

1 OBJETO

Esta norma venezolana contempla la definición, clasificación y principios generales de uso de los aditivos alimentarios.

2 REFERENCIAS NORMATIVAS

Esta norma es completa.

3 DEFINICIONES

3.1 Aditivos alimentarios

Es toda sustancia, dotada o no de valor nutritivo que puede ser agregada al alimento en la fabricación, preparación, elaboración, tratamiento, envasado, empaquetamiento y conservación durante el transporte y almacenamiento de ese alimento, añadido con un fin tecnológico, para modificar directa o indirectamente las características sensoriales, físicas, químicas o biológicas del mismo o para ejercer cualquier acción de mejoramiento, prevención, estabilización o conservación y es de prever que resulte directa o indirectamente en que él o sus derivados pasen a ser componentes de tales alimentos o cambien las características de estos. El término no comprende a los "Contaminantes".

3.2 Acentuadores del sabor (Acentuadores o Modificadores del sabor)

Sustancias que realzan el sabor y/o el aroma que tiene un alimento.

3.3 Acidulantes, alcalinizantes, sales y agentes tampón

Sustancias que modifican o estabilizan el pH de un alimento.

3.4 Agentes de glaseado (Revestimiento, agentes sellantes o de acabado y brillo)

Sustancias que cuando se aplican en la superficie exterior de un alimento, confieren a este un aspecto brillante o lo revisten con una capa protectora.

3.5 Agentes endurecedores

Sustancias que vuelven o mantienen los tejidos de frutas u hortalizas firmes o crocantes o actúan junto con agentes gelificantes para producir o mantener un gel.

3.6 Agentes leudantes, blanqueadores y mejoradores de la panificación (Acondicionadores de masa, mejoradores de harinas)

Sustancias que se añaden a la harina para mejorar su color y la funcionalidad en el proceso de panificación.

3.7 Agentes espesantes, gelificantes e hidrocolides

Sustancias que modifican la textura de un alimento con cambios en la viscosidad.

3.8 Agentes de retención del color (Fijadores del color, estabilizadores del color)

Sustancias que estabilizan, retienen o intensifican el color de un alimento.

3.9 Antiglutinantes, antiaglomerantes (Agentes antiadherentes, antihumectantes o agentes de secado)

Sustancias que reducen la tendencia a la adhesión entre las partículas de un alimento o entre éste y las superficies del contacto, durante su procesamiento o envasado.

3.10 Agentes antiespumantes

Sustancias que impiden o reducen la formación de espuma.

3.11 Agentes espumantes (Agentes de batido, agentes de aireación, estabilizantes de la espuma)

Sustancias que posibilitan la formación o el mantenimiento de una dispersión uniforme de una fase gaseosa en un alimento líquido o sólido.

3.12 Antioxidantes (Sinergistas de antioxidantes, secuestrantes)

Sustancias que prolongan la vida útil de los alimentos protegiéndolos del deterioro ocasionado por la oxidación.

3.13 Coadyuvante tecnológico

Es toda sustancia o mezcla de sustancia que ejercen una acción en cualquier fase de la elaboración y que usualmente son eliminadas o reducidas a cantidades inapreciables, inactivadas o transformadas antes de obtener el producto final por lo que su presencia no influye significativamente en las características del producto final.

3.14 Colorantes y sus lacas

Sustancias naturales o artificiales que dan o restituyen color a un alimento.

3.15 Contaminantes

Es toda sustancia no añadida intencionalmente al alimento, pero que pudiera estar presente en él, como consecuencia de las operaciones efectuadas en el cultivo del producto, en la cría y en medicina veterinaria, así como durante la fabricación, tratamiento, envasado, empaquetamiento, transporte, almacenamiento o como resultado de la contaminación del medio.

3.16 Edulcorantes (Edulcorantes artificiales, edulcorantes nutritivos y no nutritivos)

Sustancias diferentes a los azúcares que confieren sabor dulce a un alimento.

3.17 Emulsionantes o estabilizantes (Plastificantes, Agentes dispersantes, Agentes tensoactivos, Humectantes)

Sustancias que hacen posible el mantenimiento de una dispersión uniforme de dos o más compuestos no miscibles en un alimento.

3.18 Enturbiantes

Sustancias que confieren un efecto opalescente a un alimento.

3.19 Humectantes y/o incrementadores de volumen (Agentes de retención de agua, Estabilizadores de la humedad, Agentes de relleno)

Sustancias diferentes del aire y del agua, que impiden la desecación de los alimentos, contrarrestando el efecto de una humedad relativa baja y/o aumentan el volumen del alimento sin contribuir significativamente a su valor energético disponible.

3.20 Ingesta diaria admisible (IDA)

Es una estimación efectuada de la cantidad de aditivos alimentarios, expresada respecto al peso corporal, que una persona puede ingerir diariamente durante toda la vida, sin riesgos apreciables para su salud (se refieren normalmente a una persona de 60 kg.) Se expresa en mg/kg de peso.

3.21 Preparados enzimáticos

Es una solución o extracto que contiene una proteína, la cual tiene un efecto catalítico, es decir modifica la velocidad de una reacción química, necesaria o deseable para producir un cambio o una características determinada en un alimento, durante el proceso de fabricación. Las enzimas tienen actividades específicas, es decir son propias para un determinado sustrato y para actuar requieren condiciones apropiadas de pH, temperatura, concentración.

3.22 Propelentes (Propulsores)

Gases diferentes del aire que facilitan la expulsión de un alimento de un recipiente.

3.23 Saborizantes – aromatizantes

Son aquellas sustancias aromáticas o mezclas de ellas obtenidas por procesos físicos o químicos de aislamiento o síntesis, que pueden ser naturales, idénticos a los naturales o artificiales.

3.23.1 Saborizante – aromatizante natural

Es el producto puro, de una estructura química definida, o el preparado saborizante de una estructura química no definida, concentrado o no, que tiene características saporíferas y/u odoríferas y son obtenidos por un proceso físico, microbiológico o enzimático a partir de productos de origen vegetal o animal.

3.23.2 Saborizante – aromatizante idéntico al natural

Es aquel producto obtenido por procesos físicos, microbiológicos, enzimáticos, de síntesis química o de aislamiento por procesos químicos, cuya formulación incluye componentes idénticos a los existentes en la naturaleza.

3.23.3 Saborizante – aromatizante artificial

Es aquel producto obtenido por síntesis química que en su formulación incluye, en cualquier proporción, componentes que no se encuentran naturalmente en productos animales o vegetales.

3.24 Sales fundentes (Agentes de fusión)

Sustancias que se utilizan en la elaboración del queso fundido para reordenar las proteínas del mismo con el fin de prevenir la separación de las grasas.

3.25 Sustancias conservadoras (Conservadores, antimicrobianos, agentes antimicóticos, agentes de control de bacteriófagos, agentes quemosterilizantes, maduradores de vino)

Sustancias que prolongan la vida útil de los alimentos protegiéndolos del deterioro ocasionado por microorganismos.

3.26 Sustancias diluentes de saborizantes, aromatizantes, antioxidantes y colorantes

Son sustancias que actúan como portadores, vehículos o soporte de estos aditivos alimenticios.

3.27 Sustancias encapsulantes

Son sustancias que envuelven aromatizantes, saborizantes, colorantes, etc. y los protegen y liberan después de la solubilidad o tratamiento térmico al cual puede ser sometido el alimento.

4 PRINCIPIOS GENERALES PARA EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Aditivos alimentarios

4.1.1 Sólo podrán emplearse los aditivos alimentarios citados en esta norma y/o en las normas individuales de producto o cualquier otro aprobado por la autoridad sanitaria competente, siempre y cuando éstos hallan sido evaluados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) y considerados aceptables para ser empleados en los alimentos.

4.1.2 Cada aditivo debe cumplir con los requisitos de identidad, pureza, grado de toxicidad y riesgo a la salud del consumidor de acuerdo con lo especificado en el punto 4.2.5

4.1.3 Los aditivos y sus dosis permitidas para cada alimento, serán especificados en cada norma particular de producto

4.2 Condiciones de los aditivos

4.2.1 Inocuidad

4.2.1.1 El aditivo no puede conllevar riesgos para la salud del consumidor a la dosis de empleo propuestas, por consiguiente no debe superar la ingesta diaria admisible (IDA).

4.2.2 Todos los aditivos alimentarios deben mantenerse bajo continua observación y reevaluarse siempre que sea necesario, teniendo en cuenta los cambios en las condiciones de aplicación y las nuevas evidencias científicas.

4.2.3 Necesidad tecnológica y justificación del uso de aditivos

El empleo de aditivos alimentarios está únicamente justificado si no representa riesgos para la salud del consumidor, no lo induce a equívoco, cumple uno o más de los fines o requisitos señalados a continuación y solo cuando estos fines no puedan alcanzarse por otros medios factibles, económica y tecnológicamente.

- Debe conservar la calidad nutricional del alimento a menos que por razones justificadas sea necesario modificarla por estar destinado el alimento a un grupo de consumidores con necesidades dietéticas determinadas.
- Mejorar su conservación, estabilidad y/o propiedades sensoriales a condición de que la dosis utilizada no altere la naturaleza, esencia o calidad del alimento de forma que engañe al consumidor.
- Proporcionar ayuda en la fabricación, elaboración, tratamiento, empaquetado, transporte o almacenamiento y preparación del alimento a condición de que el aditivo no se utilice para encubrir los efectos del empleo de materias primas defectuosas o de prácticas (incluidas las no higiénicas) o técnicas indeseables durante el curso de cualquiera de estas operaciones.

4.2.4 Buenas prácticas de fabricación

Todos los aditivos alimentarios regulados mediante las disposiciones de esta norma se emplearán respetando las condiciones de una buena práctica de fabricación, que son las siguientes:

- La cantidad del aditivo añadido al alimento se limitará al mínimo necesario para obtener el efecto deseado.
- Se debe reducir al mínimo razonablemente posible, el número de aditivos que formarán parte del alimento.

El aditivo será preparado y manipulado de la misma forma que un ingrediente alimentario.

4.2.5 Especificación para la identidad y pureza de los aditivos alimentarios

Los aditivos alimentarios empleados de acuerdo con la presente norma deberán poseer la calidad alimentaria adecuada y satisfacer en todo momento las especificaciones para identidad y pureza aplicables, recomendada por la Comisión de Codex Alimentarius⁷, o bien, en ausencia de estas, las especificaciones elaboradas por los organismos nacionales e internacionales competentes.

Para alcanzar la calidad alimentaria exigida es preciso satisfacer el conjunto de las especificaciones y no simplemente criterios individuales relacionados con la inocuidad.

⁷ Las especificaciones sobre aditivos alimentarios ratificadas por la Comisión del Codex Alimentarius figuran en el "Compendio de especificaciones sobre aditivos alimentarios" del JECFA volúmenes 1 y 2 (1992) y en las correspondientes addenda, publicados por la FAO.

5 TRANSFERENCIA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS A LOS ALIMENTOS

5.1 Conformidad con el principio de transferencia

Además de la adición directa, los aditivos pueden transferirse a los alimentos a través de alguno de los ingredientes, empaques o procesos, con las siguientes condiciones:

Se permite el aditivo en la materia prima u otros ingredientes (incluidos aditivos alimentarios) en conformidad a la presente Norma General.

- La cantidad de aditivo en la materia prima u otro ingrediente (incluido aditivos alimentarios) no debe sobrepasar la cantidad máxima permitida.
- La cantidad de aditivo transferido no debe ser mayor que la resultante de las buenas prácticas tecnológicas y/o de fabricación.

BIBLIOGRAFÍA

- Codex Alimentarius Committee on food additives and contaminants. Marzo 13, 1998.
- Compendium of food additive specification, Addendum 1 y 2. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Los Aditivos Alimentarios. Sistemas para Garantizar su Inocuidad y Empleo. Bases Fundamentales para una Ordenación Alimentaria. Documento de Trabajo No 7.
- Nuevo Reglamento Sanitario de los Alimentos. Chile. Ed. Publiley, D.S. N° 977 de 1997.

Participaron en la elaboración de esta norma: Alcalá, Malín; Alvarez, María Julia; Bastardo, Betsy; Benavente, Héctor; Cols Páez, Manual; Chávez, José Félix; Delgado, Nelly; Esaa, Ingrid; García, Cira; Méndez, Gladys; Méndez, Ramón, Michelangeli, Angel; Mora, Héctor; Mora, Liané; Peñas Rosas, Juan Pablo; Polanco, María Cristina; Salazar, Alicia; Toni, Irma de; Torrealba, Ana Cristina;

ANEXO

1 ADITIVOS PERMITIDOS

Se permite el uso de los aditivos que a continuación se listan y los aprobados por la autoridad competente tal como se menciona en el punto 4.1 de esta norma. Los aditivos y sus dosis permitidas para cada alimento, serán especificados en cada norma particular de producto.

1.1 Acentuadores del sabor

NOMBRE	SINONIMOS	Codex ins o N.º ECC	IDA mg/kg
Acido guanílico		626-E626	SE
Acido glutámico	Ac. L-Glutámico	620	SA
Etilmaltol		637 - E637	1000
Glutamato monosódico Monopotásico de calcio monoamonio glutamato diglutamato de potasio. exp. como ácido glutámico,		621 - E621 622 - E622 623 - E623 624 - E624 625 - E625	SL
Guanilatos de calcio, de potasio de sodio exp. como ácido guanílico		629 - E629 628 - E628 627 - E627	SE
Inosinato de sodio de potasio de calcio exp. como ácido inosínico		631 - E631 632 - E632 633 - E633	SE
Maltol		636	SA

1.2 Acidulantes, alcalinizantes, sales y agentes tampón

NOMBRE	SINONIMOS	Codex ins o N.º ECC	IDA mg/kg
Acetato de amonio			SA
Ácido acético y sus sales de sodio, de potasio y de calcio		260 - E260 262 - E262 261 - E261 263 - E263	SE
Ácido adípico y sus sales de sodio, de potasio y de calcio		355 - E355 356 - E356 357 - E357	SA

NOMBRE	SINONIMOS	Codex ins o N_o ECC	IDA mg/kg
Acido ascórbico y sus sales de sodio, de potasio, y de calcio.	Acido xyloascórbico, ácido E-ascórbico, Vitamina C	300-E300 301-E301 303 302-E302	SE
Acido cítrico y sus sales de sodio, de potasio y de calcio		330 - E330 331 - E331 332 - E332 333 - E333	SE
Acido Clorhídrico y sus sales de potasio de calcio de magnesio y de amonio		507 - E507 508 - E508 509 - E509 511 - E511	SA
Acido fosfórico y sus sales de sodio de potasio y de calcio	Acido ortofosfórico	338 - E338 339 - E339 340 - E340 341 - E341	70 ¹
Acido fumárico y sus sales de sodio de potasio y de calcio		297-E297	6
Acido glucónico y sus sales de sodio de potasio y de calcio		574 - E574 576 - E576 577 - E577 578 - E578	500
Acido láctico y sus sales de sodio de potasio y de calcio		270 - E270 325 - E325 326 - E326 327 - E327	SE
Acido málico y sus sales de sodio de potasio y de calcio		296-E296 350-E350 351-E351 352-E352	SE
Acido succínico y sus sales de sodio de potasio y de calcio		363 - E363	SA
Acido tartárico y sus sales de sodio de potasio y de calcio		334-E334 335-E335 336-E336 354-E354	30 ²

1 Como fósforo, incluyendo la ingestión total de fósforo aportada por el alimento y los aditivos.

2 Como ácido L-tartárico

NOMBRE	SINONIMOS	Codex ins o No EEC	IDA mg/kg
Bicarbonato de amonio, de calcio, de magnesio, de sodio y de potasio	Amonio hidrogenocarbonato.	503-E503ii 504-E504ii 500-E500ii 501-E501ii	SE
Carbonato de amonio, de calcio de magnesio, de sodio y de potasio.		503-E503i 504-E504i 500-E500i 501-E501i	SE
Gluconato ferroso		579 - E579	SA
Glucono-delta-lactona		575 - E575	50
Hidroxido de amonio		527-E527	SE
Lactato ferroso		585 - E585	SE
Oxidos de calcio y de magnesio		529 - E529 530 - E530	SA
Pirofosfato férrico			SA
Sesquicarbonato de sodio		500 -E500iii	SA
Sulfato de aluminio y potasio	Alumbre de potasio	522 - E522	SA
Sulfato de amonio, de calcio, de magnesio, de potasio, y de sodio.		517-E517 516-E516 515-E515 514-E514	SA
Sulfato ferroso			SA

1.3 Agentes de glaseado, impermeabilizantes, sustancias de recubrimiento o agentes sellantes

NOMBRE	SINONIMOS	Codex ins o N.º ECC	IDA mg/kg
Aceite mineral		905a	5000
Cera de abeja	Cera de abejas amarilla	901-E901	S.A
Cera carnauba	Cera de Brasil	903-E903	100
Goma laca			S.A
Parafina sólida	Cera de petróleo	905-E905	S.A
Resina de benjuí			S.A

1.4 Agentes endurecedores

NOMBRE	SINONIMOS	Codex ins o N ^o ECC	IDA mg/kg
Hexametafosfato de sodio			70 ¹
Pirofosfato ácido de sodio			70 ¹
Tripolifosfato de sodio			70 ¹
Fosfato monosódico			70 ¹
Fosfato disódico			70 ¹
Citrato de calcio		333-E333	S.A
Cloruro de calcio		509-E509	S.A
Fosfato de calcio		341-E341	S.A
Sulfato de calcio		516-E516	S.A

1.5 Sustancias leudantes, blanqueadoras y mejoradoras de la planificación

1.5.1 Leudantes

NOMBRE	SINONIMOS	Codex ins o N ^o ECC	IDA mg/kg
Acido cítrico		330-E330	SE
Acido tartárico		334-E334	30 ²
Bicarbonato de amonio			SE
Bicarbonato de sodio		500-E500ii	SA
Bicarbonato de potasio		501-E501ii	SA
Fosfato monocalcico de amonio, Dicálcico de amonio.			SA.
Fosfato monocalcico de sodio, Dicálcico de sodio.			SA
Fosfato monocalcico de aluminio, Dicálcico de aluminio.			SA
Pirofosfato de sodio			SA
Tartrato ácido de potasio.	Cremor tártaro	336-E336	30 ²

¹ Como fósforo, incluyendo la ingestión total de fósforo aportada por el alimento y los aditivos.

² Como ácido L-tartárico.

1.5.2 Blanqueadores o mejoradores de la planificación

NOMBRE	SINONIMOS	Codex ins o N.º ECC	IDA mg/kg
Acido ascórbico	Acido xyloascórbico, vitamina C	300-E300	SE
Azodicarbamida			S.A
Cloro, solo en harina de repostería.			5000
Peróxido de benzoilo		928	40

1.6 Agentes espesantes, gelificantes e hidrocoloides

NOMBRE	SINONIMOS	Codex ins o N.º ECC	IDA mg/kg
Agar		406-E406	SE
Alginato de amonio		403-E403	50 ⁶
Alginato de calcio		404-E404	25
Alginato de sodio		401-E401	50 ⁶
Alginato de potasio		402-E402	50 ⁶
Alginato de propilenglicol		405-E405	SE
Almidones modificados			SE
Almidones pregelatinizados			SE
Carrageninas o carragenos	Carragenatos	407-E407	75
Celulosa microcristalina		460-E460	SE
Carboximetilcelulosa		466-E466	25
Etilcelulosa			SA
Hidroxipropilmetilcelulosa		464-E464	SA
Metilcelulosa		461-E461	25
Metiletilcelulosa		465-E465	SA
Furcelerano	Agar danés		75
Gelatina			SE
Goma arábica		414-E414	SE
Goma garrofin	Semillas de algarrobo, Harina de algarrobo, Locus bean.	410-E410	SE
Goma guar	Harina guar	412-E412	SE
Goma karaya		416-E416	20T
Goma tragacanto		413-E413	SA
Goma xanthana	Goma xanthan	415-E415	10
Pectinas	Aminopectinas	440-E440	SE

⁶ Expresados como ácido algínico.

1.7 Agentes de retención de color

NOMBRE	SINONIMOS	Codex ins o N _o ECC	IDA mg/kg
Acido ascórbico	Acido xyloascórbico Vitamina C	300-E300	SE
Acido eritroascórbico	Acido eritórbico	315-E315	SA
Nitrito de sodio y de potasio		250-E250 249-E249	SA
Sulfito de calcio, de sodio y de potasio. Exp como SO ₂		221-E221	SA
Metabisulfito de potasio y de sodio. Exp. como SO ₂		224-E224 223-E223	SA
Gluconato ferroso		579-E579	SE

1.8 Antiaglomerantes y antiaglutinantes

NOMBRE	SINONIMOS	Codex ins o N _o ECC	IDA mg/kg
Carbonato de calcio y de magnesio.		170-E170	SE
Dióxido de silicio amorfo	Silicio dióxido	551-E551	SE
Estearato de calcio y de magnesio.			SE
Fosfato tricálcico.		341-E341iii	70 ¹
Talco (libre de asbesto)	Sulfato de magnesio e hidrogéno	553-E553b	S.A.
Silicato de aluminio	Caolín liviano o pesado	559-E559	SE
Silicato de aluminio y sodio		554-E554	SE
Silicato de aluminio y potasio		555-E555	SE
Silicato de aluminio y calcio			SE
Silicato de calcio y magnesio			SE

1.9 Agentes antiespumantes

NOMBRE	SINONIMOS	Codex ins o N _o ECC	IDA mg/kg
Dimetilpolixiloxano	Dimetilsilicona	900-E900	1,5
Dióxido de silicio amorfo	Silicio dióxido	551-E551	SE

1 Como fósforo, incluyendo la ingestión total de fósforo aportada por el alimento y los aditivos.

1.10 Agentes espumantes

NOMBRE	SINONIMOS	Codex ins o N.º ECC	IDA mg/kg
Extracto de oblon	Lúpulo		SA.
Glicirricina		958	SA.
Proteínas hidrolizadas			SA.
Regaliz	Orozuz		SA.

1.11 Antioxidantes, secuestrantes y sinergistas de antioxidantes**1.11.1 Antioxidantes**

NOMBRE	SINONIMOS	Codex ins o N.º ECC	IDA mg/kg
Acido L-ascórbico y su sal sódica	Acido xyloascórbico Vitamina C	300-E300 301-E301	15
Acido eritroascórbico y su sal sódica	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	315-E315 316-E316	5
Ter-butilhidroquinona (TBHQ)		319	0,5 ³
Butil hidroxianisol (BHA)		320-E320	0,5 ³
Butilhidroxitolueno (BHT)		321-E321	0,5 ³
L-Cisteína			S.A.
Monoestearato de ascorbilo			1,25
Galato de dodecilo, de propilo y de octilo	Lauril galato Propil galato Octyl galato	312-E312 310-E310 311-E311	0,2 ³
Palmitato de ascorbilo	Ácido palmitil 6-L ascórbico	304-E304	1,25
Tocoferoles (Extractos naturales ricos en tocoferoles)		E - 306	2

1.11.2 Secuestrantes y sinergistas de antioxidantes

NOMBRE	SINONIMOS	Codex ins o N.º ECC	IDA mg/kg
Acido cítrico y sus sales de calcio, potasio y sodio.		330-E330 331-E331 332-E332 333-E333	SE
Acido ortofosfórico y sus sales de calcio, de potasio y de sodio.		338-E338	SA
Citrato de monoisopropilo			SA
Cloruro estannoso		512-E512	SA
Etilendiaminotetracetato disódico cálcico.	EDTA	385	280
Citrato trisódico		331-E331	SE

3 Solos o mezclados

1.12 Colorantes

1.12.1 Colorantes artificiales y sus lacas

NOMBRE	SINONIMOS	Codex ins o N ^o ECC	IDA mg/kg
Rojo Allura	C.I. 16035, Rouge allura, FD+C Rojo 40 Red Allura	129-E129	300
Azul brillante	Azul ácido 9, C.I. 42090, C.I. Food blue 2, FD+C Blue 1	133-E133	12,5
Eritrosina*	Acid red 51, C.I. 45430, C.I. Food red 14, FD+C Rojo3, Rojo alimenticio 14, L Rot 1, Iodesine B.	127-E127	0,1
Indigo carmín	C.I. 73015, C.I. Acid blue 74, C.I. Food blue, FD+C Blue 2, Indigotina.	132-E132	5
Amarillo ocaso	C.I. 15985, FD+C Amarillo 6 Gelborange S, L-Orange 2, amarillo anaranjado S Sunset yellow	110-E110	2,5
Tartracina **	Amarillo ácido, Amarillo Hidrazina, C.I. 19140, C.I. Amarillo ácido 23, C.I. Food Yellow 4, FD+C Amarillo 5	102-E102	7,5
Ponceau 4R	Rojo de cochinilla A	124-E124	4

* Permitido en las cerezas y gomas base de mascar.

** Su adición debe ser declarada en el rótulo del alimento

1.12.2 Colorantes naturales y derivados

NOMBRE	SINONIMOS	Codex ins o N ^o ECC	IDA mg/kg
Annato	Achiote, rocu o bija, bixina, norbixina y onoto	160-E160b	0,065 ⁴
Antocianos	Antocianatos	168-E168	SA
Apocarotenal	Beta-apo-8''carotenal	160-E160e	5
Astaxantina	3,3 dihidroxibeta-caroteno-4,4- diona		SA
Betaína	Rojo de betarraga, rojo remolacha, Betanina	162-E162	SA
Cantaxantina	Beta-caroteno-4,4-diona	161-E161g	2,5

4 Como bixina

NOMBRE	SINONIMOS	Codex ins o N ^o ECC	IDA mg/kg
Caramelo		150-E150a	SE
Carbón vegetal	Carbo medicinalis vegetalis	153-E153	SA
Carmin	Acido carmínico, cochinilla	120-E120	2,5T
Carotenos alfa, beta y gama		160-E160a	5
Clorofila		140-E140	SE
Clorofila y sus sales de cobre	Complejos cúpricos de clorofilas y clorofilinas	141-E141	15
Cúrcuma	Curcumina, amarillo turmérico	100-E100	0.1T
Dióxido de titanio	Pigmento blanco 6	171-E171	SA
Ester etílico del ácido betapo-8-carotenóico (C30)	Betapocarotenal	160-E160f	5
Oleoresinas de vegetales			SA
Riboflavina	Vitamina B ₂ , Lactoflavina	101-E101	0,5

1.13 Edulcorantes

1.13.1 Edulcorantes nutritivos

NOMBRE	SINONIMOS	Codex ins o N ^o ECC	IDA mg/kg
Aspartame *	Aspartilfenilalanina	951-E951	SA
Jarabe de glucosa hidrogenado		965-E965	SA

* Su adición debe ser declarada en el rótulo del alimento

1.13.2 Edulcorantes no nutritivos

NOMBRE	SINONIMOS	Codex ins o N ^o ECC	IDA mg/kg
Acesulfame de potasio	Acesulfame K	950-E950	SA
Ciclamato de sodio y de potasio		952-E952	11
Sacarina sódica Sacarina cálcica		954-E954	SA
Sucralosa	Triclorogalato sucrosa	955-E955	SA

1.14 Emulsionantes o estabilizantes

NOMBRE	SINONIMOS	Codex ins o N ^o ECC	IDA mg/kg
Abietato de glicerilo			SA
Diocil-sulfosuccinato de sodio (DSS)		480	SA
Estearoil-2-lactilato de sodio, y de calcio.		481-E481 482-E482	25

NOMBRE	SINONIMOS	Codex ins o N.º ECC	IDA mg/kg
Esteres de monoglicéridos de los ácidos grasos alimenticios con ácido acético, láctico, cítrico, tartárico, monoacetiltartárico y diacetiltartárico.		472-E472a 472-E472b 472-E472c 472-E472d 472-E472e	SE5 50
Esteres del ácido ricinoléi- Cos interesterificado con poliglicerol.	Poliglicerol poliricinoleato	476-E476	7,5
Esteres de ácidos grasos con polialcoholes diferentes del glicerol.			SA
Esteres de poliglicerol con ácidos grasos comestibles	Esteres poliglicéridos de ácidos grasos	475-E475	25
Esteres de sacarosa con ácidos grasos. Esteres de sacarosa con monoglicéridos y diglicéridos.	Sacaroésteres Sucroglicéridos	473-E473 474-E474	10
Lecitina y sus derivados	Fosfatidilcolina, lecitol	322-E322	SE
Mono y diglecéridos de ácidos grasos.		471-E471	SE
Monoestearato de sorbitán		491-E491	SA
Monopalmitato de sorbitán		495-E495	SA
Monoestearato de polioxietilen (20) sorbitán	Polisorbato 60	435-E435	SA
Monolaureato de polioxietilen (20) sorbitán	Polisorbato 20	432-E432	25
Monoleato de polioxietilen (20) sorbitán	Polisorbato 80	433-E433	25
Monopalmitato de polioxietilen (20) sorbitan	Polisorbato 40	434-E434	25
Tartrato de estearoilo		483-E483	SA
Triestearato de sorbitán		492-E492	SA
Triestearato de polioxietilen (20) sorbitán.	Polisorbato 65	436-E436	25

1.15 Humectantes y/o incrementadores del volumen

NOMBRE	SINONIMOS	Codex ins o N.º ECC	IDA mg/kg
Glicerol		422-E422	SE
Jarabe de glucosa hidrogenado	Maltitol	965-E965	SA
Lactitol		966-E966	SA
Manitol		421-E421	SA

5 Siempre que la ingestión total de ácido tartárico como aditivo, no exceda a 30mg/kg.

NOMBRE	SINONIMOS	Codex ins o N ^o ECC	IDA mg/kg
Polidextrosa		1200-E1200	SA
Sorbitol *		420-E420	SA
Xilitol		967-E967	SA
Isomaltitol	Isomaltulosa hidrogenada	953-E953	SA

* Su adición debe ser declarada en el rótulo del alimento

1.16 Propelentes

NOMBRE	SINONIMOS	Codex ins o N ^o ECC	IDA mg/kg
Nitrógeno	N ₂	941-E941	SA
Dióxido de carbono	CO ₂	290-E290	SA

1.17 Saborizantes y aromatizantes

Se permitirán aquellas sustancias aromáticas o mezclas de ellas obtenidas por procesos físicos o químicos de aislamiento o síntesis, o de tipo natural, idéntico al natural y artificial, aceptados por FAO/OMS, Unión Europea, Food and Drug Administration y F.E.M.A. (Flavor and Extractive Manufacturing Assoc.)

1.18 Sales fundentes

NOMBRE	SINONIMOS	Codex ins o N ^o ECC	IDA mg/kg
Lactato de sodio, de calcio.		325-E325 327-E327	SA
Acido cítrico		330-E330	SA
Citrato de sodio, de potasio y de calcio		331-E331 332-E332 333-E333	SA
Tartrato de sodio, de potasio y de calcio.		335-E335 336-E336 352-E352	SA
Difosfatos			70 ¹
Trifosfatos			70 ¹
Polifosfatos			70 ¹

1.19 Conservadores o preservantes químicos

NOMBRE	SINONIMOS	Codex ins o N ^o ECC	IDA mg/kg
Acido benzóico		210-E210	5
Acido propiónico		280-E280	SE
Acido sórbico		200-E200	25
Benzoato de calcio, de potasio, y de sodio. Exp como ácido benzóico.		211-E211 212-E212 213-E213	5 ⁷

7 Como ácido benzóico

¹ Como fósforo, incluyendo la ingestión total de fósforo aportada por el alimento y los aditivos.

NOMBRE	SINONIMOS	Codex ins o N _o ECC	IDA mg/kg
Bisulfito de sodio y de potasio. Exp. como SO ₂ Sulfito de sodio		E222 228-E228 221-E221	0,7 ⁸
Dióxido de azufre para alimentos		220-E220	0,7
Ester etílico del ácido p-hidroxibenzoico y su sal de sodio	Parahidroxibenzoato de etilo, Etil paraben	214-E214 215-E215	10
Ester propílico del ácido p-hidroxibenzoico y su sal de sodio		216-E216 217-E217	10
Metabisulfitos de potasio y de sodio. Exp como SO ₂	Disulfito potásico y sódico, pirosulfito potásico y sódico	224-E224 223-E223	SA
Nisina en quesos		234-E234	33.000 unidades
Nitratos de potasio y de sodio.		251-E251 252-E252	5
Nitritos de sodio y de potasio en quesos y productos cárnicos.		250-E250 249-E249	0,2T
Propionato de calcio, de potasio y de sodio. Exp como ácido propiónico.		282-E282 283-E283 281-E281	SE
Sorbatos de calcio, de potasio y de sodio. Exp como A. sórbico		201-E201 202-E202 203-E203	25 ⁹
Sulfitos de calcio, de potasio y de sodio. Exp. como SO ₂		226-E226 221-E221	0,7 ⁸
Pimaricina para aplicación externa en quesos duros.	Natamicina	235-E235	SA

1.20 Sustancias enturbiantes

NOMBRE	SINONIMOS	Codex ins o N _o ECC	IDA Mg/kg
Abietato de glicerilo			SA
Acetato de hexabutirato de sacarosa o sucroester.	SAIB		SA

1.21 Sustancias disolventes, portadores o diluentes de sustancias saborizantes, aromatizantes, antioxidantes y colorantes

1.21.1 Líquidos disolventes

NOMBRE	SINONIMOS	Codex ins o N _o ECC	IDA mg/kg
Aceite de ricino			SA

8 Como dióxido de azufre.

9 Como ácido sórbico, incluyendo la cantidad naturalmente presente en el alimento.

NOMBRE	SINONIMOS	Codex ins o N.º ECC	IDA mg/kg
Acetato de amilo			S.A
Acetato de 1,2 propilenglicol			S.A
Alcohol bencílico			S.A
Benzoato de bencilo			S.A
1,3 Butanodiol			S.A
Citrato de trielo			S.A
Monoacetato de glicerilo			S.A
Polietilenglicol			S.A
Alcohol etílico			S.A
Propilenglicol			S.A
Triacetato de glicerilo	Triacetina, gliceril triacetato	1518-E1518	S.A

10 En el caso del alcohol etílico, la concentración máxima permitida en el producto final, será de 0,5 % (V/V).

1.21.2 Sólidos disolventes

NOMBRE	SINONIMOS	Codex ins o N.º ECC	IDA mg/kg
Maltodextrinas en polvo			SA
Lactosa			SA
Sacarosa			SA
Almidon			SA

1.22 Sustancias inhibidoras de la cristalización de las grasas

NOMBRE	SINONIMOS	Codex ins o N.º ECC	IDA mg/kg
Oxistearina.			25

1.23 Preparaciones enzimáticas y coadyuvantes de fabricación

Se permite el uso de preparaciones enzimáticas y coadyuvantes de la elaboración, siempre que cumplan con las normas establecidas por el Codex Alimentarius FAO/OMS y su concentración estará de acuerdo con las prácticas correctas de fabricación.

1.24 Fosfatos

Considerando la multiplicidad de uso de los fosfatos en los alimentos, se ha estimado conveniente listarlos por separado y su reglamentación de uso, será dado por las normas particulares de cada producto y con lo declarado en el punto 4.1.1.

1.24.1 Fosfatos de sodio y potasio

NOMBRE	SINONIMOS	Codex ins o N.º ECC	IDA mg/kg
Fosfato monosódico (MSP) NaH ₃ PO ₄	Fosfato ácido de sodio. Dihidrógeno fosfato de sodio, Fosfato de sodio monobásico Fosfato primario de sodio Monosodio ortofosfato	339-E339i	70 ¹

¹ Como fósforo, incluyendo la ingestión total de fósforo aportada por el alimento y los aditivos.

Fosfato disódico (DSP) Na_2HPO_4	Fosfato dibásico de sodio Fosfato secundario de sodio Disodio ortofosfato Disodio hidrógeno fosfato	339-E339ii	70 ¹
Fosfato trisódico (TSP) Na_3PO_4	Fosfato tribásico de sodio Fosfato terciario de sodio Trisodio fosfato Trisodio ortofosfato	339-E339iii	70 ¹
Difosfato tetrasódico (TSPP) $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$	Tetrasodio difosfato Tetrasodio pirofosfato Pirofosfato de sodio	450-E450iii	70 ¹
Disodio-dihidrógeno-difosfato $\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$	Pirofosfato ácido de sodio Pirofosfato disódico (SAPP)	450-E450a	70 ¹
Polifosfato de sodio (SHMP) $(\text{NaPO}_3)_6$	Hexametafosfato de sodio	452-E452	70 ¹
Fosfato condensado de estructura compleja lineal	Sal de Graham		70 ¹
Polimetafosfato de potasio	Sal de Kurrol		70 ¹
Tripolifosfato de sodio (STP) $\text{Na}_5\text{P}_2\text{O}_{10}$	Trifosfato pentasódico		70 ¹

1.24.2 Fosfatos de calcio

NOMBRE	SINONIMOS	Codex ins o N.º ECC	IDA mg/kg
Fosfato dicálcico Ca_2HPO_4	Fosfato secundario de calcio Fosfato dibásico de calcio Calcio hidrógeno fosfato	450-E450iv	70 ¹
Fosfato monocálcico $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2$	Bifosfato de calcio Fosfato primario de calcio Fosfato monobásico de calcio Tetrahidrógeno fosfato de calcio	341-E341i	70 ¹
Fosfato tricálcico (TCP) $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2$	Fosfato terciario de calcio Fosfato tribásico de calcio Tricalcio fosfato	341-E341iii	70 ¹
Trifosfato de calcio $\text{Ca}_5(\text{PO}_4)_3(\text{OH})$	Pentacalcio hidróxido Trifosfato Hidroxilapatita	341-E341iii	70 ¹

1.24.3 Fosfatos solos o en mezclas

NOMBRE	SINONIMOS	Codex ins o N.º ECC	IDA mg/kg
Fosfatos de sodio o Potasio	Ortofosfatos sódicos, potásicos y cálcicos	339-E339 340-E340	70 ¹
Fosfatos de calcio		341-E341	70 ¹

¹ Como fósforo, incluyendo la ingestión total de fósforo aportada por el alimento y los aditivos

ABREVIATURAS:

SE: Sin especificar. Un término aplicable a sustancias alimenticias de muy baja toxicidad el cual, sobre la base de datos disponibles (químico, bioquímico, toxicológico, y otros), la ingesta diaria de estas como resultado de su uso a niveles necesarios para alcanzar el efecto deseado y de su historial aceptable en alimentos no representa un peligro para la salud, en opinión de JECFA. Por esta razón, y otras indicadas en evaluaciones individuales, el establecimiento de la ingesta diaria aceptable expresada en forma numérica no es considerada necesaria. Un aditivo que cumpla con estos criterios debe usarse dentro de los límites de buena práctica de fabricación, esto es, debe ser tecnológicamente eficaz y usarse al menor nivel necesario

para alcanzar este efecto, no debe encubrir calidad inferior del alimento o adulteración, y no debe crear desbalance nutricional.

SL: Sin limitación. Esta indicación se refiere a la IDA y significa que a juicio de la JECFA, la ingestión diaria total, resultante de su uso o sus usos, de conformidad con una práctica correcta de fabricación, no representa un riesgo para la salud. Por esta razón no se considera necesario establecer una IDA.

T: Temporal. Las IDA temporales están pendientes de un nuevo examen por la JECFA, a la luz de los nuevos trabajos que se necesiten. Entre tanto se considera que no es completa la evaluación de la sustancia.

SA: Sin asignar. Existen variadas razones para no asignar un IDA, comenzando por la falta de información hasta datos de efectos adversos que requiere que un aditivo alimenticio o droga veterinaria no deba usarse del todo. El reporte debe consultarse para averiguar las razones por las cuales un IDA no fue asignado.

NORMA VENEZOLANA

**COVENIN
910:2000**

NORMA GENERAL PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS

(2^{da} Revisión)



FONDONORMA

PRÓLOGO

La presente norma sustituye totalmente a la Norma Venezolana COVENIN **910-84 Norma general de aditivos para alimentos**, fue revisada de acuerdo a las directrices del Comité Técnico de Normalización **CT10 Productos Alimenticios** y aprobada por **FONDONORMA** en la reunión del Consejo Superior **N° 2000-06** de fecha **21/06/2000**.

En la revisión de esta Norma participaron las siguientes entidades: Ministerio de Salud y Desarrollo Social; Instituto Nacional de Nutrición; Instituto Nacional de Higiene; CADIPRO MILK PRODUCTS; CAVIDEA; Coca Cola, C.A.; Empresas Polar; Industria IBERIA; ANIQUESO; CAVEPAS; PARMALAT; MAVESA; MONACA; Productos EFE; KELLOGS DE VENEZUELA; NESTLÉ DE VENEZUELA; Alfonso Rivas & Cía.; Industria Prolaca.

**COVENIN
910:2000**

**CATEGORÍA
D**

FONDONORMA - PARA USO EXCLUSIVO DEL M.S.D.S.

FONDONORMA
Av. Andrés Bello Edif. Torre Fondo Común Pisos 11 y 12
Telf. 575.41.11 Fax: 574.13.12
CARACAS

publicación de:



© I.C.S: 67.220.10

ISBN: 980-06-2531-3

RESERVADOS TODOS LOS DERECHOS
Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier medio.

Descriptores: Aditivo, terminología, aditivo alimentario.