

Ministerio de Salud Pública

ASUNTO NRO. 24.-

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y MINERÍA

Montevideo, 19 FEB 2019

VISTO: el Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994 y la Resolución N° 63/18 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR de 16 de diciembre de 2018, por la que se aprueba el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre: "Asignación de Aditivos y sus Límites Máximos para la Categoría de Alimentos: Categoría 8: Carnes y Productos Cárnicos". (Derogación de las Resoluciones GMC N° 73/97);-----

RESULTANDO: que se ha solicitado la actualización de la normativa al respecto, mediante la incorporación de la citada Resolución del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, incorporando su contenido al Capítulo 13 - Carnes y derivados - sección 3, del citado Reglamento Bromatológico Nacional;-----

CONSIDERANDO: I) que de acuerdo a lo establecido en el artículo 38 del Protocolo Adicional de Ouro Preto, aprobado por la Ley N° 16.712 del 1° de setiembre de 1995, los Estados parte se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias, para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los Órganos correspondientes, previstos en el artículo 2° del referido Protocolo;-----

II) que es necesario proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado poniendo en vigencia en el derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el Visto;-----

III) que la actualización planteada contribuye a permitir un mayor y más fluido relacionamiento comercial con otros países, circunstancia que beneficia el comercio exterior de nuestro País;-----

IV) que la modificación proyectada es solicitada por el Departamento de Alimentos, Cosméticos y Domisanitarios de la División Evaluación Sanitaria;-----

V) la presente modificación cuenta con el aval de la División Normas Sanitarias y de la Dirección General de la Salud del Ministerio de Salud Pública;-----

ATENCIÓN: a lo precedentemente expuesto y a lo preceptuado por la Ley N° 9202 de 12 de enero de 1934 y concordantes;-----

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

DECRETA:

Artículo 1°.- Incorpórese la Resolución GMC N° 63/18 de MERCOSUR de 16 de diciembre de 2018, por la que se aprueba el “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre “Asignación de Aditivos y sus Límites Máximos para la Categoría de Alimentos: Categoría 8: Carnes y productos cárnicos”. Derogación de la resolución GMC N° 73/97 al Capítulo 13, Sección 3, artículo 13.3.66 del Decreto N° 315/94 de 5 de julio de 1994 (Reglamento Bromatológico Nacional).-----

Artículo 2°.- Incorpórese el artículo 13.3.66 al Capítulo 13, sección 3 del Reglamento Bromatológico Nacional el que quedará redactado de la siguiente forma: **13.3.66.-** Se permite para carnes y subproductos cárnicos el uso de aditivos establecidos en el Reglamento Técnico Mercosur GMC N° 63/18 “Asignación de aditivos y sus límites máximos para la categoría de alimentos: Categoría 8: carnes y productos cárnicos”.-----

Artículo 3°.- Derógase el Decreto N° 33/001 de 31 de enero de 2001.-----

Artículo 4°.- Derógase de la Lista Positiva de Aditivos

Ministerio de Salud Pública

Alimentarios, Anexo 11 del artículo 3.5.2 del citado Reglamento, todos los aditivos referentes a carnes y productos cárnicos.-----

Artículo 5°.- Incorpórese al presente Decreto el referido Reglamento Técnico Mercosur en calidad de Anexo y como parte integral del mismo.-----

Artículo 6°.- El presente Decreto tendrá vigencia a partir de su publicación en el Diario Oficial.-----

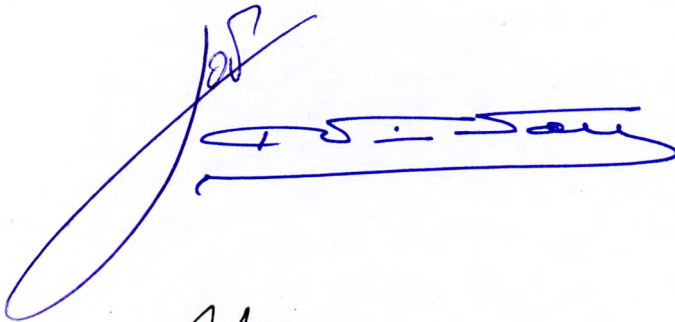
Artículo 7°.- Comuníquese. Publíquese.-----

Decreto Interno N°

Decreto Poder Ejecutivo N°

Ref. N° 001-3-54-2019

AA.



Dr. TABARÉ VÁZQUEZ
Presidente de la República
Período 2015 - 2020

MERCOSUR/GMC/RES N° 63/18

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS
LÍMITES MÁXIMOS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS: CATEGORÍA 8:
CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS
(DEROGACIÓN DE LA RESOLUCIÓN GMC N° 73/97)**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 105/94, 73/97, 38/98, 52/98, 11/06, 34/10 y 45/17 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que la armonización de los reglamentos técnicos tiende a facilitar el comercio en el ámbito del MERCOSUR.

Que es necesario actualizar los aditivos alimentarios y sus límites máximos para la Categoría de Alimentos 8: Carnes y Productos cárnicos.

**EI GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:**

Art. 1- Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR de Asignación de Aditivos y sus Límites Máximos para la Categoría de Alimentos: Categoría 8: Carnes y Productos Cárnicos", que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 3 - Los Estados Partes indicarán en el ámbito del Subgrupo de Trabajo N°3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad" (SGT N°3) los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución.

Art. 4 - Derogar la Resolución GMC N° 73/97.

Art. 5 - Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes antes del 15/VI/2019.

L GMC Ext.- Montevideo, 16/XII/18.

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS LÍMITES MÁXIMOS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS: CATEGORÍA 8: CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS

1. Para fines de asignación de aditivos alimentarios se adoptan las siguientes categorías y definiciones:

1.1. Categoría 8.0 – Carne y productos cárnicos:

1.1.1. Categoría 8.1 – Carne: es la parte muscular comestible de animales faenados y declarados aptos para el consumo humano por la inspección veterinaria oficial, constituida por los tejidos blandos que rodean el esqueleto, incluido su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis, la piel de los suínos y aves (excepto de la orden *Struthioniformes*) y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de faena. También se considera carne el diafragma. No son alcanzados por esta definición las carnes separadas mecánicamente.

1.1.1.1. Categoría 8.1.1 - Carne fresca: es la carne que no recibió ningún tratamiento de conservación diferente de la aplicación de frío (carne enfriada y congelada), que mantienen sus características naturales y sin la adición de ingredientes. No se autoriza la adición de aditivos.

1.1.2. Categoría 8.2. Productos cárnicos procesados:

1.1.2.1. Categoría 8.2.1 - Chacinados: son los productos preparados sobre la base de carne y/o subproductos cárnicos comestibles*, adicionados o no de otros ingredientes autorizados.

(*) Subproducto cárnico comestible: es cualquier parte del animal de faena declarada apta para el consumo humano por la inspección veterinaria oficial, que no se encuadra en la definición de carne. En los subproductos cárnicos frescos no está autorizado el uso de aditivos.

1.1.2.1.1. Categoría 8.2.1.1 - Chacinados Fresco: es el chacinado crudo no sometido a procesos de cocción o secado.

1.1.2.1.2. Categoría 8.2.1.2: Chacinados Seco: es el chacinado sometido a un proceso de deshidratación parcial para favorecer su conservación por un periodo prolongado.

1.1.2.1.3. Categoría 8.2.1.3 - Chacinado Cocido: es el chacinado que, cualquiera que sea su forma de elaboración, fue sometido a un proceso de cocción.

1.1.2.2. Categoría 8.2.2 – Salazón: es el producto elaborado con carne y/o subproductos cárnicos comestibles sometidos a un proceso destinado a su conservación mediante la adición de sal (cloruro de sodio).

1.1.2.2.1. Categoría 8.2.2.1 – Salazón Cruda: es la salazón no sometida a un proceso de cocción.

1.1.2.2.2. Categoría 8.2.2.2 – Salazón Cocida: es la salazón que fue sometida a un proceso de cocción.

1.1.2.3. Categoría 8.2.3 - Conservas y semiconservas cárnicas y mixtas:

1.1.2.3.1. Categoría 8.2.3.1 - Conservas cárnicas y mixtas:

Conserva cárnica – es el producto elaborado a base de carnes y/o subproductos cárnicos comestibles, adicionado o no de ingredientes autorizados, envasado herméticamente y sometido a un tratamiento de esterilización comercial.

Conserva mixta – es el producto elaborado a base de carnes y/o subproductos cárnicos comestibles y vegetales, adicionado o no de ingredientes autorizados, envasado herméticamente y sometido a un tratamiento de esterilización comercial.

1.1.2.3.2. Categoría 8.2.3.2 - Semiconservas cárnicas y mixtas:

Semiconserva cárnica – es el producto elaborado a base de carnes y/o subproductos cárnicos comestibles, adicionado o no de ingredientes autorizados, envasado y sometido a un tratamiento térmico que permite prolongar, por un período inferior al de las conservas, su aptitud para el consumo.

Semiconserva mixta – es el producto elaborado a base de carnes y/o subproductos cárnicos comestibles y vegetales, adicionado o no de ingredientes autorizados, envasado y sometido a un tratamiento térmico que permite prolongar, por un periodo inferior al de las conservas, su aptitud para el consumo.

1.1.3. Categoría 8.2.4 – Otros productos cárnicos:

1.1.3.1. Categoría 8.2.4.1 – Productos cárnicos deshidratados: es el producto cárnico obtenido a partir de un proceso tecnológico de deshidratación adecuado, no debiendo contener más de 5% de humedad.

2. Se admite la presencia de aditivos alimentarios transferidos a través de los ingredientes, de acuerdo con el principio de transferencia de aditivos alimentarios.

3. Asignación de aditivos alimentarios, funciones y límites máximos autorizados para la categoría 8: carnes y productos cárnicos:

8.0 CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS		
8.1 CARNES		
8.1.1 CARNES FRESCAS		
No se permite el uso de aditivos.		
8.2 PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS		
8.2.1 CHACINADOS		
8.2.1.1 CHACINADOS FRESCOS		
INS	Nombre del aditivo	Límite máximo (g/100g)
ACIDULANTE		
260	Ácido acético	q.s.
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucono-delta-lactona	q.s.
REGULADOR DE ACIDEZ		
325	Sodio lactato	3,5
326	Potasio lactato	3
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	q.s.
332ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	q.s.
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	q.s.
261	Potasio acetato	q.s.
262(i)	Sodio acetato	q.s.

ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Ácido eritórbito, ácido isoascórbico	q.s.
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	q.s.
310	Propil galato	0,01 (sobre el tenor de materia grasa). Solos o en combinación. Exclusivamente para elaboración de productos congelados.
320	Butilhidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado	
307a	Tocoferol, d-alfa	0,03 g/100g (sobre el tenor de materia grasa). Solos o combinados. Solo para productos a base de carne picada que contenga otros ingredientes.
307 b	Tocoférol concentrado	
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados en el MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes.		
COLORANTE		
100i	Curcuma o curcumina	0,002 (expresado como curcumina).
120	Carmín, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	0,01 (expresado como ácido carmínico).
150a	Caramelo I – simples	q.s.
150b	Caramelo II – proceso sulfito caustico	q.s. (para uso en superficie) (*).
150c	Caramelo III – proceso amonio	
150d	Caramelo IV – proceso sulfito- amonio	
160aaii	Carotenos: extractos naturales	0,002

160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	0,002 (expresado como norbixina). Solo para tratamiento de superficie.
160c	Extracto de Paprika, capsorrubina, capsantina	0,001 (expresado como capsantina).
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.
(*) 0,2g/100g en el producto final que contiene proteína vegetal en su composición.		
CONSERVADOR		
249	Potasio nitrito	0,015 (*)
250	Sodio nitrito	
251	Sodio nitrato	0,03 (*)
252	Potasio nitrato	
262ii	Sodio diacetato, sodio hidrógeno diacetato	0,1
(*) la suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 0.015 g/100g expresada como nitrito de sodio.		
ESPESANTE		
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	0,3 (expresado como carragenina).
407a	Alga eucheama procesada (PES) (incluidas sus sales de sodio y potasio)	0,3 (expresado como alga eucheama).
401	Alginato de sodio y sales de calcio	1,2 Solo para productos cárnicos compactados y/o moldeados, elaborados a partir de piezas y/o recortes de carne.
ESTABILIZANTE		
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (expresado como P ₂ O ₅ .) Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne.
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	

340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto-fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato
342i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciario
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametaposfato, sal de Graham, sodio polifosfato
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetaposfato
452iii	Calcio y sodio polifosfato

RESALTADOR DE SABOR		
620	Ácido glutámico (L(+)-)	q.s.
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	q.s.
622	Potasio (mono) glutamato	q.s.
623	Calcio diglutamato	q.s.
624	Monoamonio glutamato	q.s.
625	Magnesio diglutamato	q.s.
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato	q.s.
628	Potasio 5-guanilato	q.s.
629	Calcio 5-guanilato	q.s.
630	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	q.s.
632	Potasio inosinato	q.s.
633	Calcio 5-inosinato	q.s.
HUMECTANTE		
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	2
422	Glicerina, glicerol	q.s.
ESTABILIZANTE DEL COLOR		
375	Ácido nicotínico	0,01 Solo para hamburguesas .
8.2.1.2 CHACINADOS SECOS		
INS	Nombre del aditivo	Limite máximo (g/100g)
ACIDULANTE		
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucono-delta-lactona	q.s.
REGULADOR DE ACIDEZ		
325	Sodio lactato	3,5
326	Potasio lactato	3
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	q.s.
332ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	q.s.
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	q.s.

261	Potasio acetato	q.s.
262(i)	Sodio acetato	q.s.
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	q.s.
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados en MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes.		
COLORANTE		
100i	Curcuma o curcumina	0,002 (expresado como curcumina).
120	Carmín, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	0,01 (expresado como ácido carmínico).
150a	Caramelo I – simples	q.s.
150b	Caramelo II – proceso sulfito caustico	q.s. (para uso en superficie) (*).
150c	Caramelo III – proceso amonio	
150d	Caramelo IV – proceso sulfito- amonio	
160a(ii)	Carotenos: extractos naturales	0,002
160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	0,002 (expresado como norbixina). Solo para tratamiento de superficie.
160c	Extracto de Paprika, capsorrubina, capsantina	0,001 (expresado como capsantina).
162	Rojo de remolacha, betaina	q.s.
(*) 0,2g/100g en el producto final que contiene proteína vegetal en su composición.		

CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,02 (expresado como ácido sórbico). Solo para uso externo, tratamiento de superficie (ausencia en la masa). Solos o en combinación.
201	Sodio sorbato	
202	Potasio sorbato	
203	Calcio sorbato	
235	Pimaricina, natamicina	0,002 Solo para tratamiento de la superficie de la pieza entera de productos embutidos, equivalente a 1 mg/dm ² aplicado en la superficie a una profundidad máxima de 5 mm.
249	Potasio nitrito	0,015 (*)
250	Sodio nitrito	
251	Sodio nitrato	0,03 (*)
252	Potasio nitrato	
262ii	Sodio diacetato, sodio hidrógeno diacetato	0,1
(*) la suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 0.015 g/100g expresada como nitrito de sodio.		
ESTABILIZANTE		
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (expresado como P ₂ O ₅ .) Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne.
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto-fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato	

340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno ortofosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato
342i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciario
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato
452iii	Calcio y sodio polifosfato

RESALTADOR DE SABOR		
620	Ácido glutámico (L(+)-)	q.s.
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	q.s.
622	Potasio (mono) glutamato	q.s.
623	Cálcio diglutamato	q.s.
624	Monoamonio glutamato	q.s.
625	Magnesio diglutamato	q.s.
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato	q.s.
628	Potasio 5-guanilato	q.s.
629	Calcio 5-guanilato	q.s.
630	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	q.s.
632	Potasio inosinato	q.s.
633	Calcio 5-inosinato	q.s.
EMULSIFICANTE		
472a	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido acético	q.s. (solo para uso en superficie, para adhesión de condimentos y especias en el producto final).
8.2.1.3 CHACINADOS COCIDOS		
INS	Nombre del aditivo	Limite máximo (g/100g)
ACIDULANTE		
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucono-delta-lactona	q.s.
REGULADOR DE ACIDEZ		
325	Sodio lactato	3.5
326	Potasio lactato	3.0
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	q.s.
332ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	q.s.
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	q.s.
261	Potasio acetato	q.s.
262i	Sodio acetato	q.s.

ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	q.s.
310	Propil galato	0,01 (sobre el tenor de materia grasa).
320	Butilhidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado	
321	Butilhidroxitolueno, BHT, hidroxitolueno butilado	Solos o combinados. Solo para productos congelados.
330	Ácido cítrico	q.s.
307a	Tocoferol, d-alfa	0,05 g/100g (sobre el tenor de materia grasa) Solos o combinados.
307 b	Tocoférol concentrado	
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados en MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes.		
CONSERVADOR		
249	Potasio nitrito	0,015 (*)
250	Sodio nitrito	
251	Sodio nitrato	0,03 (*)
252	Potasio nitrato	
262ii	Sodio diacetato, Sodio hidrogeno diacetato	0,1
234	Nisina	0,0025g/100g (como nisina) (**)

280	Ácido propiónico	0.5g/100g como ácido propionico.
281	Sodio propionato	0.5g/100g como ácido propionico.
283	Potasio propionato	0.5g/100g como ácido propionico.
(*) La suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 0,015 g/100g expresada como nitrito de sodio.		
(**) excepto: salchicha tipo Frankfurt (Argentina y Brasil), salchicha frankfurter (Paraguay), salchicha tipo Frankfurter (Uruguay)		
COLORANTE		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,002 (expresado como curcumina).
120	Carmín, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	0,01 (expresado como ácido carmínico).
150a	Caramelo I – simple	q.s.
150b	Caramelo II – proceso sulfito caustico	q.s. (para uso en superficie) (*).
150c	Caramelo III – proceso amonio	
150d	Caramelo IV – proceso sulfito- amonio	
160aii	Carotenos: extractos naturales	0,002
160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	0,002 (expresado como norbixina). Solo para tratamiento de superficie.
160c	Extracto de paprika, capsorrubina, capsantina	0,001 (expresado como capsantina).
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.
(*) 0,2g/100g en el producto final que contiene proteína vegetal en su composición.		
ESTABILIZANTE DE COLOR		
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (expresado como P ₂ O ₅). Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne.
ESPESANTE		
400	Ácido algínico	0,3
401	Sodio alginato	0,3
402	Potasio alginato	0,3
403	Amonio alginato	0,3

404	Calcio alginato	0,3
405	Propilenglicol alginato	0,3
406	Agar	0,3
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	0,5 (expresado como carragenina).
407a	Alga eucheuma procesada (PES) (incluido sus sales de sodio y potasio)	0,3 (expresado como alga eucheuma) .
410	Goma garrofín, goma caroba, goma algarrobo, goma jataí	0,3
412	Goma guar	0,3
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	0,3
461	Metilcelulosa	0,3
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	0,3
466	Carboximetilcelulosa	0,3
EMULSIONANTE		
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	0,5 (expresado como P_2O_5).
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne.
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	q.s.
472a	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido acético	q.s. Solo para uso en superficie, para adhesión de condimentos y especias en el producto final.
ESTABILIZANTE		
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (expresado como P_2O_5). Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne.
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	

340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto-fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato
342i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciario
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato
452iii	Calcio y sodio polifosfato

RESALTADOR DE SABOR		
620	Ácido glutámico (L(+)-)	q.s.
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	q.s.
622	Potasio (mono) glutamato	q.s.
623	Calcio diglutamato	q.s.
624	Monoamonio glutamato	q.s.
625	Magnesio diglutamato	q.s.
627	Sodio (di) guanilato, sodio (di) 5'- guanilato	q.s.
628	Potasio 5-guanilato	q.s.
629	Calcio 5-guanilato	q.s.
630	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	q.s.
632	Potasio inosinato	q.s.
633	Calcio 5-inosinato	q.s.
HUMECTANTE		
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	2,0
422	Glicerina, glicerol	q.s.
8.2.2 SALAZONES		
8.2.2.1 SALAZÓN CRUDA		
INS	Nombre del aditivo	Limite máximo (g/100g)
ACIDULANTE		
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucono-delta-lactona	q.s.
REGULADOR DE ACIDEZ		
325	Sodio lactato	3,5
326	Potasio lactato	3,0
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	q.s.
332ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	q.s.
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	q.s.

ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados en MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes.		
CONSERVADOR		
200	Ácido sórbico	0,02 (expresado como ácido sórbico). Solo para uso externo (ausencia en la masa). Solo o en combinación.
201	Sodio sorbato	
202	Potasio sorbato	
203	Calcio sorbato	0,015 (*)
249	Potasio nitrito	
250	Sodio nitrito	0,03 (*)
251	Sodio nitrato	
252	Potasio nitrato	
(*) la suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 0,015 g/100g expresada como nitrito de sodio.		
ESTABILIZANTE		
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (expresado como P ₂ O ₅). Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne.
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	

340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno ortofosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato
342i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciario
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametaposfato, sal de Graham, sodio polifosfato
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetaposfato
452iii	Calcio y sodio polifosfato

RESALTADOR DE SABOR		
620	Ácido glutámico (L(+)-)	q.s.
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	q.s.
622	Potasio (mono) glutamato	q.s.
623	Calcio diglutamato	q.s.
624	Monoamonio glutamato	q.s.
625	Magnesio diglutamato	q.s.
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato	q.s.
628	Potasio 5-guanilato	q.s.
629	Calcio 5-guanilato	q.s.
630	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	q.s.
632	Potasio inosinato	q.s.
633	Calcio 5-inosinato	q.s.
INS	Nombre del aditivo	Limite máximo (g/100g)
ACIDULANTE		
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucono-delta-lactona	q.s.
REGULADOR DE ACIDEZ		
262ii	Sodio diacetato, sodio hidrógeno diacetato	0,1
325	Sodio lactato	3,5
326	Potasio lactato	3,0
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	q.s.
332ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	q.s.
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	q.s.
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.

AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados en MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes.		
CONSERVADOR		
249	Potasio nitrito	0,015 (*)
250	Sodio nitrito	
251	Sodio nitrato	0,03 (*)
252	Potasio nitrato	
(*) La suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 0,015 g/100g expresada como nitrito de sodio.		
COLORANTE		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,002 (expresado como curcumina).
120	Carmín, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	0,01 (expresado como ácido carmínico).
150a	Caramelo I – simple	q.s.
150b	Caramelo II – proceso sulfito caustico	q.s. (para uso en superficie) (*).
150c	Caramelo III – proceso amonio	
150d	Caramelo IV – proceso sulfito-amonio	
160a ⁱⁱ	Carotenos: extractos naturales	0,002
160c	Paprika, capsorrubina, capsantina	0,001 (expresado como capsantina).
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.
(*) 0,2g/100g en el producto final que contiene proteína vegetal en su composición.		
ESPELANTE		
400	Ácido alginico	0,3
401	Sodio alginato	0,3
402	Potasio alginato	0,3
403	Amonio alginato	0,3
404	Calcio alginato	0,3
405	Propilenglicol alginato	0,3
406	Agar	0,3
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	0,5 (expresado como carragenina).
407a	Alga eucema processada (PES) (incluido sus sales de sodio y potasio)	0,3 (expresado como alga eucema).
410	Goma garrofin, goma caroba, goma algarrobo, goma jataí	0,3
412	Goma guar	0,3
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	0,3

ESTABILIZANTE		
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	0,5 (expresado como P ₂ O ₅). Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne.
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto-fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato	
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato	
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	
342i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato	
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato	
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciario	
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato	

450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato	
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato	
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametaposfato, sal de Graham, sodio polifosfato	
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetaposfato	
452iii	Calcio y sodio polifosfato	
RESALTADOR DE SABOR		
620	Ácido glutámico (L(+)-)	q.s.
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	q.s.
622	Potasio (mono) glutamato	q.s.
623	Calcio diglutamato	q.s.
624	Monoamonio glutamato	q.s.
625	Magnesio diglutamato	q.s.
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato	q.s.
628	Potasio 5-guanilato	q.s.
629	Calcio 5-guanilato	q.s.
630	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	q.s.
632	Potasio inosinato	q.s.
633	Calcio 5-inosinato	q.s.
HUMECTANTE		
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	2
422	Glicerina, glicerol	q.s.
8.2.3 CONSERVAS Y SEMICONSERVAS CÁRNICAS Y MIXTAS		
8.2.3.1 CONSERVAS CÁRNICAS Y MIXTAS		
INS	Nombre del aditivo	Limite máximo (g/100g)
ACIDULANTE		
260	Ácido acético	q.s.
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucono-delta-lactona	q.s.

REGULADOR DE ACIDEZ		
325	Sodio lactato	3,5
326	Potasio lactato	3,0
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	q.s.
332ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	q.s.
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	q.s.
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	q.s.
310	Propil galato	0,02 (sobre el tenor de materia grasa).
320	Butilhidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado	Solos o en combinación. Solo para feijoada.
307a	Tocoferol, d-alfa	0,05g/100g (sobre el tenor de materia grasa).
307 b	Tocoférol concentrado	Solos o combinados. Excepto para el corned beef, y para carne "luncheon" definido de acuerdo a CODEX STAN 89-1981 última revisión
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados en MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes.		
CONSERVADOR		
249	Potasio nitrito	0,015 (*)
250	Sodio nitrito	
251	Sodio nitrato	
252	Potasio nitrato	
(*) la suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 0.015 g/100g expresada como nitrito de sodio.		

COLORANTE		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,002 (expresado como curcumina).
120	Carmín, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	0,01 (expresado como ácido carmínico).
150 ^a	Caramelo I – simple	q.s.
150b	Caramelo II – proceso sulfito caustico	q.s. (para uso en superficie) (*).
150c	Caramelo III – proceso amonio	
150d	Caramelo IV – proceso sulfito- amonio	
160a ⁱⁱ	Carotenos: extractos naturales	0,002
160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	0,002 (expresado como norbixina) Solo para uso en la superficie de salchichas en conserva.
160c	Paprika, capsorrubina, capsantina	0,001 (expresado como capsantina).
162	Rojo de remolacha, betaina	q.s.
(*) 0,2g/100g en el producto final que contiene proteína vegetal en su composición.		
ESPELANTE		
400	Ácido alginico	0,3
401	Sodio alginato	0,3
402	Potasio alginato	0,3
403	Amonio alginato	0,3
404	Calcio alginato	0,3
406	Agar	0,3
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	0,3 (expresado como carragenina).
407a	Alga eucheuma procesada (PES) (incluidas sus sales de sodio y potasio)	0,3 (expresado como alga eucheuma).
410	Goma garrofin, goma caroba, goma algarrobo, goma jatai	0,3
412	Goma guar	0,3
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	0,3

ESTABILIZANTE		
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (expresado como P ₂ O ₅). Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne.
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto-fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato	
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato	
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	
342i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato	
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato	
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciario	
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	

450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato	
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato	
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato	
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	
452iii	Calcio y sodio polifosfato	
RESALTADOR DE SABOR		
620	Ácido glutámico (L(+)-)	q.s.
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	q.s.
622	Potasio (mono) glutamato	q.s.
623	Calcio diglutamato	q.s.
624	Monoamonio glutamato	q.s.
625	Magnesio diglutamato	q.s.
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato	q.s.
628	Potasio 5-guanilato	q.s.
629	Calcio 5-guanilato	q.s.
630	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	q.s.
632	Potasio inosinato	q.s.
633	Calcio 5-inosinato	q.s.
HUMECTANTE		
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	2
422	Glicerina, glicerol	q.s.
EMULSIFICANTE		
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	q.s.

8.2.3.2 SEMICONSERVAS CÁRNICAS Y MIXTAS		
INS	Nombre del aditivo	Limite máximo (g/100g)
ACIDULANTE		
260	Ácido acético	q.s.
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	q.s.
330	Ácido cítrico	q.s.
575	Glucono-delta-lactona	q.s.
REGULADOR DE ACIDEZ		
262ii	Sodio diacetato, sodio hidrogeno diacetato	0,1
325	Sodio lactato	3,5
326	Potasio lactato	3
327	Calcio lactato	q.s.
331iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	q.s.
332ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	q.s.
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	q.s.
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	q.s.
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	q.s.
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados en MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes.		
CONSERVADOR		
249	Potasio nitrito	0,015 (*)
250	Sodio nitrito	
251	Sodio nitrato	0,03 (*)
252	Potasio nitrato	
(*) la suma de los nitritos y nitratos, determinados como cantidad residual máxima, no debe superar 0,015 g/100g expresada como nitrito de sodio.		

COLORANTE		
100i	Cúrcuma, curcumina	0,002 (epresado como curcumina).
120	Carmín, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	0,01 (epresado como ácido carmínico).
150a	Caramelo I – simple	q.s.
150b	Caramelo II – proceso sulfito caustico	q.s. (para uso en superficie) (*).
150c	Caramelo III – proceso amonio	
150d	Caramelo IV – proceso sulfito- amonio	
160aii	Carotenos: extractos naturales	0,002
160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	0,002 (expresado como norbixina) Solo para uso en la superficie de salchichas en conserva.
160c	Paprika, capsorrubina, capsantina	0,001 (expresado como capsantina).
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.
(*) 0,2g/100g en el producto final que contiene proteína vegetal en su composición.		
ESPESANTE		
400	Ácido algínico	0,3
401	Sodio alginato	0,3
402	Potasio alginato	0,3
403	Amonio alginato	0,3
404	Calcio alginato	0,3
406	Agar	0,3
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	0,3 (expresado como carragenina).
407a	Alga euchema procesada (PES) (incluidas sus sales de sodio y potasio)	0,3 (expresado como alga euchema).
410	Goma garrofn, goma caroba, goma algarrobo, goma jatai	0,3
412	Goma guar	0,3
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	0,3

ESTABILIZANTE		
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (expresado como P ₂ O ₅). Cantidad agregada, sin considerar la cantidad naturalmente presente en la carne.
339i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	
340i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto-fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato	
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato	
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno orto-fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	
342i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato	
342ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	
343ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato	
343iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciario	
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	

450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	
450vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato	
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato	
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato	
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametáfosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetáfosfato	
452iii	Calcio y sodio polifosfato	
RESALTADOR DE SABOR		
620	Ácido glutámico (L(+)-)	q.s.
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	q.s.
622	Potasio (mono) glutamato	q.s.
623	Calcio diglutamato	q.s.
624	Monoamonio glutamato	q.s.
625	Magnesio diglutamato	q.s.
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato	q.s.
628	Potasio 5-guanilato	q.s.
629	Calcio 5-guanilato	q.s.
630	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	q.s.
632	Potasio inosinato	q.s.
633	Calcio 5-inosinato	q.s.
HUMECTANTE		
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	2
422	Glicerina, glicerol	q.s.
EMULSIFICANTE		
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	q.s.
472b	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido láctico	q.s.
472c	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido cítrico	q.s.

8.2.4 OTROS PRODUCTOS CÁRNICOS**8.2.4.1. PRODUCTOS CÁRNICOS DESHIDRATADOS**

INS	Nombre del aditivo	Limite máximo (g/100g)
COLORANTE		
100i	Curcuma o curcumina	0,002 (expresado como curcumina).
120	Carmín, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	0,01 (expresado como ácido carmínico).
150a	Caramelo I – simple	q.s.
150b	Caramelo II – proceso sulfito caustico	q.s. (para uso en superficie) (*).
150c	Caramelo III – proceso amonio	
150d	Caramelo IV – proceso sulfito- amonio	
160aai	Carotenos: extractos naturales	0,002
160c	Extracto de Paprika, capsorrubina, capsantina	0,001 (expresado como capsantina).
162	Rojo de remolacha, betaína	q.s.
(*) 0,2g/100g en el producto final que contiene proteína vegetal en su composición.		
ANTIHUMECTANTE		
551	Dióxido de Silicio	q.s.
341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	1,5 (expresado como P ₂ O ₅).
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados en el MERCOSUR de acuerdo con lo establecido en el RTM para aditivos aromatizantes/saborizantes.		
RESALTADOR DE SABOR		
620	Ácido glutámico (L(+)-)	q.s.
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	q.s.
622	Potasio (mono) glutamato	q.s.
623	Calcio diglutamato	q.s.
624	Monoamonio glutamato	q.s.
625	Magnesio diglutamato	q.s.
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato	q.s.
628	Potasio 5-guanilato	q.s.
629	Calcio 5-guanilato	q.s.

630	Ácido inosínico	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	q.s.
632	Potasio inosinato	q.s.
633	Calcio 5-inosinato	q.s.
ANTIOXIDANTE		
300	Ácido ascórbico (L-)	q.s.
301	Sodio ascorbato	q.s.
302	Calcio ascorbato	q.s.
303	Potasio ascorbato	q.s.
315	Ácido eritóbico, ácido isoascórbico	q.s.
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	q.s.
310	Propil galato	0,01 (sobre el tenor de materia grasa). Solos o combinados.
320	Butilhidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado	
321	Butilhidroxitolueno, BHT, hidroxitolueno butilado	
307a	Tocoferol, d-alfa	0,05 g/100g (sobre el tenor de materia grasa) Solos o combinados.
307 b	Tocoférol concentrado	