

**Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos
y
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca**

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución Conjunta 199/2011 y 641/2011

Incorpórase al Código Alimentario Argentino la Resolución Grupo Mercado Común N° 34/10, Reglamento Técnico MERCOSUR sobre “Aditivos Alimentarios autorizados para ser utilizados según las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) (Derogación de la Resolución GMC N° 86/96)”.

Bs. As., 4/10/2011

VISTO el Expediente N° 1-47-2110-4060-10-8 del Registro de la ADMINISTRACION NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGIA MEDICA y las Leyes N° 18.284 y N° 23.981, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones Grupo Mercado Común N° 38/98, 56/02, 86/96, y

CONSIDERANDO:

Que en el ámbito del MERCOSUR se ha dictado la Resolución Grupo Mercado Común (GMC) N° 34/10 referida al Reglamento Técnico MERCOSUR sobre “Aditivos Alimentarios autorizados para ser utilizados según las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) (Derogación de la Res. GMC N° 86/96)”.

Que la citada Resolución deroga la Resolución Grupo Mercado Común N° 86/96.

Que por Resolución ex MSyAS N° 587/97 se incorporó al Código Alimentario Argentino (CAA) la Resolución GMC N° 86/96.

Que a los fines de mantener actualizadas las normas del Código Alimentario Argentino (CAA) adecuándolas a los adelantos técnicos producidos en cada materia corresponde incorporar la Resolución GMC N° 34/10 al Código Alimentario Argentino.

Que asimismo tal modificación importará el cumplimiento del compromiso de incorporar a la legislación nacional en las áreas pertinentes, las armonizaciones logradas de bienes, servicios y factores para la libre circulación de los mismos, asumido por los países integrantes del Mercado Común del Sur.

Que la Comisión Nacional de Alimentos ha intervenido, expidiéndose favorablemente.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto 815/99.

Por ello,

EL SECRETARIO DE POLITICAS, REGULACION E INSTITUTOS
Y
EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA
RESUELVEN

Artículo 1° — Incorpórase al Código Alimentario Argentino la Resolución Grupo Mercado Común N° 34/10, Reglamento Técnico MERCOSUR sobre “Aditivos Alimentarios autorizados para ser

utilizados según las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) (Derogación de la Res. GMC N° 86/96)", que consta como ANEXO y forma parte integrante de la presente Resolución.

Art. 2° — Derógase el punto 3 del artículo 1° de la Resolución ex MSyAS N° 587/97.

Art. 3° — La presente resolución entrará en vigencia al día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial, otorgándoseles a las empresas un plazo de 180 (ciento ochenta) días para su adecuación.

Art. 4° — Comuníquese mediante copia autenticada de la presente Resolución a la Secretaría del MERCOSUR con sede en la Ciudad de Montevideo para el conocimiento de los Estados Partes; a los fines de lo establecido en los Artículos 38 y 40 del Protocolo de Ouro Preto.

Art. 5° — Comuníquese mediante copia autenticada al Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto.

Art. 6° — Comuníquese a las Autoridades Provinciales y del Gobierno Autónomo de la Ciudad de Buenos Aires.

Art. 7° — Regístrese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial, comuníquese y archívese. — Gabriel Yedlin.— Lorenzo R. Basso.

MERCOSUR/GMC/RES. N° 34/10

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS AUTORIZADOS PARA SER UTILIZADOS SEGUN LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION (BPF) (DEROGACION DE LA RES. GMC N° 86/96)

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 17/93, 86/96, 38/98, 52/98 y 56/02 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tenderá a eliminar los obstáculos que se generan por diferencias en la Reglamentaciones Nacionales vigentes, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

Que es necesario actualizar la lista de aditivos alimentarios a ser empleados según las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF).

Que los avances tecnológicos producidos hacen conveniente incorporar a la citada lista BPF, los aditivos que han sido evaluados y excluir aquellos cuya evaluación así lo indique.

Que para este Reglamento Técnico fueron consideradas solamente las funciones listadas en las especificaciones publicadas por el Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA (Comité FAO/OMS de Especialistas en Aditivos Alimentarios), con excepción de las enzimas, el ácido ascórbico (INS 300), el alginato de calcio (INS 404), carbonato de calcio (INS 170i), carbonato de sodio (INS 500i), bicarbonato de sodio (INS 500ii), carbonato de potasio (INS 501i), cloruro de potasio (INS 508), sulfato de calcio (INS 516) y los mono y diglicéridos de ácidos grasos (INS 471), para los cuales se incluyeron funciones establecidas en el Codex General Standard for Food Additives (GSFA).

Que esta lista no es de aplicación directa a todos los alimentos, sino que sólo podrá ser utilizada en las categorías de alimentos y en las funciones que así lo permitan los Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

Que las restricciones establecidas en este Reglamento Técnico fueron elaboradas considerando las siguientes categorías de alimentos armonizadas en el MERCOSUR: Cereales y Productos de/o a base de Cereales, Productos para copetín (Snacks), Helados comestibles, Confituras, Postres, Productos de panificación y galletería, Carnes y productos cárnicos, Salsas y condimentos, Bebidas no alcohólicas, y Preparaciones industriales culinarias.

**EL GRUPO MERCADO COMUN
RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre aditivos alimentarios autorizados para ser utilizados según las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF)”, que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución son:

Argentina:	Ministerio de Salud
	Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos
	Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP)
	Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP)
Brasil:	Ministério da Saúde
	Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)
Paraguay:	Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPyBS)
	Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)
Uruguay:	Ministerio de Salud Pública (MSP)
	Ministerio de Industria, Energía y Minería (MIEM)
	Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

Art. 3 - La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 4 - Derogar la Resolución GMC N° 86/96.

Art. 5 - Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes, antes del 15/XII/2010.

LXXX GMC- Buenos Aires, 15/VI/10.

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS AUTORIZADOS PARA SER UTILIZADOS SEGUN LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION (BPF)

a. En la Tabla I figura la lista de los aditivos autorizados para ser utilizados según las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), los cuales tienen Ingesta Diaria Aceptada (IDA) no especificada o no limitada, establecida por el Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comité FAO/OMS de Especialistas en Aditivos Alimentarios). El uso de estos aditivos en los alimentos está autorizado con límite quantum satis (q.s.), o sea, cantidad suficiente para obtener el efecto tecnológico deseado, siempre que no alteren la identidad y la genuinidad del alimento, excepto para las categorías de alimentos listadas en la Tabla II con límite máximo numérico.

b. La lista de aditivos autorizados para ser utilizados según las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) no es de aplicación directa a todos los alimentos, sino que sólo podrá ser utilizada en las categorías de alimentos y en las funciones permitidas en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

c. Para las subcategorías de alimentos relativas a harinas de trigo (6.3.1 y 6.3.2), pastas alimenticias (6.4.1.1, 6.4.1.2, 6.4.1.5, 6.4.1.6, 6.4.2.1, 6.4.2.2, 6.4.2.3 y 6.4.2.4) y panes elaborados exclusivamente

con harina de trigo, agua, leudante y sal (7.1.1 y 7.1.2) están permitidos solamente los aditivos listados en la Tabla II, con sus respectivas funciones y límites máximos, y aquellas que no constan en la lista de aditivos BPF explícitamente citados en los Reglamentos Técnicos específicos.

d. Para los alimentos deshidratados o en polvo de las subcategorías 12.3, 13.7, 13.8, 13.9 y 16.2.2.3, están permitidos los aditivos listados en la Tabla I como BPF (conforme las funciones previstas en los Reglamentos Técnicos específicos), con excepción de los antihumectantes identificados en la Tabla II, para los cuales se estableció un límite máximo numérico.

e. Para vinagre y otros fermentados acéticos (vinagre de vino y otros fermentados acéticos/vinagres de materia(s) prima(s) de origen no vínico) (subcategoría 13.10), todos los aditivos de la Tabla I están permitidos con límite q.s. (conforme las funciones previstas en el Reglamento Técnico específico), excepto aquellos listados en la Tabla II, cuyo uso no está autorizado.

f. Cuando los aditivos BPF fueran utilizados en alimentos en los cuales hubiera sustitución, total o parcial, o reducción de uno o más nutrientes respecto de la composición del alimento normalizado correspondiente, el producto deberá ajustarse a la reglamentación específica.

g. Para los productos que requieren reconstitución, los límites máximos de uso indicados se refieren a los productos alimenticios listos para el consumo preparados según las instrucciones del fabricante.

TABLA I

Aditivos autorizados para ser utilizados según las Buenas Practicas de Fabricación (BPF), con sus respectivas clases funcionales (en orden de INS)

INS	Nombre del aditivo	Clases funcionales (*)
140 i	Clorofila	COL
150a	Caramelo I - simple	COL
162	Rojo de remolacha, betaína	COL
170 i	Calcio carbonato	ANAH
171	Dióxido de titanio	COL
260	Acido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Potasio acetato	ACREG/CONS
262 i	Sodio acetato	ACREG
263	Calcio acetato	CONS/EST/ACREG
270	Acido láctico (L-, D- y DL-)	ACI/ACREG
280	Acido propiónico	CONS
281	Sodio propionato	CONS
282	Calcio propionato	CONS
283	Potasio propionato	CONS
290	Carbono dióxido	CONS

296	Acido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Acido fumárico	ACREG
300	Acido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Sodio ascorbato	ANT
302	Calcio ascorbato	ANT
303	Potasio ascorbato	ANT
315	Acido eritórico, ácido isoascórbico	ANT
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Sodio lactato	HUM/ANT/AGC
326	Potasio lactato	ANT
327	Calcio lactato	ACREG/FLO
329	Magnesio lactato (D-,L-)	ACREG/FLO
330	Acido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331 i	Sodio (mono) citrato	ACREG/SEC
331 iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	ACREG/SEC/EST
332 i	Potasio (mono) citrato, potasio hidrógeno (di) citrato	ACREG/SEC
332 ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	ACREG/EST/SEC
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	ACREG/FIR/SEC
350 i	Sodio (mono) malato, sodio hidrógeno malato	ACREG/HUM
350 ii	Sodio (di) malato	ACREG
352 ii	Calcio (mono) malato, calcio malato ácido	ACREG
365	Sodio fumarato	ACREG/EXA/ACI
380	Amonio (tri) citrato	ACREG
400	Acido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Sodio alginato	ESP/EST/EMU/GEL
402	Potasio alginato	ESP/EST/EMU/GEL
403	Amonio alginato	ESP/EST/EMU/GEL
404	Calcio alginato	ESP/EST/EMU/ GEL/ANESP
406	Agar	ESP/EST/EMU

407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	ESP/EST/EMU/GEL
407a	Algas marinas Euchema procesadas	ESP/EST/EMU/GEL
410	Goma garrofin, goma caroba, goma algarrobo, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acacia	ESP/EST/EMU
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma karaya, goma sterculia, goma caraya	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gellan	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	EST/EMU/ESP/GEL
460 i	Celulosa microcristalina	EMU/EST/ANAH
460 ii	Celulosa en polvo	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulosa	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulosa	AGC
463	Hidroxipropilcelulosa	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	ESP/EST/EMU
465	Metiletilcelulosa	ESP/EST/EMU/FOA
466	Carboximetilcelulosa sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulosa	ESP/EST/EMU
468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada, croscarmelosa sódica	EST
469	Carboximetilcelulosa sódica hidrolizada enzimáticamente	GLA/EST/ESP
470	Sales de ácidos grasos con Ca, Na, Mg, K y NH ₄	EMU/ANAH
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	EMU/ANESP

472a	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido acético	EMU
472b	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido láctico	EMU
472c	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500 i	Sodio carbonato	ACREG
500 ii	Sodio bicarbonato, sodio carbonato ácido	ACREG/RAI
500 iii	Sodio sesquicarbonato	ACREG
501 i	Potasio carbonato	ACREG
501 ii	Potasio hidrógeno carbonato, potasio bicarbonato, potasio carbonato ácido	ACREG/RAI
503 i	Amonio carbonato	ACREG/RAI
503 ii	Amonio bicarbonato, amonio carbonato ácido	RAI
504 i	Magnesio carbonato, magnesio carbonato básico	ANAH/ESTCOL
504 ii	Magnesio hidrógeno carbonato, magnesio bicarbonato, magnesio carbonato ácido	ACREG/ANAH/ESTCOL
507	Acido clorhídrico	ACI/ACREG
508	Potasio cloruro	GEL
509	Calcio cloruro	FIR
510	Amonio cloruro	FLO
511	Magnesio cloruro	FIR/ESTCOL
514	Sodio sulfato	ESTCOL
515	Potasio sulfato	EXA
516	Calcio sulfato	FLO/SEC/FIR
524	Sodio hidróxido	ACREG
525	Potasio hidróxido	ACREG
526	Calcio hidróxido	ACREG/FIR
527	Amonio hidróxido	ACREG
528	Magnesio hidróxido	ACREG/ESTCOL
529	Calcio óxido	ACREG/FLO
530	Magnesio óxido	ANAH

551	Silicio dióxido, sílice	ANAH
552	Calcio silicato	ANAH
553 i	Magnesio silicato	ANAH
553 iii	Talco, metasilicato ácido de magnesio	ANAH/GLA/ESP
574	Acido glucónico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Sodio gluconato	SEC
577	Potasio gluconato	ACREG
578	Calcio gluconato	ACREG/FIR/SEC
580	Magnesio gluconato	ACREG/FIR
620	Acido glutámico (L(+)-)	EXA
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	EXA
622	Potasio (mono) glutamato	EXA
623	Calcio diglutamato	EXA
624	Monoamonio glutamato	EXA
625	Magnesio diglutamato	EXA
626	Acido guanílico	EXA
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'-guanilato	EXA
628	Potasio 5'-guanilato	EXA
629	Calcio 5'-guanilato	EXA
630	Acido inosínico	EXA
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'-inosinato	EXA
632	Potasio inosinato	EXA
633	Calcio 5'-inosinato	EXA
634	Calcio 5'-ribonucleótido	EXA
635	Sodio-(di) 5'-ribonucleótido	EXA
901	Cera de abeja (blanca y amarilla) (sólo para tratamiento de superficie)	GLA
902	Cera candelilla (sólo para tratamiento de superficie)	GLA
904	Goma laca, shelac (sólo para tratamiento de superficie)	GLA

953	Isomalta (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol y jarabe de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001 i	Colina acetato	EMU
1001 ii	Colina carbonato	EMU
1001 iii	Colina cloruro	EMU
1001 iv	Colina citrato	EMU
1001 v	Colina tartrato	EMU
1001 vi	Colina lactato	EMU
1100	Amilasas	FLO
1101 i	Proteasas	FLO/EXA/GLA
1102	Glucosa oxidasa	ANT/CONS/EST
1104	Lipasas	EXA
1200	Polidextrosas	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insoluble	EST/ESTCOL
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, gliceril triacetato	HUM

Aditivos autorizados para ser utilizados según las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), con sus respectivas clases funcionales (en orden alfabético)

INS	Nombre del aditivo	Clases funcionales (*)
260	Acido acético	ACREG/CONS/ACI
400	Acido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
300	Acido ascórbico (L-)	ANT/FLO
330	Acido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
507	Acido clorhídrico	ACI/ACREG
315	Acido eritórbito, ácido isoascórbico	ANT

297	Acido fumárico	ACREG
574	Acido glucónico (D-)	ACREG/RAI
620	Acido glutámico (L(+)-)	EXA
626	Acido guanílico	EXA
630	Acido inosínico	EXA
270	Acido láctico (L-, D- y DL-)	ACI/ACREG
296	Acido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
280	Acido propiónico	CONS
406	Agar	ESP/EST/EMU
407a	Algas marinas Euchema procesadas	ESP/EST/GEL/EMU
1100	Amilasas	FLO
403	Amonio alginato	ESP/EST/EMU/GEL
503 ii	Amonio bicarbonato, amonio carbonato ácido	RAI
503 i	Amonio carbonato	ACREG/RAI
510	Amonio cloruro	FLO
527	Amonio hidróxido	ACREG
380	Amonio (tri) citrato	ACREG
624	Monoamonio glutamato	EXA
263	Calcio acetato	CONS/EST/ACREG
404	Calcio alginato	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
302	Calcio ascorbato	ANT
170 i	Calcio carbonato	ANAH
509	Calcio cloruro	FIR
623	Calcio diglutamato	EXA
578	Calcio gluconato	ACREG/FIR/SEC
526	Calcio hidróxido	ACREG/FIR
327	Calcio lactato	ACREG/FLO
529	Calcio óxido	ACREG/FLO
282	Calcio propionato	CONS
552	Calcio silicato	ANAH

516	Calcio sulfato	FLO/SEC/FIR
352 ii	Calcio (mono) malato, calcio malato ácido	ACREG
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	ACREG/FIR/SEC
629	Calcio 5'-guanilato	EXA
633	Calcio 5'-inosinato	EXA
634	Calcio 5'-ribonucleótido	EXA
635	Sodio-(di) 5'- ribonucleótido	EXA
150a	Caramelo I - simple	COL
290	Carbono dióxido	CONS
466	Carboximetilcelulosa sódica	ESP/EST/EMU
469	Carboximetilcelulosa sódica hidrolizada enzimáticamente	GLA/EST/ESP
468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada, croscarmelosa sódica	EST
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	ESP/EST/GEL/EMU
460 ii	Celulosa en polvo	ANAH/EMU/ESP
460 i	Celulosa microcristalina	EMU/EST/ANAH
901	Cera de abeja (blanca y amarilla) (sólo para tratamiento de superficie)	GLA
902	Cera candelilla (sólo para tratamiento de superficie)	GLA
140 i	Clorofila	COL
1001 i	Colina acetato	EMU
1001 ii	Colina carbonato	EMU
1001 iv	Colina citrato	EMU
1001 iii	Colina cloruro	EMU
1001 vi	Colina lactato	EMU
1001 v	Colina tartrato	EMU
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
171	Dióxido de titanio	COL
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM

472a	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido acético	EMU
472c	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
472b	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido láctico	EMU
462	Etilcelulosa	AGC
467	Etilhidroxietilcelulosa	ESP/EMU/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
422	Glicerina, glicerol	HUM/EST/ESP/EMU/AGC
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
1102	Glucosa oxidasa	ANT/CONS/EST
414	Goma arábica, goma acacia	ESP/EST/EMU
410	Goma garrofin, goma caroba, goma algarrobo, goma jataí	ESP/EST/EMU
418	Goma gellan	ESP/EST/GEL
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
416	Goma karaya, goma sterculia, goma caraya	ESP/EST/EMU
904	Goma laca, shellac (sólo para tratamiento de superficie)	GLA
417	Goma tara	ESP/EST
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	ESP/EST/EMU/FOA
463	Hidroxipropilcelulosa	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	ESP/EMU/EST
953	Isomalta (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
322	Lecitinas	EMU/ANT
1104	Lipasas	EXA
504 i	Magnesio carbonato, magnesio carbonato básico	ANAH/ESTCOL
511	Magnesio cloruro	FIR/ESTCOL
625	Magnesio diglutamato	EXA
580	Magnesio gluconato	ACREG/FIR

504 ii	Magnesio hidrógeno carbonato, magnesio bicarbonato, magnesio carbonato ácido	ACREG/ANAH/ESTCOL
528	Magnesio hidróxido	ACREG/ESTCOL
329	Magnesio lactato (D-,L-)	ACREG/FLO
530	Magnesio óxido	ANAH
553 i	Magnesio silicato	ANAH
965	Maltitol y jarabe de maltitol	EDU/EST/AGC
421	Manitol	EDU/HUM/EST/AGC/ESP
461	Metilcelulosa	ESP/EST/EMU
465	Metiletilcelulosa	ESP/EMU/EST/FOA
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	EMU/ANESP
440	Pectina, pectina amidada	ESP/EST/GEL/EMU
1200	Polidextrosas	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insoluble	EST/ESTCOL
261	Potasio acetato	ACREG/CONS
402	Potasio alginato	ESP/EST/EMU/GEL
303	Potasio ascorbato	ANT
501 i	Potasio carbonato	ACREG
508	Potasio cloruro	GEL
577	Potasio gluconato	ACREG
501 ii	Potasio hidrógeno carbonato, potasio bicarbonato, potasio carbonato ácido	ACREG/RAI
525	Potasio hidróxido	ACREG
632	Potasio inosinato	EXA
326	Potasio lactato	ANT
283	Potasio propionato	CONS
515	Potasio sulfatos	EXA
332 i	Potasio (mono) citrato, potasio hidrógeno (di) citrato	ACREG/SEC
622	Potasio (mono) glutamato	EXA
332ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	ACREG/EST/SEC
628	Potasio 5'-guanilato	EXA

1101 i	Proteasas	FLO/EXA/GLA
1204	Pullulan	GLA/ESP
162	Rojo de remolacha, betaina	COL
470	Sales de ácidos grasos con Ca, Na, Mg, K y NH ₄	EMU/ANAH
551	Silicio dióxido, sílice	ANAH
262 i	Sodio acetato	ACREG
401	Sodio alginato	ESP/EST/GEL/EMU
301	Sodio ascorbato	ANT
500 ii	Sodio bicarbonato, sodio carbonato ácido	ACREG/RAI
500 i	Sodio carbonato	ACREG
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	ANT
365	Sodio fumarato	ACREG/EXA/ACI
576	Sodio gluconato	SEC
524	Sodio hidróxido	ACREG
325	Sodio lactato	HUM/ANT/AGC
281	Sodio propionato	CONS
500 iii	Sodio sesquicarbonato	ACREG
514	Sodio sulfatos	ESTCOL
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'-guanilato	EXA
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'-inosinato	EXA
350 ii	Sodio (di) malato	ACREG
331 i	Sodio (mono) citrato	ACREG/SEC
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	EXA
350 i	Sodio (mono) malato, sodio hidrógeno malato	ACREG/HUM
331 iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	ACREG/SEC/EST
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
553 iii	Talco, metasilicato ácido de magnesio	ANAH/GLA/ESP
957	Taumatina	EXA/EDU
1518	Triacetina, gliceril triacetato	HUM
967	Xilitol	EDU/HUM

TABLA II

Categorías de alimentos en las que el uso de aditivos BPF está restringido

Para los alimentos señalados a continuación (subcategorías 6.3.1, 6.3.2, 6.4.1.1, 6.4.1.2, 6.4.1.5, 6.4.1.6, 6.4.2.1, 6.4.2.2, 7.1.2) están permitidos solamente los aditivos listados en esta Tabla, con sus respectivas funciones y límites máximos, en la lista de aditivos BPF explícitamente citados en los Reglamentos Técnicos específicos

INS	Nombre del aditivo	Función (*)
6.3.1 Harina de trigo		
300	Acido ascórbico (L-)	FLO
516	Calcio sulfato	FLO
1100	Amilasas	FLO
1101i	Proteasas	FLO
6.3.2 Harina de trigo acondicionada (harina de trigo con adición de aditivos)		
170i	Calcio carbonato	EST/ACREG/EMU
262i	Sodio acetato	ACREG
270	Acido láctico (L- D- y DL-)	ACI/ACREG
282	Calcio propionato	CONS
297	Acido fumárico	ACREG/EST
300	Acido ascórbico (L-)	ANT
301	Sodio ascorbato	ANT
303	Potasio ascorbato	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
327	Calcio lactato	ACREG/FLO
330	Acido cítrico	ACI/ACREG/ANT
331 iii	Sodio (tri) citrato,	ACREG/EST

	sodio citrato	
500 i	Sodio carbonato	ACREG
500 ii	Sódio bicarbonato, Sódio carbonato ácido	ACREG/RAI
516	Calcio sulfato	FLO
1100	Amilasas	FLO
1101i	Proteasas	FLO
1102	Glucosa oxidasa	ANT/CONS/EST
6.4.1.1 Pastas o fideos con huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros		
170i	Calcio carbonato	EST/EMU
297	Acido fumárico	EST
322	Lecitinas	EMU
400	Acido algínico	EST/EMU
401	Sodio alginato	EST/EMU
402	Potasio alginato	EST/EMU
403	Amonio alginato	EST/EMU
404	Calcio alginato	EST/EMU
406	Agar	EST/EMU
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	EST/EMU

407a	Algas marinas Euchema procesadas	EST/EMU
------	-------------------------------------	---------

410	Goma garroñín, goma caroba, goma algarrobo, goma jatai	EST/EMU
-----	--	---------

412	Goma guar	EST/EMU
-----	-----------	---------

413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	EST/EMU
-----	---	---------

414	Goma arábica, goma acacia	EST/EMU
-----	------------------------------	---------

415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	EST/EMU
-----	--	---------

416	Goma karaya, goma sterculia, goma caraya	ESP/EST/EMU
-----	--	-------------

417	Goma tara	EST
-----	-----------	-----

418	Goma gellan	EST
-----	-------------	-----

420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D- sorbita	EST
-----	--	-----

421	Manitol	EST
-----	---------	-----

440	Pectina, pectina amidada	EST/EMU
-----	-----------------------------	---------

460 i	Celulosa microcristalina	EST/EMU
-------	-----------------------------	---------

466	Carboximetilcelulosa sódica	EST/EMU
-----	--------------------------------	---------

471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	EMU
-----	---	-----

500 i	Sodio carbonato	EST
-------	-----------------	-----

500 ii	Sódio bicarbonato, Sódio carbonato ácido	EST
501i	Potasio carbonato	EST
508	Potasio cloruro	EST
516	Calcio sulfato	EST
621	Sodio (mono) glutamato, sodio q.s. glutamato	EXA
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'- guanilato	EXA
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	EXA
634	Calcio 5'- ribonucleótido	EXA
635	Sodio-(di) 5'- ribonucleótido	EXA
965	Maltitol y jarabe de maltitol	EST
6.4.1.2 Pastas o fideos sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros		
170i	Calcio carbonato	EST/EMU
297	Acido fumárico	EST
322	Lecitinas	EMU
400	Acido algínico	EST/EMU
401	Sodio alginato	EST/EMU
402	Potasio alginato	EST/EMU
403	Amonio alginato	EST/EMU
404	Calcio alginato	EST/EMU
406	Agar	EST/EMU
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	EST/EMU

407a	Algas marinas Euchema procesadas	EST/EMU
410	Goma garrofin, goma caroba, goma algarrobo, goma jatai	EST/EMU
412	Goma guar	EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	EST/EMU
414	Goma arábica, goma acacia	EST/EMU
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	EST/EMU
416	Goma karaya, goma sterculia, goma caraya	EST/EMU
417	Goma tara	EST
INS	Nombre del aditivo	Función (*)
418	Goma gellan	EST
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D- sorbita	EST
421	Manitol	EST
440	Pectina, pectina amidada	EST/EMU

460 i	Celulosa microcristalina	EST/EMU
466	Carboximetilcelulosa sódica	EST/EMU
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	EMU
500 i	Sodio carbonato	EST
500 ii	Sódio bicarbonato, Sódio carbonato ácido	EST
501i	Potasio carbonato	EST
508	Potasio cloruro	EST
516	Calcio sulfato	EST
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	EXA
627	Sodio (di) gúnilato, sodio(di) 5'-guanilato	EXA
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'-inosinato	EXA
634	Calcio 5'-ribonucleótido	EXA
635	Sodio-(di) 5'-ribonucleótido	EXA
965	Maltitol y jarabe de maltitol	EST
6.4.1.5 Pastas o fideos con huevo, con relleno		
170i	Calcio carbonato	EST/EMU/ACREG
262i	Sodio acetato	ACREG
270	Acido láctico (L-, D- y DL-)	ACI/ACREG
282	Calcio propionato	CONS

296	Acido málico (D-,L-)	ACREG
297	Acido fumárico	ACREG
300	Acido ascórbico (L-)	ANT
301	Sodio ascorbato	ANT
302	Calcio ascorbato	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Sodio lactato	ANT
330	Acido cítrico	ACI/ACREG/ANT
400	Acido algínico	EST/EMU
401	Sodio alginato	EST/EMU
402	Potasio alginato	EST/EMU
403	Amonio alginato	EST/EMU
404	Calcio alginato	EST/EMU
406	Agar	EST/EMU
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	EST/EMU
407a	Algas marinas Euchema procesadas	EST/EMU
410	Goma garrofin, goma caroba, goma	EST/EMU

	algarrobo, goma jatai	
412	Goma guar	EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	EST/EMU
414	Goma arábica, goma acacia	EST/EMU
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	EST/EMU
416	Goma karaya, goma sterculia, goma caraya	EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gellan	EST
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D- sorbita	EST
421	Manitol	EST
440	Pectina, pectina amidada	EST/EMU
460 i	Celulosa microcristalina	EST/EMU
466	Carboximetilcelulosa sódica	EST/EMU
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	EMU
500 i	Sodio carbonato	ACREG
500 ii	Sodio bicarbonato, sodio carbonato ácido	ACREG
501 i	Potasio carbonato	ACREG
508	Potasio cloruro	EST
516	Calcio sulfato	EST
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	EXA
627	Sodio (di) guanilato, sodio (di) 5'-	EXA

	guanilato	
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'- inosinato	EXA
634	Calcio 5'- ribonucleótido	EXA
635	Sodio-(di) 5'- ribonucleótido	EXA
965	Maltitol y jarabe de maltitol	EST
6.4.1.6 Pastas o fideos sin huevo, con relleno		
170i	Calcio carbonato	EST/EMU/ACRE
262i	Sodio acetato	ACREG
270	Acido láctico (L-, D- y DL-)	ACI/ACREG
282	Calcio propionato	CONS
296	Acido málico (D-,L-)	ACREG
297	Acido fumárico	ACREG
300	Acido ascórbico (L-)	ANT
301	Sodio ascorbato	ANT
302	Calcio ascorbato	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Sodio lactato	ANT
330	Acido cítrico	ACI/ACREG/AN
400	Acido alginico	EST/EMU
401	Sodio alginato	EST/EMU
402	Potasio alginato	EST/EMU
403	Amonio alginato	EST/EMU
404	Calcio alginato	EST/EMU
406	Agar	EST/EMU
407	Carragenina (incluido furcellaran	ESP/EST/GEL/EL

y sus sales de sodio
y potasio), musgo
irlandés

407a	Algas marinas Euchema procesadas	EST/EMU
410	Goma garroñín, goma caroba, goma algarrobo, goma jatai	EST/EMU
412	Goma guar	EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	EST/EMU
414	Goma arábica, goma acacia	EST/EMU
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	EST/EMU
416	Goma karaya, goma sterculia, goma caraya	EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gellan	EST
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D- sorbita	EST
421	Manitol	EST
440	Pectina, pectina amidada	EST/EMU

460 i	Celulosa microcristalina	EMU/EST
466	Carboximetilcelulosa sódica	EST/EMU
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	EMU
500 i	Sodio carbonato	ACREG
500 ii	Sodio bicarbonato, sodio carbonato ácido	ACREG
501 i	Potasio carbonato	ACREG
508	Potasio cloruro	EST
516	Calcio sulfato	EST
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	EXA
627	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'-guanilato	EXA
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'-inosinato	EXA
634	Calcio 5'-ribonucleótido	EXA
635	Sodio-(di) 5'-ribonucleótido	EXA
965	Maltitol y jarabe de maltitol	EST
6.4.2.1 Pastas frescas de corta duración (hasta 48hs) con huevo, con o sin vegetales, rellenas o no		
170i	Calcio carbonato	EST/EMU/ACREG
262 i	Sodio acetato	ACREG
270	Acido láctico (L-, D- y DL-)	ACI/ACREG
297	Acido fumárico	ACREG
300	Acido ascórbico (L-)	ANT
301	Sodio ascorbato	ANT

302	Calcio ascorbato	ANT
322	Lecitina	EMU/ANT
325	Sodio lactato	ANT
330	Acido cítrico	ACI/ACREG/ANT
350 ii	Sodio (di) malato	ACREG
400	Acido algínico	EST/EMU
401	Sodio alginato	EST/EMU
406	Agar	EST/EMU
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	EST/EMU
407a	Algas marinas Euchema procesadas	EST/EMU
410	Goma garrofin, goma caroba, goma algarrobo, goma jatai	EST/EMU
412	Goma guar	EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	EST/EMU
414	Goma arábica, goma acacia	EST/EMU
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	EST/EMU
416	Goma karaya, goma sterculia goma garaya	EST/EMU
418	Goma gellan	EST
422	Glicerina, glicerol	EST/EMU
424	Curdlan	EST
440	Pectina, pectina amidada	EST/EMU
460 i	Celulosa microcristalina	EMU/EST

466	Carboximetilcelulosa sódica	EST/EMU
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	EMU
500 i	Sodio carbonato	ACREG
500 ii	Sodio bicarbonato, sodio carbonato ácido	ACREG
501 i	Potasio carbonato	ACREG
575	Glucono-delta- lactona	ACREG/ACI
6.4.2.2 Pastas frescas de corta duración (hasta 48hs) sin huevo, con o sin vegetales, rellenas o no		
170i	Calcio carbonato	EST/EMU/ACREG
262 i	Sodio acetato	ACREG
270	Acido láctico (L-, D- y DL-)	ACI/ACREG
297	Acido fumárico	ACREG
300	Acido ascórbico (L-)	ANT
301	Sodio ascorbato	ANT
302	Calcio ascorbato	ANT
322	Lecitina	EMU/ANT
325	Sodio lactato	ANT
330	Acido cítrico	ACI/ACREG/ANT
350 ii	Sodio (di) malato	ACREG
400	Acido algínico	EST/EMU
401	Sodio alginato	EST/EMU
406	Agar	EST/EMU
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	EST/EMU
407a	Algas marinas Euchema procesadas	EST/EMU

410	Goma garrofin, goma caroba, goma algarrobo, goma jatai	EST/EMU
412	Goma guar	EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	EST/EMU
414	Goma arábica, goma acacia	EST/EMU
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	EST/EMU
416	Goma karaya, goma sterculia goma garaya	EST/EMU
418	Goma gellan	EST
422	Glicerina, glicerol	EST/EMU
424	Curdlan	EST
440	Pectina, pectina amidada	EST/EMU
460 i	Celulosa microcristalina	EMU/EST
466	Carboximetilcelulosa sódica	EST/EMU
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	EMU
500 i	Sodio carbonato	ACREG
500 ii	Sodio bicarbonato, sodio carbonato ácido	ACREG
501 i	Potasio carbonato	ACREG
575	Glucono-delta- lactona	ACREG/ACI
6.4.2.3 Pastas frescas de larga duración (mayor que 48hs) con huevo, con o sin vegetales, rellenas o no		
170i	Calcio carbonato	EST/EMU/ACREG
262 i	Sodio acetato	ACREG
270	Acido láctico (L-, D-	ACI/ACREG

	y DL-)	
282	Calcio propionato	CONS
290	Carbono dióxido	CONS
297	Acido fumárico	ACREG
300	Acido ascórbico (L-)	ANT
301	Sodio ascorbato	ANT
302	Calcio ascorbato	ANT
322	Lecitina	EMU/ANT
325	Sodio lactato	ANT
330	Acido cítrico	ACI/ACREG/ANT
350 ii	Sodio (di) malato	ACREG
400	Acido algínico	EST/EMU
401	Sodio alginato	EST/EMU
406	Agar	EST/EMU
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	EST/EMU
407a	Algas marinas Euchema procesadas	EST/EMU
410	Goma garrofin, goma caroba, goma algarrobo, goma jatai	EST/EMU
412	Goma guar	EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	EST/EMU
414	Goma arábica, goma acacia	EST/EMU
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	EST/EMU
416	Goma karaya, goma sterculia goma garaya	EST/EMU

418	Goma gellan	EST
422	Glicerina, glicerol	EST/EMU
424	Curdlan	EST
440	Pectina, pectina amidada	EST/EMU
460 i	Celulosa microcristalina	EST/EMU
466	Carboximetilcelulosa sódica	EST/EMU
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	EMU
500 i	Sodio carbonato	ACREG
500 ii	Sodio bicarbonato, sodio carbonato ácido	ACREG
501 i	Potasio carbonato	ACREG
575	Glucono-delta- lactona	ACREG/ACI
6.4.2.4 Pastas frescas de larga duración (mayor que 48hs) sin huevo, con o sin vegetales, rellenas o no		
170i	Calcio carbonato	EST/EMU/ACREG
262 i	Sodio acetato	ACREG
270	Acido láctico (L-, D- y DL-)	ACI/ACREG
282	Calcio propionato	CONS
290	Carbono dióxido	CONS
297	Acido fumárico	ACREG
300	Acido ascórbico (L-)	ANT
301	Sodio ascorbato	ANT
302	Calcio ascorbato	ANT
322	Lecitina	EMU/ANT
325	Sodio lactato	ANT
330	Acido cítrico	ACI/ACREG/ANT
350 ii	Sodio (di) malato	ACREG

400	Acido algínico	EST/EMU
401	Sodio alginato	EST/EMU
406	Agar	EST/EMU
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	EST/EMU
407a	Algas marinas Euchema procesadas	EST/EMU
410	Goma garrofin, goma caroba, goma algarrobo, goma jatai	EST/EMU
412	Goma guar	EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	EST/EMU
414	Goma arábica, goma acacia	EST/EMU
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	EST/EMU
416	Goma karaya, goma sterculia goma garaya	EST/EMU
418	Goma gellan	EST
422	Glicerina, glicerol	EST/EMU
424	Curdlan	EST
440	Pectina, pectina amidada	EST/EMU
460 i	Celulosa microcristalina	EST/EMU
466	Carboximetilcelulosa sódica	EST/EMU
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	EMU
500 i	Sodio carbonato	ACREG
500 ii	Sodio bicarbonato,	ACREG

	sodio carbonato ácido	
501 i	Potasio carbonato	ACREG
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/ACI
7.1.1 Panes con levadura (Solamente para panes elaborados exclusivamente con harina de trigo, agua, levadura y sal)		
260	Acido acético	ACREG/ACI/CONS
262 i	Sodio acetato	ACREG
263	Calcio acetato	CONS/EST/ACREG
270	Acido láctico (L-, D- y DL-)	ACI/ACREG
300	Acido ascórbico (L)	ANT/FLO
301	Sodio ascorbato	ANT
302	Calcio ascorbato	ANT
322	Lecitina	EMU/ANT
325	Sodio lactato	HUM/ANT/AGC
326	Potasio lactato	ANT
327	Calcio lactato	ACREG/FLO
471	Mono y diglicéridos de ácidos graso	EMU
472a	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido acético	EMU
472b	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido láctico	EMU
7.1.2 Panes con leudante químico (Solamente para panes elaborados exclusivamente con harina de trigo, agua, leudante)		
260	Acido acético	ACREG/ACI/CONS
262 i	Sodio acetato	ACREG
263	Calcio acetato	CONS/EST/ACREG
270	Acido láctico (L-, D- y DL-)	ACI/ACREG
300	Acido ascórbico (L)	ANT/FLO

301	Sodio ascorbato	ANT
302	Calcio ascorbato	ANT
322	Lecitina	EMU/ANT
325	Sodio lactato	HUM/ANT/AGC
326	Potasio lactato	ANT
327	Calcio lactato	ACREG/FLO
471	Mono y diglicéridos de ácidos graso	EMU
472a	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido acético	EMU
472b	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido láctico	EMU
Para las subcategorías de alimentos 12.3, 13.7, 13.8, 13.9 y 16.2.2.3, están permitidos los aditivos listados en la Tabla I (para las funciones previstas en los Reglamentos Técnicos específicos), con excepción de los antihumectantes siguientes, por su máximo numérico.		
12.3 Sopas y caldos deshidratados		
551	Silicio dióxido, sílice	ANAH
552	Calcio silicato	ANAH
553 i	Magnesio silicato	ANAH
553 iii	Talco, metasilicato ácido de magnesio	ANAH
13.7 Salsas deshidratadas		
551	Silicio dióxido, sílice	ANAH
552	Calcio silicato	ANAH
553 i	Magnesio silicato	ANAH
553 iii	Talco, metasilicato ácido de magnesio	ANAH
13.8 Condimentos preparados		
551	Silicio dióxido, sílice	ANAH

552	Calcio silicato	ANAH
553 i	Magnesio silicato	ANAH
553 iii	Talco, metasilicato ácido de magnesio	ANAH
13.9 Sal y sales adicionadas (solamente para sales adicionadas)		
551	Silicio dióxido, sílice	ANAH
552	Calcio silicato	ANAH
553 i	Magnesio silicato	ANAH
553 iii	Talco, metasilicato ácido de magnesio	ANAH
16.2.2.3 Polvos para preparar bebidas gasificadas y no gasificadas		
551	Silicio dióxido, sílice	ANAH
552	Calcio silicato	ANAH
553 i	Magnesio silicato	ANAH
553 iii	Talco, metasilicato ácido de magnesio	ANAH
Para la siguiente subcategoría de alimentos (13.10), todos los aditivos de la Tabla I están permitidos con límite q.s. (con previstas en el Reglamento Técnico específico), excepto aquellos listados en esta Tabla, cuyo uso no está autorizado.		
13.10 Vinagre y otros fermentados acéticos (vinagre de vino y otros fermentados acéticos/vinagres de materia(s) prima)		
260	Acido Acético y sus sales	ACREG
296	Acido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Acido fumárico	ACREG
352 ii	Calcio (mono) malato, calcio malato ácido	ACREG