/kg

Tienen todos unas IDAs muy bajas y no deben añadirse a estos productos alimenticios, que se consumen mayoritariamente, principalmente por niños, pudiendo superarse la ingesta establecida para estos aditivos.

Edulcorantes:

El empleo de Polioles, como edulcorantes, en leches fermentadas y leches calentadas después de la fermentación aromatizadas, pueden producir efecto laxante, sobre todo en los productos que sean líquidos o semilíquidos. Por lo tanto, no deberían proponerse en los mismos el empleo de 420, 421, 953 y 967. El uso propuesto con otra función, que debe ser humectante, no justifica las mismas dosis que se empleen con efecto edulcorante, por lo cual sí podrían mantenerse los polioles con humectantes, pero con una dosis menor.

Fosfatos:

Este grupo de aditivos no debe figurar en la lista con diferentes funciones tecnológicas, dado que el elaborador del producto alimenticio etiquetará el mismo, con la acción tecnológica que ejerza el aditivo. Por otra parte, las dosis propuestas son muy elevadas y la IDA para los fosfatos es de 0-70 mg/kg (*Nota de Australia: debería ser mg/kg de peso corporal*), pero es procedente de todas las fuentes y no resulta justificado tecnológicamente este nivel.

Edulcorantes intensos (950, 951, 952, 954 y 957)

La doble entrada de estos aditivos, como Edulcorantes y Potenciadores del sabor no está justificada a las mismas dosis, ya que podrían inducir a engaño al consumidor. Por otra parte un aditivo con IDA especificada, como el 950 y 957, no puede figurar en la propuesta a dosis de B.P.F.

Acidulantes:

Tiene doble entrada este grupo de aditivos, con esta función y como reguladores de la acidez, lo que puede inducir a error a los utilizadores.

*Reguladores de la acidez**Generadores de SO₂ :*

El empleo de este grupo de aditivos no está justificado dado que su acción no es reguladora de la acidez ni estabilizante. Su acción es conservadora y para ello están propuestos otros aditivos. No debe contemplarse su uso en estas leches fermentadas aromatizadas, ni en leches calentadas después de la fermentación, naturales o aromatizadas.

Estabilizantes

Los aditivos 200 - 203 Ácido sórbico y Sorbatos, que tienen una clara y definida acción conservadora, no pueden utilizarse en todos los productos, naturales y aromatizados, a una dosis que inhibe el crecimiento microbiano y con función "estabilizante". En el caso del SIN 475 Esteres poliglicéridos de los ácidos grasos, en el caso de las leches naturales tratadas por el calor y no tratadas, la ingesta total del aditivo estaría contenida en 200 g de alimento, por lo tanto debe bajarse la dosis propuesta de 30.000 mg. El uso propuesto del 541 i y 541 ii; Fosfato aluminico sódico ácido y básico, respectivamente, en este tipo de productos parece que no está justificado tecnológicamente. Hay además que tener en cuenta la ingesta semanal tolerable provisional del Aluminio, debido a que la IDA de este aditivo está condicionada por los 7 mg/kg de peso corporal a la semana establecidos para el Aluminio. Las dosis propuestas, en la función estabilizadora, para los Polioles son elevadísimas. Teniendo además en cuenta que 20 g de un poliol, en una sola ingesta produce efecto laxante, las cantidades de 50.000 mg/kg y de 30.000 mg/kg deben reducirse.

Conservadores:

El uso de conservadores en productos que han sufrido un tratamiento térmico no está tecnológicamente justificado y debería reconsiderarse.

Con respecto a las Recomendaciones, desearíamos sugerir se reconsiderara la última recomendación – unas IDAs bajas no conducen necesariamente a que el Grupo a cargo de redactar la propuesta excluya el uso de aditivos.

El tipo de producto, tal como la leche fermentada y su alto consumo por todo tipo de población (niños, ancianos, enfermos, etc.) debería considerar ciertos aditivos cuidadosamente - tales como los colorantes con bajas IDAs, que podrían reemplazarse por otros aditivos con función similar y con un mayor margen de inocuidad con relación a los niveles de ingesta.

Por otra parte, los Comités de Productos Alimenticios deberían presentar la necesidad tecnológica del uso de dichos aditivos en esos productos alimenticios directamente al CCFAC para su aprobación. En la GSFA, las propuestas deberían estar respaldadas por una justificación tecnológica del uso de los aditivos propuestos, que en este caso deberían ser revisadas por el CCMMP.

Nueva Zelandia

Ustedes han resumido las cuestiones muy bien, y las recomendaciones son adecuadas. Apoyamos en especial la simplificación de la lista que seguirá a la lista por función primaria, y la omisión de los que se hallan incluidos en el principio de transmisión. La lista podría simplificarse aún más combinando (cuando sea posible) las listas que tengan números romanos, p.ej. 339, fosfatos de sodio. Sin embargo, ello es sólo una cuestión formal, para mejorar la presentación y facilidad de uso.

EE.UU.*Observaciones Generales*

- Los EE.UU. creen que el concepto de “evidencia prima facie de necesidad tecnológica” basado en el enfoque que tomara el CCFAC al elaborar la NGAA se está aplicando de una manera que no es la apropiada y no creen que el CCMMP deba adoptar la posición de que se ha establecido “evidencia prima facie de necesidad tecnológica” sólo porque un cierto aditivo aparece en la lista. El enfoque del CCFAC ha consistido en suponer que si un país informa con respecto al uso de un aditivo en una categoría determinada de alimento, ello representa evidencia prima facie de necesidad tecnológica. Si un país no está de acuerdo en que el uso del aditivo en esa categoría específica de alimento es tecnológicamente necesaria, existe un proceso para decidir si dicho uso es realmente necesario. El enfoque del CCFAC no significa que cualquier uso propuesto de un aditivo se acepta automáticamente.
- Los EE.UU. no están de acuerdo en que el debate del grupo redactor con respecto a la lista deba restringir los colorantes. Los EE.UU. creen que el grupo redactor debería estudiar la necesidad tecnológica de los aditivos.
- Los EE.UU. creen que el CCMMP debería concentrarse en los aditivos alimentarios que ocasionan los efectos tecnológicos acordados por la 5ª Reunión del CCMMP y, de ser necesario, sus niveles de uso máximo.
- Los EE.UU. creen que es importante que el uso funcional de los aditivos listados sea coherente con los usos funcionales asignados por la norma SIN.
- Los EE.UU. sugieren que los aditivos alimentarios polifuncionales se incluyan una vez en la lista, junto con sus usos funcionales y nivel permisible o niveles permisibles.

*Observaciones Específicas***Reguladores de la acidez**

Los EE.UU. no creen que se justifique el uso de los sulfitos como reguladores de la acidez. Los usos funcionales asignados a dichos aditivos en la norma SIN son usos como conservadores, antipardeantes y antioxidantes.

Estabilizantes

Los EE.UU. no creen que se justifique el uso del ácido sórbico ni de los sorbatos como estabilizantes. Sus usos funcionales con arreglo a la norma SIN son principalmente usos como conservadores.

Colorantes

Los EE.UU. desearían proporcionar la siguiente información para consideración del Comité.

Los EE.UU. notan que los siguientes colorantes alimentarios requieren certificación por parte de la Administración de Alimentos y Drogas de los EE.UU. Con arreglo a la legislación estadounidense, el uso de colorantes no certificados es una contravención.

Nº SIN	Colorante	Certificación FD&C Nº
102	Tartrazina	Amarillo FD&C Nº 5
110	Amarillo Ocaso FCF	Amarillo FD&C Nº 6
127	Eritrosina	Rojo FD&C Nº 3
129	Rojo Allura	Rojo FD&C Nº 40
132	Indigotina	Azul FD&C Nº 2
133	Azul Brillante FCF	Azul FD&C Nº 1
143	Verde Sólido FCF	Verde FD&C Nº 3

Los EE.UU. también notan que los colorantes de más abajo no están aprobados para su uso en alimentos que se vendan en los EE.UU. Cuando se venden en los EE.UU., los alimentos que contengan dichos colorantes se consideran adulterados.

N° SIN	Colorante
104	Amarillo Quinolina
122	Azorubina
123	Amaranto
124	Punzó 4R
128	Rojo 2G
151	Negro Brillante PN
172i	Óxido de Hierro
172ii	Óxido de Hierro
172iii	Óxido de Hierro
181	Ácido Tánico

En los EE.UU. se considera que los colores arriba mencionados afectan la seguridad de la salud pública. Notamos que la 35ª Reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA, 1989) asignó una ingesta diaria aceptable (IDA) “No Especificada” para el uso del ácido tánico como “coadyuvante de filtrado cuando la aplicación de buenas prácticas de fabricación asegura que se elimina de los alimentos luego de su uso.”

Edulcorantes

Basándose en inquietudes referentes a la seguridad que no han sido resueltas, los EE.UU. creen que el uso de ciclamatos no está tecnológicamente justificado. Los EE.UU. notan que la lista de edulcorantes puede estar incompleta.

Emulsionantes

Los EE.UU. notan que la clase de aditivos titulada "emulsionantes" contiene sales emulsionantes que no equivalen a emulsionantes. Los EE.UU. también notan que esta categoría contiene varios compuestos cuyos usos funcionales, según se detallan en la norma SIN, no se consideran usos de emulsionantes.

Conservadores

Los EE.UU. creen que el uso de conservantes en productos que han sido objeto de tratamiento térmico bactericida no está tecnológicamente justificado. Los EE.UU. notan que la lista de conservadores parece estar incompleta ya que no contiene algunos de los conservadores listados, ya sea como reguladores de la acidez o como estabilizantes

Aromatizantes

Los EE.UU. notan que la lista de aromatizantes parece estar incompleta. No parece haber quetonas en la lista.

RESUMEN DEL CONTENIDO

Las cuestiones de mayor importancia que surgen de observaciones sobre la tabla de la FIL (sobre niveles propuestos para los aditivos en las leches fermentadas)

1. Necesidad/justificación tecnológica

Los niveles propuestos por la FIL parecen estar basados en el concepto de necesidad tecnológica, según lo requiere el CCFAC, aunque hacen falta instrucciones claras del CCFAC con respecto a quién realiza la justificación tecnológica, tanto como para los permisos de aditivos como para los niveles específicos. Se debe notar que los niveles que aparecen en el proyecto de NGAA se basan en evidencia *prima facie* de necesidad tecnológica proveniente de reglamentos nacionales de por lo menos dos países. Algunos países desean revisar los niveles en base a "ampliamente permitido", según lo requiere el Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius

2. *Función primaria*

La tabla de la FIL detalla algunos aditivos bajo la cantidad de sus funciones, lo que puede causar confusión (el usuario puede pensar que cada función tiene un máximo nivel asignado). Una lista bajo una función primaria determinada por el fabricante simplificaría la tabla y prevendría posibles malos entendidos.

3. *Principio de transmisión*

Existe confusión con respecto a la necesidad de listar aditivos que han sido transmitidos como parte de ingredientes de productos de leche fermentada. Si el principio de transmisión se aplica a los aditivos y coadyuvantes de elaboración, no hay necesidad de listar a los sulfitos (de la fruta) o a los parabenos (de los aromatizantes). Esto es complicado, ya que en el CCFAC la cuestión no se ha resuelto. La tabla sería mucho más simple si los aditivos transmitidos no se tuvieran que listar específicamente en cada categoría. El caso inverso sería que la tabla sería mucho más larga si se consideraran otros aditivos transmitidos por ingredientes.

4. *Ingestas diarias aceptables*

Existe una inquietud general con respecto al uso de aditivos con bajas IDAs. El JECFA ha determinado ingestas diarias aceptables que son inocuas. Los niveles de aditivos de la NGAA no son niveles de inocuidad, pero deben ser evaluados en comparación con los IDAs, considerando los niveles de ingesta de todo origen (p.ej. los niveles de colorantes de las leches fermentadas pueden resultar insignificantes si se los compara p.ej. con los niveles de colorantes de las golosinas o de las gaseosas).

5. *Observaciones específicas*

Los EE.UU. y España presentaron observaciones específicas a la 6ª Reunión del CCMMP para su consideración (sobre aditivos específicos) y Nueva Zelandia lo hizo (sobre formato).

RECOMENDACIONES

El Grupo Redactor recomienda lo siguiente:

- que la tabla revisada de la FIL de aditivos en las leches fermentadas (que se adjunta) se envíe al CCFAC y que se la identifique claramente como basada en evidencia prima facie de necesidad tecnológica;
- que el CCMMP pida aclaración al CCFAC sobre los principios a utilizarse en el proceso de justificación tecnológica de la utilización de aditivos específicos y sus niveles de uso;
- que el CCMMP apruebe el principio de la función primaria de los aditivos con más un nivel de permiso, otorgando mayor flexibilidad con respecto a la inclusión de otras funciones según lo requieran los fabricantes;
- que el CCMMP pida aclaración al CCFAC en cuanto a que, cuando los aditivos se transmiten a partir de permisos de ingredientes, dichos aditivos no deben ser listados otra vez en la norma para la leche fermentada; y
- que el CCMMP confirme que unas IDAs bajas no necesariamente conducen a la exclusión del uso de aditivos.

ADJUNTO 1: Norma para las Leches Fermentadas: Aditivos Alimentarios

Clase de Aditivo	Número SIN	Denominación del Aditivo	Leches Fermentadas						Leches Fermentadas Tratadas Térmicamente Después de la Fermentación					
			Simple			Aromatizado			Simple			Aromatizado		
			¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen
Colorantes			NO	No corresp.	No corresp.	SÍ	IDA	NGAA	NO	No corresp.	No corresp.	SÍ	IDA	NGAA
	100i	Curcumina					150 mg/kg	01.7, trám. 6					150 mg/kg	01.7, trám. 6
	101i	Riboflavina de Bacillus Subtilis					BPF	01.7, trám. 6					BPF	01.7, trám. 6
	101ii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio					BPF	01.7, trám. 6					BPF	01.7, trám. 6
	102	Tartrazina					300 mg/kg	01.7, trám. 6					300 mg/kg	01.7, trám. 6
	104	Amarillo Quinolina					150 mg/kg	01.7, trám. 6					150 mg/kg	01.7, step 6
	110	Amarillo Ocaso FCF					300 mg/kg	01.7, trám. 6					300 mg/kg	01.7, trám. 6
	120	Carmines					150 mg/kg	01.7, trám. 6					150 mg/kg	01.7, trám. 6
	122	Azorubina					150 mg/kg	01.7, trám. 6					150 mg/kg	01.7, trám. 6
	123	Amaranto					300 mg/kg	01.7, trám. 6					300 mg/kg	01.7, trám. 6
	124	Ponceau 4R					150 mg/kg	01.7, trám. 6					150 mg/kg	01.7, trám. 6
	127	Eritrosina					300 mg/kg	01.7, trám. 6					300 mg/kg	01.7, trám. 6
	128	Rojo 2G					30 mg/kg	01.7, trám. 6					30 mg/kg	01.7, trám. 6
	129	Rojo Allura AC					300 mg/kg	01.7, trám. 6					300 mg/kg	01.7, trám. 6
	132	Indigotina					300 mg/kg	01.7, trám. 6					300 mg/kg	01.7, trám. 6
	133	Azul Brillante; FCFC					150 mg/kg	01.7, trám. 6					150 mg/kg	01.7, trám. 6
	141i	Clorofilas, Compuestos Cúpricos					300 mg/kg	01.7, trám. 6					300 mg/kg	01.7, trám. 6
	141i	Clorofilas, Compuestos Cúpricos					500 mg/kg	01.7, trám. 3					500 mg/kg	01.7, trám. 3
	141ii	Clorofilas, Compuestos Cúpricos, Sales de Sodio y Potasio					200 mg/kg	01.7, trám. 6					200 mg/kg	01.7, trám. 6
	141ii	Clorofilas, Compuestos Cúpricos, Sales de Sodio y Potasio					500 mg/kg	01.7, trám. 3					500 mg/kg	01.7, trám. 3
	143	Verde Sólido FCF					100 mg/kg	01.7, trám. 8					100 mg/kg	01.7, trám. 8
	150a	Color Caramelo, Clase I Simple					150 mg/kg	01.7, trám. 6					150 mg/kg	01.7, trám. 6
	150b	Color Caramelo, Clase Ii;					160 mg/kg	01.7, trám. 3					160 mg/kg	01.7, trám. 3
	150c	Color Caramelo, Clase Iii;					2000 mg/kg	01.7, trám. 8					2000 mg/kg	01.7, trám. 8
	150d	Color Caramelo, Clase Iv;					2000 mg/kg	01.7, trám. 8					2000 mg/kg	01.7, trám. 8
	151	Negro Brillante PN;					150 mg/kg	01.7, trám. 6					150 mg/kg	01.7, trám. 6
	155	Marrón HT;					150 mg/kg	01.7, trám. 6					150 mg/kg	01.7, trám. 6
	160a	Carotenes					200 mg/kg	01.7, trám. 6					200 mg/kg	01.7, trám. 6
	160a (ii)	Carotenes (vegetal) Extractos Naturales					BPF	01.7, trám. 6					BPF	01.7, trám. 6
	160b	Extractos de Annato;					100 mg/kg	01.7, trám. 6					100 mg/kg	01.7, trám. 6
	160e	Beta-Apo-8'-Carotenal					200 mg/kg	01.7, trám. 6					200 mg/kg	01.7, trám. 6
	160f	Ácido Beta-Apo-8'-Caroténico, Esteres Metílicos y Etilicos					200 mg/kg	01.7, trám. 6					200 mg/kg	01.7, trám. 6
	161g	Cantaxantina					BPF	01.7, trám. 6					BPF	01.7, trám. 6
	163ii	Extracto de Pellejo de Uva					100 mg/kg	01.7, trám. 6					100 mg/kg	01.7, trám. 6
	172i	Negro Óxido de Hierro					BPF	01.7, trám. 6					BPF	01.7, trám. 6
	172ii	Rojo Óxido de Hierro					BPF	01.7, trám. 6					BPF	01.7, trám. 6
	172iii	Amarillo Óxido de Hierro					BPF	01.7, trám. 6					BPF	01.7, trám. 6
	181	Ácido Tánico; Taninos (Grado Alimentario)					400 mg/kg	01.7, trám. 6					400 mg/kg	01.7, trám. 6

	Número SIN	Denominación del Aditivo	Leches Fermentadas						Leches Fermentadas Tratadas Térmicamente Después de la Fermentación					
			Simple			Aromatizado			Simple			Aromatizado		
Clase de Aditivo			¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen
Edulcorantes			NO	No corresp.	No corresp.	SÍ	IDA	NGAA	NO	No corresp.	No corresp.	SÍ	IDA	NGAA
	420	Sorbitol (incluido el Jarabe de Sorbitol)					BPF	01.2.1.2, trám. 6					BPF	01.2.1.2, trám. 6
	421	Manita					BPF	01.2.1.2, trám. 6					BPF	01.2.1.2, trám. 6
	636	Maltol					200 mg/kg	01.7, trám. 6					200 mg/kg	01.7, trám. 6
	637	Maltol Etflico					200 mg/kg	01.7, trám. 6					200 mg/kg	01.7, trám. 6
	950	Acesulfamo Potásico					BPF	01.2, trám. 6					BPF	01.2, trám. 6
	951	Aspartamo					3.000 mg/kg	01.7.1, trám. 6					3.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	952	Ciclamatos					250 mg/kg	01.7, trám. 6					250 mg/kg	01.7, trám. 6
	953	Isomalt					BPF	01.2.1.1, trám. 6					BPF	01.2.1.2, trám. 6
	954	Sacarina					200 mg/kg	01.7.1, trám. 6					200 mg/kg	01.7.1, trám. 6
	955	Sucralosa					400 mg/kg	01.7, trám. 6					400 mg/kg	01.7, trám. 6
	956	Alitame					100 mg/kg	01.27 trám. 6					100 mg/kg	01.27 trám. 6
	957	Taumatina					BPF	01.2, trám. 3					BPF	01.2, trám. 3
	967	Xilitol					30.000 mg/kg	01.2, trám. 3					BPF	01.2.1.2, trám. 6
	968	Eritritol					40.000 mg/kg	01.2, trám. 3					40.000 mg/kg	01.2, trám. 3
Clase de Aditivo			¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen
Emulsionantes			NO	No corresp.	No corresp.	SÍ	IDA	NGAA	NO	No corresp.	No corresp.	SÍ	IDA	NGAA
	325	Lactato Sódico					BPF	01.2.1.2, trám. 6					BPF	01.2.1.2, trám. 6
	331i	Dihidrógenocitrato Sódico					BPF	01.2.1.2, trám. 6					BPF	01.2.1.2, trám. 6
	331iii	Citrato Trisódico					1500 mg/kg	01.2.1, trám. 6					1500 mg/kg	01.2.1, trám. 6
	332i	Dihidrógenocitrato Potásico					BPF	01.2.1.2, trám. 6					BPF	01.2.1.2, trám. 6
	332iii	Citrato Tripotásico					BPF	01.2.1.2, trám. 6					BPF	01.2.1.2, trám. 6
	334	Ácido L(+)-Tartárico					2000 mg/kg	01.7, trám. 6					2000 mg/kg	01.7, trám. 6
	335i	Monosodio L(+)-Tartrato					2000 mg/kg	01.7, trám. 6					2000 mg/kg	01.7, trám. 6
	335ii	Sodio L(+)-Tartrato					2000 mg/kg	01.7, trám. 6					2000 mg/kg	01.7, trám. 6
	336i	Tartrato					2000 mg/kg	01.7, trám. 6					2000 mg/kg	01.7, trám. 6

Clase de Aditivo	Número SIN	Denominación del Aditivo	Leches Fermentadas						Leches Fermentadas Tratadas Térmicamente Después de la Fermentación					
			Simple			Aromatizado			Simple			Aromatizado		
			¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen
Emulsionantes			NO	No corresp.	No corresp.	SÍ	IDA	NGAA	NO	No corresp.	No corresp.	SÍ	IDA	NGAA
	336ii	Tartrato					2000 mg/kg	01.7, trám. 6					2000 mg/kg	01.7, trám. 6
	337	Sodio Potásico L(+)-Tartrato					2000 mg/kg	01.7, trám. 6					2000 mg/kg	01.7, trám. 6
	338	Ácido Fosfórico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	339i	Dihidrógenofosfato Sódico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	339ii	Hidrógenofosfato Disódico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	339iii	Fosfato Trisódico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	340i	Dihidrógenofosfato Potásico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	340ii	Hidrógenofosfato Dipotásico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	340iii	Fosfato Tripotásico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	341i	Dihidrógenofosfato Cálculo					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	341ii	Hidrógenofosfato Cálculo					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	341iii	Fosfato Tricálculo					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	342i	Dihidrógenofosfato Amónico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	342ii	Hidrógenofosfato diamónico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	343ii	Hidrógenofosfato de Magnesio					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	343iii	Fosfato Trimagnésico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	400	Ácido Algínico					5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6					5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6
	401	Alginato Sódico					BPF	01.2, trám. 3					5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6
	402	Alginato Potásico					5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6					5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6
	403	Alginato Amónico					5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6					5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6
	404	Alginato Cálculo					5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6					5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6
	405	Alginato de Propilenglicol					10.000 mg/kg	01.7, trám. 6					10.000 mg/kg	01.7, trám. 6

Clase de Aditivo	Número SIN	Denominación del Aditivo	Leches Fermentadas						Leches Fermentadas Tratadas Térmicamente Después de la Fermentación					
			Simple			Aromatizado			Simple			Aromatizado		
			¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen
Emulsionantes			NO	No corresp.	No corresp.	SÍ	IDA	NGAA	NO	No corresp.	No corresp.	SÍ	IDA	NGAA
	406	Agar					5.000 mg/kg	01.1.2.1.2, trám. 6					5.000 mg/kg	01.1.2.1.2, trám. 6
	407	Carragenanos					5.000 mg/kg	01.7, trám. 6					5.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	410	Goma de Algarrobo					5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6					5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6
	412	Goma Guar					5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6					5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6
	413	Goma Tragacanto					BPF	01.2.1.2, trám. 6					BPF	01.2.1.2, trám. 6
	414	Goma Arábica					BPF	01.2.1.2, trám. 6					BPF	01.2.1.2, trám. 6
	416	Goma Karaya					200 mg/kg	01.2.1.1, trám. 6					5000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6
	418	Goma Gellan					BPF	01.2.1.2, trám. 6					BPF	01.2.1.2, trám. 6
	420	Sorbitol (incluido el Jarabe de Sorbitol)					BPF	01.2.1.2, trám. 6					BPF	01.2.1.2, trám. 6
	421	Manita					BPF	01.2.1.2, trám. 6					BPF	01.2.1.2, trám. 6
	422	Glicerol					BPF	01.2.1.2, trám. 6					BPF	01.2.1.2, trám. 6
	425	Harina de Konjac					BPF	01.2.1.2, trám. 6					BPF	01.2.1.2, trám. 6
	440	Pectinas (Aminadas o No Aminadas)					BPF	01.2.1.1, trám. 6					10.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6
	450i	Pirofosfato Disódico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	450iii	Pirofosfato de Tetrasodio					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	450v	Pirofosfato Tetrapotásico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	450vi	Pirofosfato Dicálcico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	451i	Trifosfato Pentasódico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	451ii	Trifosfato Pentapotásico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	452i	Polifosfatos Sódicos, vidriosos					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	452ii	Polifosfato Potásico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6

Clase de Aditivo	Número SIN	Denominación del Aditivo	Leches Fermentadas						Leches Fermentadas Tratadas Térmicamente Después de la Fermentación					
			Simple			Aromatizado			Simple			Aromatizado		
			¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen
Emulsionantes			NO	No corresp.	No corresp.	SÍ	IDA	NGAA	NO	No corresp.	No corresp.	SÍ	IDA	NGAA
	452iv	Polifosfato de Calcio					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	452v	Polifosfato Amónico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	460i	Celulosa Microcristalina					BPF	01.2.1.1, trám. 6					20.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6
	460ii	Celulosa en Polvo					BPF	01.2.1.1, trám. 6					BPF	01.2.1.2, trám. 6
	461	Metilcelulosa					BPF	01.2.1.2, trám. 6					BPF	01.2.1.2, trám. 6
	463	Celulosa Hidroxipropílica					BPF	01.2.1.2, trám. 6					BPF	01.2.1.2, trám. 6
	464	Metilcelulosa Hidroxipropílica					BPF	01.2.1.2, trám. 6					BPF	01.2.1.2, trám. 6
	465	Etilcelulosa Metflica					BPF	01.2.1.2, trám. 6					BPF	01.2.1.2, trám. 6
	466	Celulosa Carboximetflica de Sodio					BPF	01.2, trám. 3					5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6
	470	Sales de Ácido Mirístico, Palmítico y Esteárico (Calcio, Potasio y Sodio)					BPF	01.2.1.2, trám. 6					BPF	01.2.1.2, trám. 6
	470	Sales de Ácido Oleico (Calcio, Potasio y Sodio)					BPF	01.2.1.2, trám. 6					BPF	01.2.1.2, trám. 6
	471	Monoglicéridos y diglicéridos					5000 mg/kg	01.2, trám. 6					5000 mg/kg	01.2, trám. 6
	472b	Ésteres de Ácido Láctico y Graso de Glicerol					BPF	01.2.1.2, trám. 6					BPF	01.2.1.2, trám. 6
	472c	Ésteres de Ácido Cítrico y Graso de Glicerol					BPF	01.2.1.2, trám. 6					BPF	01.2.1.2, trám. 6
	472e	Ésteres mono- y diacetiltartáricos de los mono y diglicéridos de ácidos grasos					10.000 mg/kg	01.7, trám. 6					10.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	472f	Ésteres de Ácidos Tartáricos, Acéticos y Grasos de Glicerol (mezcla)					BPF	01.2.1.2, trám. 6					BPF	01.2.1.2, trám. 6
	473	Sucroésteres de ácidos grasos					10.000 mg/kg	01.7, trám. 6					10.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	474	Sucroglicéridos					5.000 mg/kg	01.7, trám. 6					5.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	475	Ésteres Poliglicéridos de Ácidos Grasos					10.000 mg/kg	07.1, trám. 6					10.000 mg/kg	01.2.1, trám. 6
	476	Ésteres Poliglicéridos de Ácido Ricinoleico Interesterificado					5.000 mg/kg	01.7, trám. 6					5.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	477	Ésteres de Ácidos Grasos de Propilenglicol					5.000 mg/kg	01.7, trám. 8					5.000 mg/kg	01.7, trám. 8
	480	Sulfosuccinato Sódico de Dioctilo					25 mg/kg	01.1.2, trám. 6					25 mg/kg	01.1.2, trám. 6
	481i	Estearoil-2-lactilato de Sodio					10.000 mg/kg	01.7, trám. 6					10.000 mg/kg	01.7, trám. 6

Clase de Aditivo	Número SIN	Denominación del Aditivo	Leches Fermentadas						Leches Fermentadas Tratadas Térmicamente Después de la Fermentación					
			Simple			Aromatizado			Simple			Aromatizado		
			¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen
Emulsionantes			NO	No corresp.	No corresp.	SÍ	IDA	NGAA	NO	No corresp.	No corresp.	SÍ	IDA	NGAA
	482i	Estearoil-2-lactilato de Calcio					10.000 mg/kg	01.7, trám. 6					10.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	483	Tartrato de Estearilo					5.000 mg/kg	07.1, trám. 6					5.000 mg/kg	07.1, trám. 6
	491	Monoestearato de Sorbitano					5.000 mg/kg	01.7, trám. 6					5.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	492	Triestearato de Sorbitano					5.000 mg/kg	01.7, trám. 6					5.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	493	Monolaureato de Sorbitano					5.000 mg/kg	01.7, trám. 6					5.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	494	Monooleato de Sorbitano					5.000 mg/kg	01.7, trám. 6					5.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	495	Monopalmitato de Sorbitano					5.000 mg/kg	01.7, trám. 6					5.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	541i	Fosfato de Sodio y Aluminio, Acídico					2.000 mg/kg	01.7, trám. 6					2.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	541ii	Fosfato Ácido de Sodio y Aluminio, Básico					2.000 mg/kg	01.7, trám. 6					2.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	542	Polifosfato Óseo					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	953	Isomalt					BPF	01.2.1.1, trám. 6					BPF	01.2.1.2, trám. 6
	954	Sacarina					200 mg/kg	01.7.1, trám. 6					200 mg/kg	01.7.1, trám. 6
	965	Maltitol y Jarabe de Maltitol					50.000 mg/kg	01.2, trám. 3					50.000 mg/kg	01.2, trám. 3
	966	Lactitol					30.000 mg/kg	01.2, trám. 3					30.000 mg/kg	01.2, trám. 3
	967	Xilitol					30.000 mg/kg	01.2, trám. 3					BPF	01.2.1.2, trám. 6
	1400	Dextrinas, Almidón Tostado, Blanco y Amarillo					BPF	01.2, trám. 3					BPF	01.2, trám. 3
	1401	Almidón Tratado con Ácido					BPF	01.2, trám. 3					BPF	01.2, trám. 3
	1403	Almidón Blanqueado					BPF	01.2, trám. 3					BPF	01.2, trám. 3
	1404	Almidón Oxidado					BPF	01.2.1.2, trám. 6					BPF	01.2.1.2, trám. 6
	1405	Almidón Tratado con Enzimas					BPF	01.2, trám. 3					BPF	01.2, trám. 3
	1410	Fosfato de Monoalmidón					BPF	01.2, trám. 3					BPF	01.2, trám. 3
	1412	Fosfato de Dialmidón					BPF	01.2, trám. 3					BPF	01.2, trám. 3
	1414	Fosfato Acetilado de Dialmidón					BPF	01.2.1.2, trám. 6					BPF	01.2.1.2, trám. 6
	1420	Almidón acetilado					BPF	01.2, trám. 3					BPF	01.2, trám. 3
	1422	Adipato Acetilado de Dialmidón					BPF	01.2, trám. 3					BPF	01.2, trám. 3
	1440	Hidroxipropilalmidón					5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6					5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6
	1442	Fosfato de Hidroxipropil Dialmidón					BPF	01.2, trám. 3					BPF	01.2, trám. 3
	1450	Octenil Succinato Sódico de Almidón					BPF	01.2, trám. 3					BPF	01.2, trám. 3
	1520	Propilenglicol					10.000 mg/kg	01.7, trám. 6					10.000 mg/kg	01.7, trám. 6

Clase de Aditivo	Número SIN	Denominación del Aditivo	Leches Fermentadas						Leches Fermentadas Tratadas Térmicamente Después de la Fermentación					
			Simple			Aromatizado			Simple			Aromatizado		
			¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen
Intensificadores del Sabor			NO	No corresp.	No corresp.	SÍ	IDA	NGAA	NO	No corresp.	No corresp.	SÍ	IDA	NGAA
	338	Ácido Fosfórico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	339i	Dihidrógenofosfato Sódico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	339ii	Hidrógenofosfato Disódico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	339iii	Fosfato Trisódico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	340i	Dihidrógenofosfato Potásico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	340ii	Hidrógenofosfato Dipotásico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	340iii	Fosfato Tripotásico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	341i	Dihidrógenofosfato Cálcico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	341ii	Hidrógenofosfato Cálcico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	341iii	Fosfato Tricálcico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	342ii	Hidrógenofosfato diamónico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	343ii	Hidrógenofosfato Magnésico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	450i	Pirofosfato Disódico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	450iii	Pirofosfato Tetrasódico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	450v	Pirofosfato Tetrapotásico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	450vi	Pirofosfato dicálcico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	451i	Trifosfato Pentasódico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	451ii	Trifosfato Pentapotásico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	452i	Polifosfatos de Sodio, Vidriosos					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	452ii	Polifosfato Potásico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	452iv	Polifosfato de Calcio					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6

Clase de Aditivo	Número SIN	Denominación del Aditivo	Leches Fermentadas						Leches Fermentadas Tratadas Térmicamente Después de la Fermentación					
			Simple			Aromatizado			Simple			Aromatizado		
			¿Permitido ?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido ?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido ?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido ?	Nivel Máx.	Origen
Regul. Acidez			NO	No corresp.	No corresp.	SÍ	IDA	NGAA	SÍ	IDA	NGAA	SÍ	IDA	NGAA
	220	Dióxido de Azufre					100 mg/kg	01.7, trám. 6		100 mg/kg	01.7, trám. 6		100 mg/kg	01.7, trám. 6
	221	Sulfito Sódico					100 mg/kg	01.7, trám. 6		100 mg/kg	01.7, trám. 6		100 mg/kg	01.7, trám. 6
	222	Sulfito Ácido de Sodio					100 mg/kg	01.7, trám. 6		100 mg/kg	01.7, trám. 6		100 mg/kg	01.7, trám. 6
	223	Metabisulfito Sódico					100 mg/kg	01.7, trám. 6		100 mg/kg	01.7, trám. 6		100 mg/kg	01.7, trám. 6
	224	Metabisulfito Potásico					100 mg/kg	01.7, trám. 6		100 mg/kg	01.7, trám. 6		100 mg/kg	01.7, trám. 6
	225	Sulfito Potásico					100 mg/kg	01.7, trám. 6		100 mg/kg	01.7, trám. 6		100 mg/kg	01.7, trám. 6
	227	Sulfito Ácido de Calcio					100 mg/kg	01.7, trám. 6		100 mg/kg	01.7, trám. 6		100 mg/kg	01.7, trám. 6
	260	Ácido Acético, Glacial					BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	270	Ácido Láctico					BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	296	Ácido Málico					BPF	01.2.1, trám. 6		BPF	01.2.1, trám. 6		BPF	01.2.1, trám. 6
	297	Ácido Fumárico					BPF	01.2.1, trám. 6		BPF	01.2.1, trám. 6		BPF	01.2.1, trám. 6
	322	Lecitina					BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	325	Lactato Sódico					BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	326	Lactato de Potasio					BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	330	Ácido Cítrico					1.500 mg/kg	01.2.1, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	331i	Dihidrógenocitrato Sódico					BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	332i	Dihidrógenocitrato Potásico					BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	332ii	Citrato Tripotásico					BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	332iii	Citrato Tripotásico					BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	334	L(+)-Ácido Tartárico					2000 mg/kg	01.7, trám. 6		BPF	01.2.1, trám. 6		2000 mg/kg	01.7, trám. 6
	335i	Monosodio L(+)-Tartrato					2000 mg/kg	01.7, trám. 6		BPF	01.2.1, trám. 6		2000 mg/kg	01.7, trám. 6
	335ii	Sodio L(+)-Tartrato					2000 mg/kg	01.7, trám. 6		BPF	01.2.1, trám. 6		2000 mg/kg	01.7, trám. 6
	336i	Tartrato					2000 mg/kg	01.7, trám. 6		2000 mg/kg	01.7, trám. 6		2000 mg/kg	01.7, trám. 6
	337	Sodio Potásico L(+)-Tartrato					2000 mg/kg	01.7, trám. 6		2000 mg/kg	01.7, trám. 6		2000 mg/kg	01.7, trám. 6
	339i	Dihidrógenofosfato Sódico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6

Clase de Aditivo	Número SIN	Denominación del Aditivo	Leches Fermentadas						Leches Fermentadas Tratadas Térmicamente Después de la Fermentación					
			Simple			Aromatizado			Simple			Aromatizado		
			¿Permitido ?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido ?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido o?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido ?	Nivel Máx.	Origen
Regul. Acidez			NO	No corresp.	No corresp.	SÍ	IDA	NGAA	SÍ	IDA	NGAA	SÍ	IDA	NGAA
	339ii	Hidrógenofosfato Disódico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	339iii	Fosfato Trisódico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	340i	Dihidrógenofosfato Potásico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	340ii	Hidrógenofosfato Dipotásico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	340iii	Fosfato Tripotásico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	341i	Dihidrógenofosfato Cálculo					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	341ii	Hidrógenofosfato Cálculo					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	341iii	Fosfato Tricálculo					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	342i	Dihidrógenofosfato Amónico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	342ii	Hidrógenofosfato diamónico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	343ii	Hidrógenofosfato Magnésico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	343iii	Fosfato Trimagnésico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	355	Ácido Adípico					6.000 mg/kg	01.7, trám. 6		BPF	01.2.1, trám. 6		6.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	356	Adipato Sódico					6.000 mg/kg	01.7, trám. 6		BPF	01.2.1, trám. 6		6.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	357	Adipato Potásico					6.000 mg/kg	01.7, trám. 6		BPF	01.2.1, trám. 6		6.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	421	Manita					BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	450i	Pirofosfato Disódico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	450iii	Pirofosfato Tetrasódico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	450v	Pirofosfato Tetrapotásico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	450vi	Pirofosfato dicálculo					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	451i	Trifosfato Pentasódico					8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6

Clase de Aditivo	Número SIN	Denominación del Aditivo	Leches Fermentadas						Leches Fermentadas Tratadas Térmicamente Después de la Fermentación					
			Simple			Aromatizado			Simple			Aromatizado		
			¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen
Estabilizantes			SÍ*	IDA	NGAA	SÍ	IDA	NGAA	SÍ	IDA	NGAA	SÍ	IDA	NGAA
	200	Ácido Sórbico		1000 mg/kg	01.7, trám. 6		1000 mg/kg	01.7, trám. 6		1000 mg/kg	01.7, trám. 6		1000 mg/kg	01.7, trám. 6
	201	Sorbato Sódico		1000 mg/kg	01.7, trám. 6		1000 mg/kg	01.7, trám. 6		1000 mg/kg	01.7, trám. 6		1000 mg/kg	01.7, trám. 6
	202	Sorbato de Potasio		1000 mg/kg	01.7, trám. 6		1000 mg/kg	01.7, trám. 6		1000 mg/kg	01.7, trám. 6		1000 mg/kg	01.7, trám. 6
	203	Sorbato Cálcico		1000 mg/kg	01.7, trám. 6		1000 mg/kg	01.7, trám. 6		1000 mg/kg	01.7, trám. 6		1000 mg/kg	01.7, trám. 6
	220	Dióxido de Azufre		100 mg/kg	01.7, trám. 6		100 mg/kg	01.7, trám. 6		100 mg/kg	01.7, trám. 6		100 mg/kg	01.7, trám. 6
	221	Sulfito Sódico		100 mg/kg	01.7, trám. 6		100 mg/kg	01.7, trám. 6		100 mg/kg	01.7, trám. 6		100 mg/kg	01.7, trám. 6
	222	Sulfito Ácido de Sodio		100 mg/kg	01.7, trám. 6		100 mg/kg	01.7, trám. 6		100 mg/kg	01.7, trám. 6		100 mg/kg	01.7, trám. 6
	223	Metabisulfito Sódico		100 mg/kg	01.7, trám. 6		100 mg/kg	01.7, trám. 6		100 mg/kg	01.7, trám. 6		100 mg/kg	01.7, trám. 6
	224	Metabisulfito Potásico		100 mg/kg	01.7, trám. 6		100 mg/kg	01.7, trám. 6		100 mg/kg	01.7, trám. 6		100 mg/kg	01.7, trám. 6
	225	Sulfito Potásico		100 mg/kg	01.7, trám. 6		100 mg/kg	01.7, trám. 6		100 mg/kg	01.7, trám. 6		100 mg/kg	01.7, trám. 6
	227	Sulfito Ácido de Calcio		100 mg/kg	01.7, trám. 6		100 mg/kg	01.7, trám. 6		100 mg/kg	01.7, trám. 6		100 mg/kg	01.7, trám. 6
	290	Dióxido de Carbono		BPF	01.2, trám. 6		BPF	01.2, trám. 6		BPF	01.2, trám. 6		BPF	01.2, trám. 6
	297	Ácido Fumárico		BPF	01.2.1, trám. 6		BPF	01.2.1, trám. 6		BPF	01.2.1, trám. 6		BPF	01.2.1, trám. 6
	325	Lactato Sódico		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	331i	Dihidrógenocitrato Sódico		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	331iii	Citrato Trisódico		1500 mg/kg	01.2.1, trám. 6		1500 mg/kg	01.2.1, trám. 6		1500 mg/kg	01.2.1, trám. 6		1500 mg/kg	01.2.1, trám. 6
	332i	Dihidrógenocitrato Potásico		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	332iii	Citrato Tripotásico		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	334	Ácido L(+)-Tartárico		BPF	01.2.1, trám. 6		2000 mg/kg	01.7, trám. 6		BPF	01.2.1, trám. 6		2000 mg/kg	01.7, trám. 6
	335ii	Sodio L(+)-Tartrato		BPF	01.2.1, trám. 6		2000 mg/kg	01.7, trám. 6		BPF	01.2.1, trám. 6		2000 mg/kg	01.7, trám. 6
	336i	Tartrato		2000 mg/kg	01.7, trám. 6		2000 mg/kg	01.7, trám. 6		2000 mg/kg	01.7, trám. 6		2000 mg/kg	01.7, trám. 6
	336ii	Tartrato		2000 mg/kg	01.7, trám. 6		2000 mg/kg	01.7, trám. 6		2000 mg/kg	01.7, trám. 6		2000 mg/kg	01.7, trám. 6
	337	Tartrato Doble de Sodio y Potasio		2000 mg/kg	01.7, trám. 6		2000 mg/kg	01.7, trám. 6		2000 mg/kg	01.7, trám. 6		2000 mg/kg	01.7, trám. 6
	338	Ácido Fosfórico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	339i	Dihidrógenofosfato Sódico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	339ii	Hidrógenofosfato Disódico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	339iii	Fosfato Trisódico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	340i	Dihidrógenofosfato Potásico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	340ii	Hidrógenofosfato Dipotásico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6

Clase de Aditivo	Número SIN	Denominación del Aditivo	Leches Fermentadas						Leches Fermentadas Tratadas Térmicamente Después de la Fermentación					
			Simple			Aromatizado			Simple			Aromatizado		
			¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen
Estabilizantes			SÍ*	IDA	NGAA	SÍ	IDA	NGAA	SÍ	IDA	NGAA	SÍ	IDA	NGAA
	340iii	Fosfato Tripotásico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	341i	Dihidrógenofosfato Cálculo		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	341ii	Hidrógenofosfato Cálculo		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	341iii	Fosfato Tricálculo		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	342i	Dihidrógenofosfato Amónico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	342ii	Hidrógenofosfato diamónico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	343ii	Hidrógenofosfato Magnésico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	343iii	Fosfato Trimagnésico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	400	Ácido Algínico		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6
	401	Alginato Sódico		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6
	402	Alginato Potásico		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6
	403	Alginato Amónico		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6
	404	Alginato Cálculo		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6
	405	Alginato de Propilenglicol		BPF	01.2, trám. 3		10.000 mg/kg	01.7, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		10.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	406	Agar		5.000 mg/kg	01.1.2.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.1.2.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.1.2.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.1.2.1.2, trám. 6
	407	Carragenano		5.000 mg/kg	01.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.7, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	407a	Algas Marinas Transformadas del Género Eucheuma		5.000 mg/kg	01.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.7, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	410	Goma de Algarrobo		BPF	01.2, trám. 3		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2, trám. 3		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6
	412	Goma Guar		BPF	01.2, trám. 3		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2, trám. 3		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6
	413	Goma Tragacanto		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	414	Goma Arábica		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6

Clase de Aditivo	Número SIN	Denominación del Aditivo	Leches Fermentadas						Leches Fermentadas Tratadas Térmicamente Después de la Fermentación					
			Simple			Aromatizado			Simple			Aromatizado		
			¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen
Estabilizantes			SÍ*	IDA	NGAA	SÍ	IDA	NGAA	SÍ	IDA	NGAA	SÍ	IDA	NGAA
	415	Goma Xantana		BPF	01.2,1,1, trám. 6		BPF	01.2.1.1, trám. 6		5000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		5000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6
	416	Goma Karaya		200 mg/kg	01.2.1.1, trám. 6		200 mg/kg	01.2.1.1, trám. 6		2000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		2000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6
	417	Goma Tara		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	418	Goma Gellan		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	420	Sorbitol (incluido el Jarabe de Sorbitol)		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	421	Manita		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	422	Glicerol		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	425	Harina de Konjac		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	432	Monolaurato de Sorbitano Polioxietilado, polisorbato 20		5.000 mg/kg	01.1.2, trám. 6		6.000 mg/kg	01.7, trám. 6		5.000 mg/kg	01.1.2, trám. 6		6.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	433	Monooleato de Sorbitano polioxietilado, polisorbato 80		5.000 mg/kg	01.1.2, trám. 6		6.000 mg/kg	01.7, trám. 6		5.000 mg/kg	01.1.2, trám. 6		6.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	434	Monopalmitato de Sorbitano polioxietilado, polisorbato 40		5.000 mg/kg	01.1.2, trám. 6		6.000 mg/kg	01.7, trám. 6		5.000 mg/kg	01.1.2, trám. 6		6.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	435	Monoestearato de Sorbitano Polioxietilado, polisorbato 60		5.000 mg/kg	01.1.2, trám. 6		6.000 mg/kg	01.7, trám. 6		5.000 mg/kg	01.1.2, trám. 6		6.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	436	Triestearato de Sorbitano Polioxietilado, polisorbato 65		5.000 mg/kg	01.1.2, trám. 6		6.000 mg/kg	01.7, trám. 6		5.000 mg/kg	01.1.2, trám. 6		6.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	440	Pectinas (Aminadas o No Aminadas)		BPF	01.2.1.1, trám. 6		BPF	01.2.1.1, trám. 6		10.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		10.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6
	442	Fosfátidos de Amonio		BPF	01.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.7, trám. 6		BPF	01.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.7, step 6
	450i	Pirofosfato Disódico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	450iii	Pirofosfato Tetrasódico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	450v	Pirofosfato Tetrapotásico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	450vi	Pirofosfato dicálcico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	451i	Trifosfato Pentasódico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	451ii	Trifosfato Pentapotásico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6

Clase de Aditivo	Número SIN	Denominación del Aditivo	Leches Fermentadas						Leches Fermentadas Tratadas Térmicamente Después de la Fermentación					
			Simple			Aromatizado			Simple			Aromatizado		
			¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen
Estabilizantes			SÍ*	IDA	NGAA	SÍ	IDA	NGAA	SÍ	IDA	NGAA	SÍ	IDA	NGAA
	452i	Polifosfatos de Sodio, Vidriosos		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	452ii	Polifosfato Potásico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	452iv	Polifosfato de Calcio		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	452v	Polifosfato Amónico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	460i	Celulosa Microcristalina		BPF	01.2.1.1, trám. 6		BPF	01.2.1.1, trám. 6		20.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		20.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6
	460ii	Celulosa en Polvo		BPF	01.2.1.1, trám. 6		BPF	01.2.1.1, trám. 6		BPF	01.2.1.1, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	461	Metilcelulosa		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	463	Celulosa Hidroxipropílica		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	465	Etilmetilcelulosa		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	466	Celulosa Carboximetílica de Sodio		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6
	470	Sales de Ácido Mirístico, Palmítico y Estéarico (Calcio, Potasio y Sodio)		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	470	Sales de Ácido Oleico (Calcio, Potasio y Sodio)		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	471	Mono y Diglicéridos		5.000 mg/kg	01.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2, trám. 6
	472a	Ésteres Acéticos y Grasos de Glicerol		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	472b	Ésteres de Ácido Láctico y Graso de Glicerol		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	472c	Ésteres de Ácido Cítrico y Graso de Glicerol		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	472e	Ésteres Mono- y diacetiltartáricos de los mono- y diglicéridos de ácidos grasos		BPF	01.2.1.2, trám. 6		10.000 mg/kg	01.7, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		10.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	472f	Ésteres de Ácidos Tartáricos, Acéticos y Grasos de Glicerol (mezcla)		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	473	Sucroésteres de ácidos grasos		5.000 mg/kg	01.1.2, trám. 6		10.000 mg/kg	01.7, trám. 6		5.000 mg/kg	01.1.2, trám. 6		10.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	474	Sucroglicéridos		5.000 mg/kg	01.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.7, trám. 6		5.000 mg/kg	01.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	475	Ésteres Poliglicéridos de Ácidos Grasos		30.000 mg/kg	01.2.1, trám. 6		10.000 mg/kg	01.2.1		30.000 mg/kg	01.1, trám. 6		10.000 mg/kg	01.2.1, trám. 6

Clase de Aditivo	Número SIN	Denominación del Aditivo	Leches Fermentadas						Leches Fermentadas Tratadas Térmicamente Después de la Fermentación					
			Simple			Aromatizado			Simple			Aromatizado		
			¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen
Estabilizantes			SÍ*	IDA	NGAA	SÍ	IDA	NGAA	SÍ	IDA	NGAA	SÍ	IDA	NGAA
	476	Ésteres Poliglicéridos de Ácido Ricinoleico Interesterificado		5.000 mg/kg	01.7, trám. 6		5.000 mg/kg	01.7, trám. 6		5.000 mg/kg	01.7, trám. 6		5.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	477	Ésteres de Ácidos Grasos de Propilenglicol		5.000 mg/kg	01.1.2, trám. 8		5.000 mg/kg	01.7, trám. 8		5.000 mg/kg	01.1.2, trám. 8		5.000 mg/kg	01.7, trám. 8
	480	Sulfosuccinato Sódico de Dioctilo		25 mg/kg	01.1.2, trám. 6		25 mg/kg	01.1.2, trám. 6		25 mg/kg	01.1.2, trám. 6		25 mg/kg	01.1.2, trám. 6
	481i	Estearoil-2-lactilato de Sodio		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		10.000 mg/kg	01.7, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		10.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	482i	Estearoil-2-lactilato de Calcio		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		10.000 mg/kg	01.7, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		10.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	491	Monoestearato de Sorbitano		5.000 mg/kg	01.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.7, trám. 6		5.000 mg/kg	01.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	492	Triestearato de Sorbitano		5.000 mg/kg	01.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.7, trám. 6		5.000 mg/kg	01.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	493	Monolaureato de Sorbitano		5.000 mg/kg	01.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.7, trám. 6		5.000 mg/kg	01.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	494	Monooleato de Sorbitano		5.000 mg/kg	01.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.7, trám. 6		5.000 mg/kg	01.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	495	Monopalmitato de Sorbitano		5.000 mg/kg	01.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.7, trám. 6		5.000 mg/kg	01.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	528	Hidróxido de Magnesio		BPF	01.2.1, trám. 6		BPF	01.2.1, trám. 6		BPF	01.2.1, trám. 6		BPF	01.2.1, trám. 6
	541i	Fosfato de Sodio y Aluminio, Acídico		2.000 mg/kg	01.7, trám. 6		2.000 mg/kg	01.7, trám. 6		2.000 mg/kg	01.7, trám. 6		2.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	541ii	Fosfato Ácido de Sodio y Aluminio, Básico		2.000 mg/kg	01.7, trám. 6		2.000 mg/kg	01.7, trám. 6		2.000 mg/kg	01.7, trám. 6		2.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	542	Polifosfato Óseo		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	636	Maltol		200 mg/kg	01.1.2, trám. 6		200 mg/kg	01.7, trám. 6		200 mg/kg	01.1.2, trám. 6		200 mg/kg	01.7, trám. 6
	637	Etilmaltol		200 mg/kg	01.7, trám. 6		200 mg/kg	01.7, trám. 6		200 mg/kg	01.7, trám. 6		200 mg/kg	01.7, trám. 6
	965	Maltitol y Jarabe de Maltitol		50.000 mg/kg	01.2, trám. 3		50.000 mg/kg	01.2, trám. 3		50.000 mg/kg	01.2, trám. 3		50.000 mg/kg	01.2, trám. 3
	966	Lactitol		30.000 mg kg	01.2, trám. 3		30.000 mg kg	01.2, trám. 3		30.000 mg kg	01.2, trám. 3		30.000 mg kg	01.2, trám. 3
	967	Xilitol		30.000 mg/kg	01.2, trám. 3		30.000 mg/kg	01.2, trám. 3		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	1200	Polidextrosa		BPF	01.2, trám. 6		BPF	01.2, trám. 6		BPF	01.2, trám. 6		BPF	01.2, trám. 6
	1400	Dextrinas, Almidón Tostado, Blanco y Amarillo		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3
	1401	Almidón Tratado con Ácido		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3
	1402	Almidón Tratado Alcalinamente		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3
	1403	Almidón Blanqueado		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3

Clase de Aditivo	Número SIN	Denominación del Aditivo	Leches Fermentadas						Leches Fermentadas Tratadas Térmicamente Después de la Fermentación					
			Simple			Aromatizado			Simple			Aromatizado		
			¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen
Estabilizantes			SÍ*	IDA	NGAA	SÍ	IDA	NGAA	SÍ	IDA	NGAA	SÍ	IDA	NGAA
	1404	Almidón Oxidado		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	1405	Almidón Tratado con Enzimas		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3
	1410	Fosfato de Monoalmidón		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3
	1412	Fosfato de Dialmidón		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3
	1414	Fosfato Acetilado de Dialmidón		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	1420	Almidón acetilado		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3
	1422	Adipato Acetilado de Dialmidón		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3
	1440	Hidroxipropilalmidón		BPF	01.2, trám. 3		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2, trám. 3		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6
	1442	Fosfato de Hidroxipropil Dialmidón		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3
	1520	Propilenglicol		10.000 mg/kg	01.7, trám. 6		10.000 mg/kg	01.7, trám. 6		10.000 mg/kg	01.7, trám. 6		10.000 mg/kg	01.7, trám. 6
Clase de Aditivo			¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen
Espesasantes			SÍ*	IDA	NGAA	SÍ	IDA	NGAA	SÍ	IDA	NGAA	SÍ	IDA	NGAA
	325	Lactato Sódico		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	334	Ácido L(+)-Tartárico		BPF	01.2.1, trám. 6		2000 mg/kg	01.7, trám. 6		BPF	01.2.1, trám. 6		2000 mg/kg	01.7, trám. 6
	335ii	Sodio L(+)-Tartrato		BPF	01.2.1, trám. 6		2000 mg/kg	01.7, trám. 6		BPF	01.2.1, trám. 6		2000 mg/kg	01.7, trám. 6
	336i	Tartrato		2000 mg/kg	01.7, trám. 6		2000 mg/kg	01.7, trám. 6		2000 mg/kg	01.7, trám. 6		2000 mg/kg	01.7, trám. 6
	336ii	Tartrato		2000 mg/kg	01.7, trám. 6		2000 mg/kg	01.7, trám. 6		2000 mg/kg	01.7, trám. 6		2000 mg/kg	01.7, trám. 6
	337	Tartrato Doble de Sodio y Potasio		2000 mg/kg	01.7, trám. 6		2000 mg/kg	01.7, trám. 6		2000 mg/kg	01.7, trám. 6		2000 mg/kg	01.7, trám. 6
	338	Ácido Fosfórico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	339i	Dihidrógenofosfato Sódico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	339ii	Hidrógenofosfato Disódico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	339iii	Fosfato Trisódico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	340i	Dihidrógenofosfato Potásico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	340ii	Hidrógenofosfato Dipotásico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	340iii	Fosfato Tripotásico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6

Clase de Aditivo	Número SIN	Denominación del Aditivo	Leches Fermentadas						Leches Fermentadas Tratadas Térmicamente Después de la Fermentación					
			Simple			Aromatizado			Simple			Aromatizado		
			¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen
Espesantes			SÍ*	IDA	NGAA	SÍ	IDA	NGAA	SÍ	IDA	NGAA	SÍ	IDA	NGAA
	341i	Dihidrógenofosfato Cálcico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	341ii	Hidrógenofosfato Cálcico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	341iii	Fosfato Tricálcico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	342i	Dihidrógenofosfato Amónico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	342ii	Hidrógenofosfato diamónico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	343ii	Hidrógenofosfato Magnésico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	343iii	Fosfato Trimagnésico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	400	Ácido Algínico		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6
	401	Alginato Sódico		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6
	402	Alginato Potásico		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6
	403	Alginato Amónico		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6
	404	Alginato Cálcico		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6
	405	Alginato de Propilenglicol		BPF	01.2, trám. 3		10.000 mg/kg	01.7, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		10.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	406	Agar		5.000 mg/kg	01.1.2.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.1.2.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.1.2.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.1.2.1.2, trám. 6
	407	Carragenano		5.000 mg/kg	01.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.7, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	407a	Algas Marinas Transformadas del Género Eucheuma		5.000 mg/kg	01.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.7, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	410	Goma de Algarrobo		BPF	01.2, trám. 3		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2, trám. 3		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6
	412	Goma Guar		BPF	01.2, trám. 3		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2, trám. 3		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6
	413	Goma Tragacanto		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	414	Goma Arábica		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	415	Goma Xantana		BPF	01.2,1,1, trám. 6		BPF	01.2.1.1, trám. 6		5000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		5000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6

Clase de Aditivo	Número SIN	Denominación del Aditivo	Leches Fermentadas						Leches Fermentadas Tratadas Térmicamente Después de la Fermentación					
			Simple			Aromatizado			Simple			Aromatizado		
			¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen
Espesantes			SÍ*	IDA	NGAA	SÍ	IDA	NGAA	SÍ	IDA	NGAA	SÍ	IDA	NGAA
	416	Goma Karaya		200 mg/kg	01.2.1.1, trám. 6		200 mg/kg	01.2.1.1, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6
	417	Goma Tara		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	418	Goma Gellan		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	420	Sorbitol (incluido el Jarabe de Sorbitol)		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	421	Manita		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	422	Glicerol		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	425	Harina de Konjac		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	440	Pectinas (Aminadas y No Aminadas)		BPF	01.2.1.1, trám. 6		BPF	01.2.1.1, trám. 6		10.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		10.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6
	442	Fosfátidos de Amonio		BPF	01.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.7, trám. 6		BPF	01.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.7, step 6
	450i	Pirofosfato Disódico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	450iii	Pirofosfato Tetrasódico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	450v	Pirofosfato Tetrapotásico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	450vi	Pirofosfato dicálcico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	451i	Trifosfato Pentasódico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	451ii	Trifosfato Pentapotásico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	452i	Polifosfatos de Sodio, Vidriosos		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	452ii	Polifosfato Potásico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	452iv	Polifosfato de Calcio		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	452v	Polifosfato Amónico		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	460i	Celulosa Microcristalina		BPF	01.2.1.1, trám. 6		BPF	01.2.1.1, trám. 6		20.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		20.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6
	460ii	Celulosa en Polvo		BPF	01.2.1.1, trám. 6		BPF	01.2.1.1, trám. 6		BPF	01.2.1.1, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6

Clase de Aditivo	Número SIN	Denominación del Aditivo	Leches Fermentadas						Leches Fermentadas Tratadas Térmicamente Después de la Fermentación					
			Simple			Aromatizado			Simple			Aromatizado		
			¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen
Espesantes			SÍ*	IDA	NGAA	SÍ	IDA	NGAA	SÍ	IDA	NGAA	SÍ	IDA	NGAA
	461	Metilcelulosa		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	463	Celulosa Hidroxipropílica		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	464	Metilcelulosa Hidroxipropílica		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	465	Etilcelulosa Metilica		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	466	Celulosa Carboximetilica de Sodio		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6
	471	Mono y Diglicéridos		5.000 mg/kg	01.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2, trám. 6
	472b	Ésteres de Ácido Láctico y Graso de Glicerol		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	472c	Ésteres de Ácido Cítrico y Graso de Glicerol		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	473	Sucroésteres de ácidos grasos		5.000 mg/kg	01.1.2, trám. 6		10.000 mg/kg	01.7, trám. 6		5.000 mg/kg	01.1.2, trám. 6		10.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	474	Sucroglicéridos		5.000 mg/kg	01.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.7, trám. 6		5.000 mg/kg	01.1.2, trám. 6		5.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	475	Ésteres Poliglicéridos de Ácidos Grasos		30.000 mg/kg	01.2.1		10.000 mg/kg	01.2.1, trám. 6		30.000 mg/kg	07.1, trám. 6		10.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	480	Sulfosuccinato Sódico de Dioctilo		25 mg/kg	01.1.2, trám. 6		25 mg/kg	01.1.2, trám. 6		25 mg/kg	01.1.2, trám. 6		25 mg/kg	01.1.2, trám. 6
	481i	Estearoil-2-lactilato de Sodio		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		10.000 mg/kg	01.7, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		10.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	482i	Estearoil-2-lactilato de Calcio		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		10.000 mg/kg	01.7, trám. 6		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		10.000 mg/kg	01.7, trám. 6
	542	Polifosfato Óseo		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6		880 mg/kg *	01.2, trám. 6		8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	965	Maltitol y Jarabe de Maltitol		50.000 mg/kg	01.2, trám. 3		50.000 mg/kg	01.2, trám. 3		50.000 mg/kg	01.2, trám. 3		50.000 mg/kg	01.2, trám. 3
	966	Lactitol		30.000 mg kg	01.2, trám. 3		30.000 mg kg	01.2, trám. 3		30.000 mg kg	01.2, trám. 3		30.000 mg kg	01.2, trám. 3
	967	Xilitol		30.000 mg/kg	01.2, trám. 3		30.000 mg/kg	01.2, trám. 3		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	1200	Polidextrosa		BPF	01.2, trám. 6		BPF	01.2, trám. 6		BPF	01.2, trám. 6		BPF	01.2, trám. 6
	1400	Dextrinas, Almidón Tostado, Blanco y Amarillo		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3
	1401	Almidón Tratado con Ácido		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3
	1402	Almidón Tratado Alcalinamente		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3
	1403	Almidón Blanqueado		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3

Clase de Aditivo	Número SIN	Denominación del Aditivo	Leches Fermentadas						Leches Fermentadas Tratadas Térmicamente Después de la Fermentación					
			Simple			Aromatizado			Simple			Aromatizado		
			¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen
Esesantes			SÍ*	IDA	NGAA	SÍ	IDA	NGAA	SÍ	IDA	NGAA	SÍ	IDA	NGAA
	1404	Almidón Oxidado		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	1405	Almidón Tratado con Enzimas		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3
	1410	Fosfato de Monoalmidón		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3
	1412	Fosfato de Dialmidón		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3
	1414	Fosfato Acetilado de Dialmidón		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2.1.2, trám. 6
	1420	Almidón Acetilado		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3
	1422	Adipato Acetilado de Dialmidón		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3
	1440	Hidroxiopropilalmidón		BPF	01.2, trám. 3		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6		BPF	01.2, trám. 3		5.000 mg/kg	01.2.1.2, trám. 6
	1442	Fosfato de Hidroxiopropil Dialmidón		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3
	1450	Octenil Succinato Sódico de Almidón		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3		BPF	01.2, trám. 3
	1520	Propilenglicol		10.000 mg/kg	01.7, trám. 6		10.000 mg/kg	01.7, trám. 6		10.000 mg/kg	01.7, trám. 6		10.000 mg/kg	01.7, trám. 6
Clase de Aditivo			¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen
Conservantes			NO	No corresp.	No corresp.	NO	No corresp.	No corresp.	NO	No corresp.	No corresp.	SÍ	IDA	NGAA
	200	Ácido Sórbico											1000 mg/kg	01.7, trám. 6
	201	Sorbato Sódico											1000 mg/kg	01.7, trám. 6
	202	Sorbato de Potasio											1000 mg/kg	01.7, trám. 6
	203	Sorbato Cálcico											1000 mg/kg	01.7, trám. 6
	210	Ácido Benzoico											300 mg/kg	01.7, trám. 8
	211	Benzoato Sódico											300 mg/kg	01.7, trám. 8
	212	Benzoato Potásico											300 mg/kg	01.7, trám. 8
	213	Benzoato Cálcico											300 mg/kg	01.7, trám. 8
	214	Etil parahidroxibenzoato											120 mg/kg	01.7, trám. 6
	216	Propil parahidroxibenzoato											120 mg/kg	01.7, trám. 6
	218	etil parahidroxibenzoato											120 mg/kg	01.7, trám. 6
	260	Ácido Acético, Glacial											BPF	01.2.1.2
	334	Ácido L(+)-Tartárico											2000 mg/kg	01.7, trám. 6
	335i	Monosodio L(+)-Tartrato											2000 mg/kg	01.7, trám. 6
	335ii	Sodio L(+)-Tartrato											2000 mg/kg	01.7, trám. 6
	336i	Tartrato											2000 mg/kg	01.7, trám. 6
	336ii	Tartrato											2000 mg/kg	01.7, trám. 6
	337	Sodio Potásico L(+)-Tartrato											2000 mg/kg	01.7, trám. 6
	338	Ácido Fosfórico											8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	339i	Dihidrogenofosfato Sódico											8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6

Clase de Aditivo	Número SIN	Denominación del Aditivo	Leches Fermentadas						Leches Fermentadas Tratadas Térmicamente Después de la Fermentación					
			Simple			Aromatizado			Simple			Aromatizado		
			¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen
Conservantes			NO	No corresp.	No corresp.	NO	No corresp.	No corresp.	NO	No corresp.	No corresp.	SÍ	IDA	NGAA
	339ii	Hidrógenofosfato Disódico											8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	339iii	Fosfato Trisódico											8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	340i	Dihidrógenofosfato Potásico											8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	340ii	Hidrógenofosfato Dipotásico											8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	340iii	Fosfato Tripotásico											8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	341i	Dihidrógenofosfato Cálcico											8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	341ii	Hidrógenofosfato Cálcico											8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	341iii	Fosfato Tricálcico											8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	342i	Dihidrógenofosfato Amónico											8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	342ii	Hidrógenofosfato diamónico											8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	343ii	Hidrógenofosfato Magnésico											8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	343iii	Fosfato Trimagnésico											8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	450i	Pirofosfato Disódico											8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	450iii	Pirofosfato Tetrasódico											8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	450v	Pirofosfato Tetrapotásico											8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	450vi	Pirofosfato Dicálcico											8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	451i	Trifosfato Pentasódico											8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	451ii	Trifosfato Pentapotásico											8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	452i	Polifosfatos de Sodio, Vidriosos											8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	452ii	Polifosfato Potásico											8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	452iv	Polifosfato de Calcio											8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
Clase de Aditivo			¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen
Conservantes			NO	No corresp.	No corresp.	NO	No corresp.	No corresp.	NO	No corresp.	No corresp.	SÍ	IDA	NGAA
	452v	Polifosfato Amónico											8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
	542	Polifosfato Óseo											8.800 mg/kg *	01.7, trám. 6
Clase de Aditivo			¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen	¿Permitido?	Nivel Máx.	Origen
Gases Env.			NO	No corresp.	No corresp.	SÍ	IDA	NGAA	SÍ	IDA	NGAA	SÍ	IDA	NGAA
	290	Dióxido de Carbono					BPF	01.2, trám. 6		BPF	01.2, trám. 6		BPF	01.2, trám. 6
	941	Nitrógeno					BPF	01.2, trám. 6		BPF	01.2, trám. 6		BPF	01.2, trám. 6
	942	Óxido Nitroso					BPF	01.2.1.1, trám. 6		BPF	01.2.1.1, trám. 6		BPF	01.2.1.1, trám. 6
		*Medidos como Fosfatos	nota-	en trám. 3 para 01,2, a	2.200 mg/kg y 01,7		a	10.500 mg/kg						