

TERCERA SECCION
PODER EJECUTIVO
SECRETARIA DE SALUD

ACUERDO por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias (Continúa en la Cuarta Sección)

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Salud.

SALOMON CHERTORIVSKI WOLDENBERG, Secretario de Salud, con fundamento en los artículos 12, 26 y 39 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 2, 4 fracción III, 194 fracción I, 215 fracción IV y 282 bis de la Ley General de Salud; 7 fracción XVI del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud, y 11, 22, 200, 201 y 203 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.

CONSIDERANDO

Que como una medida de protección a la salud de la población, se requiere garantizar la condición idónea de los productos destinados al uso o consumo de las personas, mediante el adecuado control de los aditivos que intervienen en su elaboración;

Que toda vez que algunas de las sustancias susceptibles de emplearse como aditivos en la elaboración de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios pueden tener efectos tóxicos o implicar cualquier otro riesgo para la salud, es necesario identificarlas claramente y restringir o prohibir su empleo;

Que de los estudios realizados por esta dependencia se han podido distinguir las sustancias de las cuales no existen indicios de que su uso represente un riesgo para la salud, de aquellas que por sus cualidades sí lo constituyen;

Que el campo de la industria de los alimentos y las bebidas se encuentra en evolución continua, por lo que es necesario adoptar acciones que protejan la salud de la población y que al mismo tiempo eviten el rezago de nuestro país en dicho campo, estableciendo un listado de referencia a partir del cual puedan establecerse los límites máximos en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios;

Que el Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios fue publicado en el Diario Oficial de la Federación el 17 de julio de 2006, y desde su publicación se han recibido solicitudes de la industria para la evaluación de sustancias y su inclusión en el mismo, y

Que el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios faculta al Secretario de Salud para determinar las sustancias permitidas, restringidas o prohibidas para la elaboración de los productos objeto del presente Acuerdo, por lo que he tenido a bien expedir el siguiente:

**ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN
ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y
DISPOSICIONES SANITARIAS**

PRIMERO. El presente Acuerdo determina los aditivos y coadyuvantes que pueden ser utilizados en los productos y sus disposiciones sanitarias.

SEGUNDO. Para efectos de este Acuerdo se entiende por:

Aditivo alimentario (Aditivo): Cualquier sustancia que en cuanto tal no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición al producto con fines tecnológicos en sus fases de producción, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, resulte o pueda preverse razonablemente que resulte (directa o indirectamente) por sí o sus subproductos, en un componente del producto o un elemento que afecte a sus características (incluidos los organolépticos). Esta definición no incluye "contaminantes" o sustancias añadidas al producto para mantener o mejorar las cualidades nutricionales;

Alimento preparado o semipreparado: Alimento compuesto de diversos ingredientes cuya identidad corresponde a una especialidad culinaria específica y que se presenta totalmente preparado o semipreparado para su consumo;

Buenas Prácticas de Fabricación (BPF): Cantidad de un aditivo que se añade al producto, limitándose a la dosis mínima necesaria para obtener el efecto deseado, a condición de que no altere la naturaleza, sustancia o inocuidad del producto;

CAS: Chemical Abstracts Service (Servicio de Resúmenes Químicos);

C.I.: Color Index (índice de color);

Clase funcional: Uso de un aditivo de acuerdo con la determinación de los Nombres Genéricos del Codex y el Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios (SIN);

Coadyuvante de elaboración (Coadyuvante): Sustancia o materia, excluidos aparatos, utensilios y aditivos, que no se consume como ingrediente alimenticio por sí misma, y se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, productos o sus ingredientes, para lograr una finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración, que puede dar lugar a la presencia, no intencionada pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final;

CODEX: Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias;

COFEPRIS: Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios;

EC: Enzymology Commission (Comisión de Enzimología);

FDA: Food and Drug Administration;

FEMA: Flavor and Extracts Manufacturers Association (Asociación de Fabricantes de Sabores y Extractos);

Función tecnológica: Se refiere al fin tecnológico de un aditivo en el producto;

IDA (Ingestión Diaria Admisible): Es una estimación efectuada por el JECFA de la cantidad de aditivo alimentario, expresada en relación con el peso corporal, que una persona puede ingerir diariamente durante toda la vida sin riesgo apreciable para su salud;

IOFI: International Organization of the Flavor Industry;

JECFA: Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (Comité Mixto de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura/Organización Mundial de la Salud/ de Expertos en Aditivos Alimentarios);

Producto(s): Alimento, bebida o suplemento alimenticio;

Producto regional: Alimento o bebida típico de México o de alguna región de México;

RCSPS: Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios;

Secretaría: Secretaría de Salud;

SIN: Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios, y

UE: Unión Europea.

TERCERO. Las sustancias permitidas para ser utilizadas como aditivos y coadyuvantes en los productos se agrupan en once anexos, en los que se especifican, para cada uno de los aditivos alimentarios o grupos de aditivos alimentarios, las categorías de productos en que se reconoce el uso del aditivo y en su caso las dosis máximas de uso. Los anexos son los siguientes:

ANEXO I: Aditivos con diversas clases funcionales y con una IDA establecida;

ANEXO II: Aditivos con diversas clases funcionales que pueden ser utilizados de acuerdo a las BPF;

ANEXO III: Colorantes con una IDA establecida;

ANEXO IV: Colorantes que pueden ser utilizados de acuerdo a las BPF;

ANEXO V: Sustancias purificadas para masticar;

ANEXO VI: Enzimas;

ANEXO VII: Edulcorantes con una IDA establecida;

ANEXO VIII: Edulcorantes que pueden ser utilizados de acuerdo a las BPF;

ANEXO IX: Aditivos permitidos en fórmulas para lactantes, fórmulas de continuación y fórmulas para necesidades especiales de nutrición;

ANEXO X: Coadyuvantes de elaboración, y

ANEXO XI: Saborizantes.

CUARTO. Los aditivos alimentarios pueden tener varias clases funcionales y/o funciones tecnológicas, las cuales son indicativas más no exhaustivas. En caso de que el fabricante del producto decida declarar la clase funcional o función tecnológica ésta debe ser la más descriptiva, permitiéndose la nomenclatura descrita en este Acuerdo o bien, alguna otra similar o sinónima. Las clases funcionales y funciones tecnológicas reconocidas son:

	CLASE FUNCIONAL	DEFINICION	FUNCION TECNOLOGICA (SUBCLASES)
1.	Agentes Acidificantes.	Sustancias que modifican o mantienen la acidez de los productos.	Acidulante.
2.	Agentes Acondicionadores o tratamiento de harinas o de masa.	Sustancias que se utilizan en panificación para mejorar diversas cualidades de la harina o masa.	Agentes de tratamiento de harinas. Blanqueadores de harinas. Mejoradores de harinas. Acondicionadores de masa. Reforzadores de la masa.
3.	Agentes Antiaglomerantes o Antiaglutinantes (Antihumectantes).	Sustancias o mezcla de sustancias que reducen la tendencia de los componentes de un alimento a cohesionarse o adherirse unos a otros.	Agentes antiaglutinantes. Agentes antiadherentes. Agentes de secado. Polvos para empolverar. Antihumectantes.
4.	Agentes Antiespumantes.	Sustancia o mezcla de sustancias que, adicionada durante la elaboración de los productos, inhibe o disminuye la formación de espuma.	Eliminadores de espuma. Reductores de espuma.
5.	Agentes Antioxidantes.	Sustancias que prolongan la vida de almacén de los productos, protegiéndolos del deterioro ocasionado por la oxidación.	Antioxidantes. Sinérgicos de antioxidantes. Agentes de antipardeamiento.
6.	Agente Clarificante.	Sustancia que elimina la turbidez en un líquido, dejándolo claro.	Clarificante.
7.	Agentes Conservadores.	Sustancias o mezcla de sustancias que previenen, retardan o detienen cualquier alteración causada por microorganismos.	Sustancias conservadoras. Conservadores. Antimicrobianos. Agentes antimicóticos. Agentes de control bacteriófagos. Agentes funguistáticos, agentes inhibidores de mohos y hongos filamentosos. Sinergistas antimicrobianos.
8.	Agentes Emulsificantes o Emulsionantes (Antisalpícanes, Enturbiadores).	Sustancias o mezcla de sustancias que forman o mantienen una emulsión uniforme en un producto.	Emulsionantes. Agentes dispersantes. Agentes tensoactivos. Antisalpícanes. Inhibidores de la cristalización correctores de la densidad (de los aceites aromatizantes en las bebidas). Estabilizadores de una suspensión. Agentes enturbiadores. Sales emulsionantes, sales de mezcla, sales fundentes. Plastificantes. Surfactantes.
9.	Agentes	Sustancias que vuelven o mantienen los	Agentes endurecedores.

	CLASE FUNCIONAL	DEFINICION	FUNCION TECNOLOGICA (SUBCLASES)
	Endurecedores.	tejidos de frutas u hortalizas firmes o crocantes o actúan junto con agentes gelificantes para producir o mantener un gel.	
10.	Agentes Espesantes.	Sustancias que incrementan la viscosidad de los productos.	Espesantes. Agentes de soporte. Aglutinantes. Agentes texturizadores.
11.	Agentes Espumantes.	Sustancias que posibilitan la formación o el mantenimiento de una dispersión uniforme de una fase gaseosa en un producto líquido o sólido.	Agentes espumantes. Agentes de batido. Agentes de aireación.
12.	Agentes Estabilizantes.	Sustancias que posibilitan el mantenimiento de una dispersión uniforme de dos o más sustancias.	Estabilizadores. Estabilizadores de espuma. Estabilizadores coloidales. Aglutinantes.

13.	Agentes Gasificantes.	Sustancias o mezcla de sustancias utilizadas para introducir dióxido de carbono en un producto.	Gasificantes. Agentes fermentadores.
14.	Agentes Gelificantes.	Sustancias que dan textura y/o consistencia a un producto mediante la formación de un gel.	Agentes gelificantes.
15.	Agentes Glaseado.	Sustancias que, cuando se aplican en la superficie exterior de un producto, confiere a éste un aspecto brillante o lo revisten con una capa protectora.	Agentes de glaseado. Agentes sellantes. Agentes de revestimiento. Agentes de acabado de superficie. Agentes de abrillantado. Agentes formadores de película.
16.	Agentes Humectantes.	Sustancias o mezcla de sustancias destinadas a prevenir la pérdida de humedad de los productos.	Agentes humectantes. Agentes de retención de humedad.
17.	Agentes Incrementadores de volumen.	Sustancia diferente del aire y del agua que aumenta el volumen de un producto sin contribuir significativamente a su valor energético disponible.	Incrementadores del volumen. Agentes de relleno.
18.	Agentes Potenciadores de Sabor.	Sustancia o mezcla de sustancias destinadas a realzar los aromas o los sabores de los productos, excepto el cloruro de sodio o sacarosa.	Potenciadores o acentuadores de sabor o aroma. Saborizantes o aromatizantes sinergistas. Modificadores de sabor o aroma. Blandadores.
19.	Agentes Propulsores.	Gases diferentes del aire que expulsan un alimento de un recipiente.	Propulsores. Gases propelentes.
20.	Agentes Reguladores de pH.	Sustancia que modifica o mantiene la acidez o alcalinidad de los productos.	Reguladores de acidez. Ácidos. Acidificantes. Alcalis. Bases. Soluciones reguladoras. Agentes reguladores. Agentes de regulación de

			pH. Corrector de acidez. Agentes reguladores.
21.	Agentes de Retención de color.	Sustancias que estabilizan, retienen o intensifican el color de un producto.	Agentes de retención de color. Fijadores de color. Estabilizantes de color. Complementos de color.
22.	Agentes Secuestrantes.	Sustancia que forma complejos químicos con iones metálicos.	Secuestrantes.
23.	Colorantes.	Sustancia que da o restituye color a un producto.	Pigmentos de coloración y decoración. Colorantes de superficie. Lacas. Pigmentos.
24.	Decolorantes.	Sustancias utilizadas (no en las harinas) para decolorar un producto. Los decolorantes no contienen pigmentos.	Decolorante. Oxidante.
25.	Edulcorantes.	Sustancias diferentes de los mono y discáridos, que imparten un sabor dulce a los productos.	Edulcorantes naturales. Edulcorantes artificiales.
26.	Gases de envasado.	Sustancias gaseosas, introducidas en un envase antes, durante o después de su llenado con un producto, con la intención de proteger el producto, por ejemplo, de la oxidación o descomposición.	Gases de envasado.
27.	Leudante.	Sustancia o mezcla de sustancias que liberan gas y, de esa manera, aumentan el volumen de una masa.	Leudantes. Agentes fermentadores. Aglutinante. Gasificante.

28.	Saborizante (aromatizante).	Sustancia o mezcla de sustancias con o sin otros aditivos que se utilizan para proporcionar o intensificar el sabor o aroma de los productos. Saborizante sintético artificial (sustancia que no ha sido aún identificada en productos naturales procesados o no y que son aptas para su consumo) Saborizante idéntico al natural (sustancias químicamente aisladas a partir de materias primas aromáticas u obtenidas sintéticamente, químicamente idénticas a la sustancias presentes en productos naturales procesados o no y que son aptas para consumo humano) saborizante natural (preparación de sustancias o sus mezclas obtenidas exclusivamente por procesos físicos, microbiológicos o enzimáticos a partir de vegetales o de materias primas de origen animal en su estado natural o procesadas o por fermentación y que son aptas para consumo humano).	Saborizante. Aromatizante.
29.	Enzimas.	Proteína que cataliza las reacciones bioquímicas del metabolismo. Las enzimas actúan sobre las moléculas conocidas como sustratos y permiten el desarrollo de los diversos procesos celulares.	Catalizadores biológicos.
30.	Sustancias inertes.	Sustancias utilizadas para disolver, diluir, dispersar o modificar de otras maneras un aditivo alimentario sin alterar su función (y sin generar por si mismos efectos	Sustancias inertes. Disolventes inertes. Sustancias inertes portadoras de

		tecnológico alguno) con el fin de facilitar la manipulación, la aplicación o uso del aditivo alimentario o nutrimento.	nutrimentos. Diluyente de otros aditivos. Agentes encapsuladores.
--	--	--	---

QUINTO. Cuando en los Anexos I, III y VII no se señale de forma expresa algún producto o categoría de productos o límites máximos, los fabricantes de los productos, en tanto la Secretaría no establezca los límites específicos, podrán utilizar estos aditivos tomando como referencia lo establecido en el CODEX, en las regulaciones de los Estados Unidos de América, en la regulación de Canadá o en la regulación de la Unión Europea.

Los alimentos preparados o semipreparados pueden contener proporcionalmente todos los aditivos cuyo uso esté autorizado en sus componentes, además de cualquier otro aditivo que esté señalado en forma expresa.

SEXTO. Los aditivos listados en los Anexos II, IV, V, VI, VIII, X y XI podrán utilizarse por todas las categorías de productos, sin límite numérico y según los principios de las BPF, siempre y cuando no exista alguna restricción específica en las disposiciones sanitarias vigentes aplicables o en el propio Acuerdo.

SEPTIMO. Para la elaboración de las categorías: fórmulas para lactantes, fórmulas de continuación y fórmulas para necesidades especiales de nutrición se podrán utilizar únicamente los aditivos que establece el Anexo IX en los niveles señalados en el mismo.

OCTAVO. Para la elaboración de los saborizantes se atenderá a lo siguiente:

a) Sólo se podrán emplear los saborizantes naturales, los sintéticos artificiales y los idénticos al natural, aprobados por JECFA, UE o FDA-FEMA, siempre y cuando exista previa notificación a la COFEPRIS de su utilización.

b) Asimismo, se podrán utilizar los que determine la Secretaría como permitidos, de conformidad con las evaluaciones que al respecto lleve a cabo la COFEPRIS.

c) La lista de sustancias saborizantes y su clasificación correspondiente, podrán consultarse en la página web de la COFEPRIS (www.cofepris.gob.mx).

d) La lista de sustancias saborizantes y su clasificación correspondiente, forman parte de este Acuerdo como Anexo XI, el cual se actualizará en los términos de las disposiciones sanitarias vigentes.

NOVENO. Para la elaboración de los productos objeto de este Acuerdo se permite emplear los saborizantes naturales, idénticos a los naturales y sintéticos artificiales de acuerdo a las BPF y de conformidad a lo especificado en el RCSPS.

DECIMO. Para la elaboración de los saborizantes se podrán emplear todos los saborizantes de origen natural a excepción de los aceites esenciales y los extractos de: haba-tonka, sasafrás, sabina y cálamo. Las siguientes sustancias que están presentes de manera inherente en los saborizantes naturales, deberán estar restringidas a las siguientes condiciones.

Límites máximos de sustancias inherentes en saborizantes naturales

Sustancia	Concentración Máxima en Alimentos Sólidos mg/kg	Concentración Máxima en Bebidas mg/l	Excepciones y/o restricciones especiales
Acido Cianhídrico (*)	1,0	1,0	50 mg/kg en turrón, nougat, mazapán y productos similares elaborados con semillas. 1 mg/% en volumen de alcohol en las bebidas alcohólicas. 5 mg/kg en las conservas de frutas de semilla grande y dura en su centro, tales como durazno, ciruela, cerezas, etc.”
Hipericina (*)	0,1	0,1	10 mg/kg en las bebidas alcohólicas. 1 mg/kg en pastillas.

Pulegona (*)	25,0	100,0	250 mg/kg en las bebidas aromatizadas con menta. 2000 mg/kg en micropastillas o láminas para el aliento. 350 mg/kg en otros productos de confitería elaborados con menta.
Quassina	5,0	5,0	10 mg/kg en pastillas. 50 mg/kg en las bebidas alcohólicas.
Safrol (*)	1,0	1,0	2 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan hasta 25% de alcohol en volumen. 5 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan más de 25% de alcohol en volumen. 15 mg/kg en los productos alimenticios que contengan macis y nuez moscada.
Santonina (*)	0,1	0,1	1 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan más de 25% de alcohol en volumen.
Tujona Alfa e Beta (*)	0,5	0,5	5 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan hasta 25% de alcohol en volumen. 10 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan más de 25% de alcohol en volumen. 25 mg/kg en los productos alimenticios que contengan preparados a base de salvia. 35 mg/kg en los amargos (aperitivos). 250 mg/kg en relleno de salvia.
Quinina	0,1	85	40 mg/kg en caramelos digestivos para adultos y cuajada con frutas. 300 mg/kg en las bebidas alcohólicas.

(*) No debe ser adicionado como tal a los productos o a los saborizantes. Puede aparecer en el producto en estado natural, luego de la adición de saborizantes preparados a partir de materias primas naturales.

DECIMOPRIMERO. En la elaboración de saborizantes se permite el uso de ingredientes alimentarios y todos los aditivos listados en este Acuerdo con fines tecnológicos de conformidad con las BPF y siempre que su uso no presente un riesgo para la salud.

DECIMOSEGUNDO. Los aditivos listados en el presente Acuerdo, con excepción de las enzimas, los coadyuvantes de elaboración y los saborizantes, deberán indicarse, en la declaración de ingredientes contenida en el etiquetado, con el nombre común o, en su defecto, con alguno de los sinónimos enumerados en el presente Acuerdo.

DECIMOTERCERO. Los aditivos listados en el presente Acuerdo que se pueden emplear en la elaboración de productos deberán cumplir con las especificaciones establecidas en el presente Acuerdo y sus Anexos, así como con cualquier otra especificación establecida en las disposiciones sanitarias aplicables vigentes.

DECIMOCUARTO. Las listas de aditivos, podrán modificarse (por ejemplo, cambio o adición de nuevos aditivos, exclusión de aditivos, así como extensiones de uso, clases funcionales y/o tecnológicas, categorías o límites de uso, entre otros) periódicamente en los términos que establecen los artículos 11, 13, 22 y 205 del RCSPS o a petición de cualquier interesado, de conformidad con el artículo 208 del RCSPS, o cuando se proporcionen a la Secretaría las evaluaciones y aprobaciones del JECFA, el *Codex Alimentarius*, la Unión Europea y/o de los Estados Unidos de América.

DECIMOQUINTO. En la elaboración de productos se podrán autorizar, restringir o prohibir la utilización de aditivos o coadyuvantes como resultado de la evaluación realizada por la Secretaría a través de la COFEPRIS, los cuales podrán ser utilizados una vez que el oficio en sentido positivo sea notificado al solicitante, mismos que se darán a conocer a través de su página web [(www.salud.gob.mx)/(www.cofepris.gob.mx)], llevando a cabo las modificaciones correspondientes en el presente Acuerdo.

TRANSITORIOS

PRIMERO. El presente Acuerdo entrará en vigor a los 60 días hábiles siguientes al de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

SEGUNDO. Se abroga el “Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios”, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 17 de julio de 2006 y sus modificaciones.

TERCERO. Para los aditivos que se encuentren listados en el “Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios”, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 17 de julio de 2006, sus modificaciones, en el Apéndice del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y/o en las Normas Oficiales Mexicanas, no incluidos en el texto íntegro de este Acuerdo, se contará con un periodo de gracia de 12 meses, a partir de la entrada en vigor del presente Acuerdo, para solicitar su inclusión, conforme a lo previsto en las Disposiciones Sanitarias aplicables vigentes y al artículo Decimocuarto de este Acuerdo. Durante dicho periodo de gracia podrán seguir siendo utilizados, conforme a las disposiciones antes mencionadas.

CUARTO. En aquellos productos o categoría de productos (como los productos regionales), no incluidos en los anexos I, III y VII y para los cuales no existe una referencia internacional, conforme a lo establecido en el artículo Quinto de este Acuerdo, deberán informar a la Secretaría los productos o categorías de productos y nivel de uso en que están siendo utilizados, para que sean evaluados y en su caso incluidos en este Acuerdo. Dicha información deberá ser entregada en el plazo establecido en el artículo Tercero transitorio del presente Acuerdo, mientras tanto se podrán seguir utilizando.

QUINTO. Para el Anexo VII, Edulcorantes con IDA, se cuenta con un periodo de hasta 14 meses para la entrada en vigor de las nuevas disposiciones, contados a partir de la publicación del presente Acuerdo en el Diario Oficial de la Federación.

Las empresas interesadas podrán solicitar por única ocasión ante la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios un plazo adicional por producto al anteriormente señalado, para realizar las modificaciones que correspondan en las etiquetas. Dicha solicitud podrá presentarse a partir de la fecha de publicación del presente Acuerdo en el Diario Oficial de la Federación y hasta dos meses antes de la entrada en vigor del Anexo VII, y deberá acompañarse de la información técnica y económica que la justifique.

La autoridad revisará la información presentada y resolverá lo conducente, otorgando en su caso, la prórroga solicitada hasta por el término máximo de 12 meses contados a partir de la resolución de la solicitud correspondiente, considerando para ello, el plazo indicado en el primer párrafo de esta disposición.

SEXTO. El presente Acuerdo se actualizará cada seis meses posterior a su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

Dado en la Ciudad de México, a 22 de junio de 2012.- El Secretario de Salud, **Salomón Chertorivski Woldenberg**.- Rúbrica.

ANEXO I

Aditivos con diversas Clases Funcionales y con una IDA establecida

1. ACEITE DE RICINO		
Sinónimos:	SIN:	1503
Función tecnológica: Agente de glaseado, antiadherente, agente sellante		

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Suplementos alimenticios	1000 mg/kg	

2. ACEITE MINERAL GRADO ALIMENTARIO

Sinónimos: Parafina líquida. Petrolato líquido. Aceite mineral de alta viscosidad. Aceite mineral de baja y media viscosidad		SIN: 905 (a)
Función tecnológica: Agente de glaseado, antiadherente, agente sellante		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Huevo, sus productos y derivados	1000 mg/kg	

3. ACEITE VEGETAL BROMADO

Sinónimos:		SIN: 443
Función tecnológica: Emulsionante, estabilizante		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Bebidas saborizadas no alcohólicas	15 mg/L	Índice de yodo=16.0 y Ácidos grasos libres=2.5% como ácido oleico
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	15 mg/L	Índice de yodo=16.0 y Ácidos grasos libres=2.5% como ácido oleico
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	15 mg/L	Índice de yodo=16.0 y Ácidos grasos libres=2.5% como ácido oleico Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	15 mg/L	Índice de yodo=16.0 y Ácidos grasos libres=2.5% como ácido oleico Límite máximo en el producto listo para el consumo
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	15 mg/L	Índice de yodo=16.0 y Ácidos grasos libres=2.5% como ácido oleico Límite máximo en el producto listo para el consumo

4. ACETATO ISOBUTIRATO DE SACAROSA

Sinónimos: Diacetato hexaisobutirato de sacarosa.		SIN: 444
Función tecnológica: Emulsificante y estabilizante		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	500 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo

alcohólicas		
-------------	--	--

5. ACIDO ADIPICO

Sinónimos: Acido 1,4-butanodicarboxílico. Acido hexanodioico. SIN: 355

Función tecnológica: Regulador de pH

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Sucedáneos de sal	4 mg/kg de fósforo y 3 mg/kg de NH_4^+ de la mezcla sucedánea de la sal.	

6. ACIDO TIODIPROPIONICO

Sinónimos: Acido dietil sulfuro 2,2' -dicarboxílico. Acido 3,3'-tiodipropiónico. Acido tiodihidracrílico. Ester dialurílico del ácido tiodipropiónico. Tiodipropionato de distearilo. SIN: 388

Función tecnológica: Antioxidante y sinérgico

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Aceites y grasas comestibles	100 mg/kg	

7. ADIPATO DE AMONIO

Sinónimos: Sal de amonio del ácido adípico. Adipato amónico. SIN: 359

Función tecnológica: Regulador de pH

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Sucedáneos de sal	4 mg/kg de fósforo y 3 mg/kg de NH_4^+ de la mezcla sucedánea de la sal.	

8. ADIPATO DE POTASIO

Sinónimos: Sal de potasio del ácido adípico. Adipato potásico. SIN: 357

Función tecnológica: Regulador de pH

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Sucedáneos de sal	4 mg/kg de fósforo y 3 mg/kg de NH_4^+ de la mezcla sucedánea de la sal.	

9. ALCOHOL POLIVINILICO

Sinónimos: PVOH SIN: 1203

Función tecnológica: Agente de revestimiento, aglutinante, agente sellante, agente de acabado

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Suplementos alimenticios	45,000 mg/kg	

10. ALGINATO DE PROPILENGLICOL

Sinónimos: Alginato de hidroxipropilo, éster de 1,2-propanodiol de ácido algínico, alginato de 1,2-propanodiol SIN: 405

Función tecnológica: Espesante, emulsificante, estabilizante, humectante, gelificante, espumante e incrementador de volumen.

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Crema batida y crema para batir	5,000 mg/kg	Solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se permitan para estos productos
Crema vegetal	5,000 mg/kg	Solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se permitan para estos productos
Dulces a base de leche	5,000 mg/kg	Solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se permitan para estos productos
Helados, sorbetes y bases para helados	10,000 mg/kg	
Producto lácteo combinado saborizado	1,400 mg/kg	
Fórmula láctea saborizada	1,400 mg/kg	
Quesos frescos	8,000 mg/kg	Solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se permitan para estos productos
Quesos procesados	8,000 mg/kg	Solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se permitan para estos productos
Hortalizas en conserva envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	500 mg/kg	Solo o mezclado con otros solubilizantes y dispersantes Sólo en espárragos y hongos en conserva
Cerveza	10 g/L	
Licores o cremas	10 g/L	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	10 g/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	500 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Productos de panificación	5,000 mg/kg de producto	
Sopas y caldos preparados o semipreparados envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico	10,000 mg/kg	Solo o mezclado con otros espesantes Sólo en sopas de: frijoles, elotes, hongos y zanahorias
Producto cárnico cocido	BPF	
Producto cárnico curado crudo	BPF	
Producto cárnico curado madurado	BPF	
Productos cárnicos marinados o en salmuera	BPF	

Productos cárnicos empanizados o rebozados congelados	BPF	
Productos cárnicos secos o desecados	BPF	

11. ALUMINOSILICATO DE POTASIO

Sinónimos: Silicato de aluminio y potasio. Silicoaluminato de potasio. Silicoaluminato potásico.

SIN: 555

Función tecnológica: Antiaglutinante

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Huevo, sus productos y derivados	20,000 mg/kg	Sólo para deshidratados
Sal yodada	20,000 mg/kg	Solo o combinado con otros antiaglomerantes
Sal yodada fluorurada	20,000 mg/kg	Solo o combinado con otros antiaglomerantes

12. AZODICARBONAMIDA.

Sinónimos: Acido diamida azodicarboxílico. Azobisformamida.

SIN: 927 (a)

Función tecnológica: Acondicionador de masa, agente de tratamiento de harinas

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Harinas de cereales, sémolas y semolinas	45 mg/kg	Sólo en harinas para pan leudado

13. BETA CICLODEXTRINA

Sinónimos: Cicloheptamilasa, Beta Dextrina Schardinger, Ciclodextrina B, BCD

SIN: 459

Función tecnológica: Espesantes, estabilizante

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	500 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo

14. BENZOATOS

ACIDO BENZOICO^a

210

BENZOATO DE SODIO^b

211

BENZOATO DE POTASIO^c

212

BENZOATO DE CALCIO^d

213

Sinónimos: ^aAcido bencencarboxílico. Acido fenilcarboxílico. Acido fenilfórmico. Carboxibenceno.

^bSal de sodio del ácido bencencarboxílico. Sal de sodio del ácido fenilcarboxílico. Sal de sodio del ácido benzoico. Benzoato sódico

^cSal de potasio del ácido bencencarboxílico. Sal de potasio del ácido fenilcarboxílico. Sal de potasio del ácido benzoico. Benzoato potásico.

^dSal de calcio del ácido bencencarboxílico. Sal de calcio del ácido fenilcarboxílico. Sal de calcio del ácido benzoico. Benzoato monocalcico. Benzoato cálcico.

Función tecnológica: Conservador

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Cremas	1,000mg/kg	
Dulces a base de leche	1,000 mg/kg	
Polvos para preparar gelatina de sabor	1,000 mg/L	Benzoato de potasio y benzoato de sodio
Leche fermentada o acidificada	50 mg/kg	Sólo en Leche fermentada o acidificada preparados con vegetales
Mantequilla	1,000mg/kg	
Huevo, sus productos y derivados	1,000 mg/kg	Sólo en yema líquida y huevo líquido
Producto cárnico curado crudo	1,000 mg/kg	
Producto cárnico curado y madurado	1,000 mg/kg	
Producto cárnico cocido	1,000 mg/kg	
Jarabes	1,000 mg/kg	

Frutas y hortalizas secas o deshidratadas	1,000 mg/kg	Sólo para el tratamiento superficial
Frutas en conserva (incluidos los productos en almíbar) envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	1,000 mg/kg	Sólo las frutas en almíbar Solo o mezclado
Ates, jaleas y mermeladas envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	1,000 mg/kg	Solo o mezclado
Purés de frutas y hortalizas envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico	1,000 mg/kg	Solo o mezclado
Jugos y néctares de frutas y hortalizas (incluidos los jugos concentrados, jugos de concentrado, jugos clarificados, jugos deshidratados y néctares) envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico	1,000 mg/kg	Sólo en jugos de hortalizas Sólo o mezclado
Bebidas alcohólicas	1,000 mg/L	

preparadas y cocteles		
Vinos y sidra	1,000 mg/L	
Cerveza	200 mg/L	
Licores o cremas	1,000 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	600 mg/L	La mezcla con otros conservadores no debe exceder de 1000 mg/L tomando en cuenta el límite máximo de cada aditivo. Expresado como ácido benzoico
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	600 mg/L	La mezcla con otros conservadores no debe exceder de 1000 mg / kg tomando en cuenta el límite máximo de cada aditivo. Expresado como ácido benzoico
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	600 mg/L	La mezcla con otros conservadores no debe exceder de 1000 mg/kg tomando en cuenta el límite máximo de cada aditivo. Expresado como ácido benzoico Límite máximo en el producto listo para el consumo
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas.	600 mg/L	La mezcla con otros conservadores no debe exceder de 1000 mg / kg tomando en cuenta el límite máximo de cada aditivo. Expresado como ácido benzoico Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas.	600 mg/L	La mezcla con otros conservadores no debe exceder de 1000 mg / kg tomando en cuenta el límite máximo de cada aditivo. Expresado como ácido benzoico Límite máximo en el producto listo para el consumo
Harina de maíz nixtamalizado para preparar tortillas	2,000 mg/kg	Solo o combinado con otros conservadores permitidos
Productos de panificación	1,000 mg/kg	Solo o combinado con otro conservador permitido

Tortillas de harina de trigo	1,000 mg/kg	Solo o combinado con otros conservadores permitidos
Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasadas	1,000 mg/kg	Solo o combinado con otros conservadores permitidos
Margarina u oleomargarina	1,000 mg/kg en forma individual 2,000 mg/kg en forma combinada con otros conservadores	
Salsas preparadas o semipreparadas envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	1,000 mg/kg	Solo o mezclado
Suplementos alimenticios	2000 mg/kg	

15. BUTILHIDROQUINONA TERCIARIA.			
Sinónimos: Mono-terbutilhidroquinona. Butilhidroquinona. TBHQ.		T- SIN:	319
Función tecnológica: Antioxidante			
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones	
Dulces a base de leche	100 mg/kg		
Mantequilla	200 mg/ kg		
Producto cárnico cocido	100 mg/kg	Niveles en relación con el contenido de grasa	
Producto cárnico curado y madurado	100 mg/kg	Únicamente en la cubierta Niveles en relación con el contenido de grasa	
Productos cárnicos secos, desecados	100 mg/kg	Niveles en relación con el contenido de grasa	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	200 mg/kg.	Niveles en relación al porcentaje de grasa	
Productos de panificación	200 mg/kg	Niveles en relación al porcentaje de grasa	
Tortillas de harina de trigo	200 mg/kg		
Tostadas preenvasadas	200 mg/kg		
Condimentos y aderezos	200 mg/kg		
Aceites y grasas comestibles	200 mg/kg	Solo o en combinación con BHA, BHT, galatos de propilo.	
Margarina u oleomargarina	200 mg/kg	Solo o en combinación con BHA, BHT, galatos de propilo, octilo, dodecilo, palmitato de ascorbilo, citrato de estearoilo	
Chocolate	200 mg/kg	Únicamente en chocolate blanco	
Mole	200 mg/kg	Niveles en relación al porcentaje de grasa en el producto final.	

16. BUTILHIDROXIANISOL.			
Sinónimos: Mezcla de 3 y 2-terciario-butyl-4-hidroxianisol. 3-Terciario-butyl-4-hidroxianisol. BHA.		SIN:	320
Función tecnológica: Antioxidante			
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones	
Crema vegetal deshidratada	100 mg/kg		
Crema deshidratada	100 mg/kg		
Dulces a base de leche	100 mg/kg		
Mantequilla	200 mg/ kg		
Producto cárnico cocido	100 mg/kg	Niveles en relación con el contenido de grasa	
Producto cárnico curado y madurado	100 mg/kg	Únicamente en la cubierta Niveles en relación con el contenido de grasa	
Productos cárnicos secos, desecados	100 mg/kg	Niveles en relación con el contenido de grasa	

Producto de la pesca ahumado	100 mg/kg	
Frutas secas	200 mg/kg de grasa contenida en la fruta	Solo en frutas secas libres de cáscara Solos o acompañados de otros antioxidantes
Bebidas saborizadas no alcohólicas	1,000 mg/L	Cantidad máxima referida al peso total de los aceites esenciales
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	1,000 mg/L	Cantidad máxima referida al peso total de los aceites esenciales
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	1,000 mg/L	Cantidad máxima referida al peso total de los aceites esenciales Límite máximo en el producto listo para el consumo
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	1,000 mg/L	Cantidad máxima referida al peso total de los aceites esenciales Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	1,000 mg/L	Cantidad máxima referida al peso total de los aceites esenciales Límite máximo en el producto listo para el consumo
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	50 mg/kg	
Productos de panificación	200 mg/kg de grasa	
Tortillas de harina de trigo	40 mg/kg de grasa	
Tostadas preenvasadas	40 mg/kg de grasa	
Aceites y grasas comestibles	100 mg/kg	
Margarina u oleomargarina	200 mg/kg	Solo o combinado con BHT, TBHQ, galatos de propilo, octilo, dodecilo, palmitato de ascorbilo, citrato de estearoilo
Chocolate	200 mg/kg	Únicamente en chocolate blanco
Mole	200 mg/kg	La cantidad de antioxidante que tenga el producto final, deberá corresponder al porcentaje de grasa utilizada
Suplementos alimenticios	400 mg/kg	Solo o en combinación con BHA, BHT y galato de propilo. Tomando como base las grasas y los aceites

17. BUTILHIDROXITOLUENO.

Sinónimos: 4-Metil-2,6-diterciario-butilfenol. 2,6-Di-ter-butil-p-cresol. BHT.

SIN: 321

Función tecnológica: Antioxidante

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Dulces a base de leche.	100 mg/kg	
Mantequilla	200 mg/kg	
Producto cárnico cocido	100 mg/kg	Niveles en relación con el

		contenido de grasa
Producto cárnico curado y madurado	100 mg/kg	Únicamente en la cubierta Niveles en relación con el contenido de grasa

Productos cárnicos secos, desecados.	100 mg/kg	Niveles en relación con el contenido de grasa
Productos de la pesca procesados	100 mg/kg	Sólo atún y bonita
Atún y bonita envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico	100 mg/kg	
Atún y bonita esterilizados comercialmente	100 mg/kg	Sólo atún y bonita
Productos de la pesca pasteurizados	100 mg/kg	Incluye atún y bonito
Frutas secas	200 mg/kg de grasa contenida en la fruta	Sólo en frutas libres de cáscara Solos o acompañados de otros antioxidantes
Bebidas saborizadas no alcohólicas	1,000 mg/L	Cantidad máxima referida al peso total de los aceites esenciales
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	1,000 mg/L	Cantidad máxima referida al peso total de los aceites esenciales
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	50 mg/kg	
Productos de panificación	200 mg/kg de grasa	.
Tortillas de harina de trigo	24 mg/kg de grasa	
Tostadas preenvasadas	24 mg/kg de grasa	
Aceites y grasas comestibles	200 mg/kg	
Margarina u oleomargarina	200 mg/kg	Solo o en combinación con BHA, TBHQ, galatos de propilo, octilo, dodecilo, palmitato de ascorbilo, citrato de estearoilo
Condimentos y aderezos	200 mg/kg	Solo o en combinación con BHA, TBHQ, galatos de propilo
Grasa butírica anhidra	200 mg/kg	Solo o en combinación con BHA, galatos de propilo, octilo, dodecilo. Siempre y cuando los galatos no sobrepasen la cantidad de 100 mg/kg.
Chocolate	200 mg/kg	Únicamente en chocolate blanco
Mole	200 mg/kg	La cantidad de antioxidante que tenga el producto final, deberá corresponder al porcentaje de grasa utilizada
Suplementos alimenticios	400 mg/kg	Solo o en combinación con BHA, BHT y galato de propilo. Tomando como base las grasas y los aceites

18. CARBONATO DE POTASIO

Sinónimos: Sal dipotásica del ácido carbónico. Carbonato potásico. Sal de potasio del ácido carbónico.		SIN:	501 (i)
Función tecnológica: Regulador y estabilizante de pH			
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones	
Crema deshidratada	5,000 mg/kg	Solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función Expresado como sustancia anhidra	
Cremas	BPF		
Leche condensada azucarada	3,000 mg/kg	Mezclado con otros aditivos que tengan la misma función Expresado como sustancia anhidra	

Leche saborizada	BPF	
Fórmula láctea saborizada	BPF	
Producto lácteo combinado saborizado	BPF	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	BPF	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF	
Productos de la pesca semipreparados, crudos o precocidos empanizados o rebozados y congelados	BPF	
Alimentos para ser administrados directamente para lactantes y niños de corta edad	BPF	
Alimentos deshidratados para lactantes y niños de corta edad	BPF	
Alimentos a base de cereales para lactantes y niños de corta edad	BPF	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	10,000 mg/l	
Vinos y sidra	10,000 mg/l	
Harina de trigo para preparar tortillas	BPF	
Tortillas de harina de trigo	BPF	
Tostadas preenvasadas	BPF	
Productos cárnicos cocidos	BPF	
Productos cárnicos curados crudos	BPF	

Productos cárnicos curados madurados	BPF	
Productos cárnicos marinados o en salmuera	BPF	
Productos cárnicos empanados o rebozados congelados	BPF	
Productos cárnicos desecados, secos	BPF	
Frutas en almíbar	BPF	
Purés de frutas y hortalizas	BPF	
Jaleas, ates y mermeladas	BPF	
Suplementos alimenticios	BPF	
Chocolate	BPF	
Derivados del cacao	BPF	
Alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas y sus mezclas	BPF	
Productos de panificación	BPF	

19. CAFEINA.

Sinónimos: 1,3,7-Trimetilxantina. Cofeína. Guaranina. Metilteobromina. Teína.
No. FEMA 2224.

SIN:

No reportado

Función tecnológica: Saborizante

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Helados, sorbetes y bases para helados	400 mg/kg	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	200 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Bebidas adicionadas con cafeína	330 mg/L	

20. CERA DE CARNAUBA.**Sinónimos:** No reportado

SIN:

903

Función tecnológica: Agente de glaseado, antiaglutinante, emulsificante, incrementador de volumen, agente antiadherente, enturbiantes, antiaglomerante, estabilizante, espesante y gelificante.

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Quesos	BPF	Sólo en la cobertura
Frutas	BPF	Sólo como protección externa
Bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/L	Como resultado de la utilización de aspartame como vehículo de sabor
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	200 mg/L	Como resultado de la utilización de aspartame como vehículo de sabor
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/L	Como resultado de la utilización de aspartame como vehículo de sabor Límite máximo en el producto listo para el consumo
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/L	Como resultado de la utilización de aspartame como vehículo de sabor Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/L	Como resultado de la utilización de aspartame como vehículo de sabor Límite máximo en el producto listo para el consumo
Productos de panificación	BPF	
Chocolate	BPF	
Café y té	BPF	
Suplementos alimenticios	5,000 mg/kg	Tratamiento superficial

21. CERA DE CASCARILLA DE ARROZ.

Sinónimos: No reportado.

SIN: 908

Función tecnológica:

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Quesos	BPF	Sólo en la cobertura

22. CERA DE PARAFINA.

Sinónimos: Petrolato. Parafina.

SIN: 905 c (ii)

Función tecnológica:

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Frutas	BPF	Sólo como protección externa.

23. CERA MICROCRISTALINA.

Sinónimos: Cera de hidrocarburos. Cera de petróleo

SIN: 905 c (i)

Función tecnológica: Agente de glaseado, antiespumante, incrementador de volumen

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Quesos madurados	30,000 mg/kg	Sólo en la cobertura
Frutas	BPF	Sólo como protección externa

24. CITRATO DE AMONIO FERRICO.		
Sinónimos: Citrato de hierro amónico. Citrato amónico de hierro (III) Citrato de hierro (III) y amonio. Citrato de hierro y amonio.	SIN:	381
Función tecnológica: Antiaglomerante, regulador de pH		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	10 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	10 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo

25. CITRATO DE ESTEARILO.		
Sinónimos: Ester estearílico del ácido cítrico. Citrato estearílico.	SIN:	484
Función tecnológica: Emulsificante, secuestrante		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	500 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Margarina u oleomargarina	200 mg/kg	Solo o en combinación con BHA, BHT, TBHQ, galatos de propilo, octilo, dodecilo, palmitato de ascorbilo

26. CITRATOS DE ISOPROPILO.		
Sinónimos: Ester isopropílico del ácido cítrico. Citrato isopropílico. Citrato de monoisopropilo	SIN:	384
Función tecnológica: Emulsificante, antioxidante, conservador, secuestrante		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/L	Cantidad máxima referida a los aceites esenciales.
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	200 mg/L	Cantidad máxima referida a los aceites esenciales.
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/L	Cantidad máxima referida a los aceites esenciales. Límite máximo en el producto listo para el consumo
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/L	Cantidad máxima referida a los aceites esenciales. Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/L	Cantidad máxima referida a los aceites esenciales.

alcohólicas		Límite máximo en el producto listo para el consumo
-------------	--	--

27. CITRATOS DE TRIETILO

Sinónimos: Etil citrato, trietil 2-hydroxypropano-1,2,3-tricarboxilato		SIN: 1505
Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante, secuestrante, sustancia inerte.		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	200 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo

28. CLORO.

Sinónimos: No reportado.		SIN: 925
Función tecnológica: Agente de tratamiento de harinas		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Harinas de cereales, sémolas y semolinas	2,500 mg/kg	Como dosis de tratamiento

29. CLORURO ESTAÑOSO.

Sinónimos: Sal de estaño (II) del ácido clorhídrico. Cloruro de estaño (II).		SIN: 512
Función tecnológica: Antioxidante, agente de retención de color		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Bebidas saborizadas no alcohólicas	20 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	20 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	20 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	20 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	20 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo

30. CARNOBACTERIUM MALTAROMATICUM CEPA CB1 (CELULAS VIVAS LIOFILIZADAS O PASTEURIZADAS).

Sinónimos:	SIN: No reportado
-------------------	--------------------------

Función tecnológica: Conservador		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Productos cárnicos cocidos	1X10 ⁴ UFC/g de producto	
Productos cárnicos curados crudos	1X10 ⁴ UFC/g de producto	
Productos cárnicos curados madurados	1X10 ⁴ UFC/g de producto	
Productos cárnicos desecados, secos	1X10 ⁴ UFC/g de producto	
Productos cárnicos empanados o rebozados congelado	1X10 ⁴ UFC/g de producto	
Productos cárnicos marinados o en salmuera	1X10 ⁴ UFC/g de producto	

31. DIACETATO DE SODIO		
Sinónimos: Acetato ácido de sodio. Diacetato sódico.	SIN:	262 (ii)
Función tecnológica: Conservador, regulador de acidez, secuestrante, emulsificante		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Productos de panificación	BPF	
Productos cárnicos cocidos	1,000 mg/kg	
Productos cárnicos curados crudos	1,000 mg/kg	
Productos cárnicos curados madurados	1,000 mg/kg	
Productos cárnicos desecados, secos	1,000 mg/kg	
Productos cárnicos empanados o rebozados congelado	1,000 mg/kg	
Productos cárnicos marinados o en salmuera	1,000 mg/kg	
Productos de la pesca procesados	3,000 mg/kg	
Salsas preparadas o semipreparadas, envasadas en recipiente de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	500 mg/kg	
Caramelos blandos	1,000 mg/kg	
Botanas	500 mg/kg	
Aceites y grasas comestibles	1,000 mg/kg	
Sopas preparadas o	500 mg/kg	

semipreparadas envasadas en recipiente de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico		
--	--	--

32. DIALMIDON GLICEROL ACETILADO

Sinónimos: Almidón modificado. Glicerol de dialmidón acetilado

SIN: 1423

Función tecnológica: Emulsificante, espesante

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Productos de la pesca procesados	60,000 mg/kg	Atún y bonita Solos o mezclados
Productos de la pesca emulsionados	60,000 mg/kg	Solos o mezclados
Bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	BPF	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Alimentos para ser administrados directamente para lactantes y niños de corta edad	60,000 mg/kg	Solos o mezclados
Alimentos deshidratados para lactantes y niños de corta edad	60,000 mg/kg	Solos o mezclados

33. DICARBONATO DE DIMETILO

Sinónimos: DMDC. Dimetil pirocarbonato.

SIN: 242

Función tecnológica: Conservador

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Bebidas saborizadas no alcohólicas	250 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	250 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	250 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	250 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo

34. DIOCTILSULFOSUCCINATO DE SODIO		
Sinónimos: Sal de sodio del éster 1,4-bis (2-etilhexil) del ácido sulfosuccínico. Sulfosuccinato de dioctilo y sodio.		SIN: 480
Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante, regulador de pH, gasificante, agente de retención de humedad, espesante		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Bebidas saborizadas no alcohólicas	10 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	10 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	10 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	10 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo

35. DIOXIDO DE CLORO		
Sinónimos: Oxido de cloro (IV). Bióxido de cloro. Peróxido de cloro.		SIN: 926
Función tecnológica: Agente de tratamiento de harinas		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Harinas de cereales, sémolas y semolinas	2 500 mg/kg	Como dosis de tratamiento

36. ETIL LAUROIL ARGINATO		
Sinónimos: Etil éster de arginato láurico. Hidrocloruro de etil-N—alfa-lauroil-L-arginato. Clorhidrato de etil-N-alfa-dodecanoil-L-arginato. LAE, Etil éster de arginina lauramida.		SIN: 243
Función tecnológica: Conservador		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Productos cárnicos	200 mg/kg	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/kg	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/kg	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/kg	

37. ESTERES DE ASCORBILO	
	SIN:
PALMITATO DE ASCORBILO^a	304
ESTEARATO DE ASCORBILO^b	305
Sinónimos: ^a Ester ascorbílico del ácido hexadecanoico. Ester ascorbílico del ácido palmítico. 6-Palmitol-3-ceto-L-gulofuranolactona. Palmitato ascorbílico.	
^b Estearato de 2,3-dehidro-L-treo-hexono-1,4-lactona. 6-Estearoil-3-ceto-L-gulofuranolactona. Ester ascorbílico del ácido esteárico. Estarato ascorbílico. Estearato de L-ascorbilo.	
Función tecnológica: Antioxidante, estabilizante, emulsificante, espesante, gelificante	

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Crema deshidratada	500 mg/kg	
Dulces a base de leche	200 mg/kg	
Leche deshidratada	100 mg/kg	
Producto lácteo combinado deshidratado	100 mg/kg	
Producto lácteo combinado con grasa vegetal	100 mg/kg	
Fórmula láctea deshidratada	100 mg/kg	
Fórmula láctea con grasa vegetal	100 mg/kg	
Productos de la pesca semipreparados, crudos o precocidos empanizados o rebozados y congelados	1,000 mg/kg	Expresado como estearato de ascorbilo Sólo en filetes y carne de pescado picada
Bebidas saborizadas no alcohólicas	1000 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	1000 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	1000 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	1000 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	1000 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	200 mg /kg de grasa	La cantidad máxima de uso como antioxidante, será independiente de la cantidad utilizada como nutrimento.

Productos de panificación	1000 mg/kg	Base grasa como palmitato de ascorbilo Como estearato de ascorbilo tomando como base las grasas y los aceites
Tortillas de harina de trigo	25 mg/kg	Como palmitato de ascorbilo, tomando como base las grasas.
Tostadas preenvasadas	100 mg/kg	Como palmitato de ascorbilo, tomando como base el contenido de grasa.
Aceites y grasas comestibles	200 mg/kg	Como palmitato o estearato de ascorbilo, solos o mezclados.
Margarina u oleomargarina	200 mg/kg	Como palmitato de ascorbilo solo o en combinación con BHA, BHT, TBHQ, galatos de propilo, octilo, dodecilo, citrato de estearoilo
Chocolate	200 mg/kg	Únicamente para chocolate blanco
Mole	500 mg/kg	Como palmitato de ascorbilo. La cantidad de antioxidante que tenga el producto final, deberá corresponder al porcentaje de grasa utilizada

Alimentos a base de cereales para lactantes y niños de corta edad	200 mg/ kg	Como palmitato de ascorbilo, tomando como base el contenido de grasa.
Alimentos para ser administrados directamente para lactantes y niños de corta edad	200 mg/ kg	Como palmitato de ascorbilo, tomando como base el contenido de grasa. Como palmitato de ascorbilo, tomando como base el contenido de grasa.
Alimentos deshidratados para lactantes y niños de corta edad	200 mg/ kg	Como palmitato de ascorbilo, tomando como base el contenido de grasa.
Suplementos alimenticios	500 mg/kg	Como estearato de ascorbilo En producto listo para el consumo.

38. ESTEARATO DE POLIOXIETILENO (8)

Sinónimos: Mezcla de mono y diésteres del ácido esteárico comercial comestible y de polioxietilendíoles mezclados con polioles libres. Estearato de polioxilo (8). Monoestearato de polioxietileno 8

SIN: 430

Función tecnológica: Emulsificante**39. ESTEARATO DE POLIOXIETILENO (40)**

Sinónimos: Mezcla de mono y diésteres del ácido esteárico comercial comestible y de polioxietilendíoles mezclados con polioles libres. Estearato de polioxilo (40). Monoestearato de polioxietileno 40.

SIN: 431

Función tecnológica: Emulsificante

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	500 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo

40. ESTEAROIL LACTITATOS

		SIN:
ESTEAROIL-2-LACTILATO DE SODIOa		481 (i)
ESTEAROIL-2-LACTILATO DE CALCIOb		482 (i)
Sinónimos: aDi-2-Estearoil lactato de sodio. Estearoil lactilato de sodio. Estearoil-2-lactilato sódico.		
b Di-2-Estearoil lactato de calcio. Estearoil lactilato de calcio. Estearoil-2-lactilato cálcico.		
Función tecnológica: Antiespumante, emulsificante, estabilizante, espesante, gelificante.		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Huevo deshidratado	5,000 mg/kg	En clara
Huevo líquido refrigerado	500 mg/kg	En clara
Huevo líquido congelado	500 mg/kg	En clara
Bebidas saborizadas no alcohólicas	2000 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	2000 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no	2000 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo

alcohólicas		
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	2000 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Harina de trigo para preparar tortillas	2,000 mg/kg	
Harina de maíz nixtamalizado para preparar tortillas	2,000 mg/kg	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	5,000 mg/kg	Tomando como base la harina.
Productos de panificación	5,000 mg/kg	Tomando como base la harina.
Tortillas de harina de trigo	2,000 mg/kg	
Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasadas	2,000 mg/kg	
Tostadas preenvasadas	1,600 mg/kg	
Masa de maíz nixtamalizado	1,600 mg/kg	

41. ESTER DE GLICEROL DE GOMA ROSINA**Sinónimos:** No reportado.

SIN: No reportado.

Función tecnológica: Emulsificante, corrector de densidad para sabores base aceite en bebidas.

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Bebidas saborizadas no alcohólicas	150 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	150 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	150 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	150 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo

42. ESTER DE GLICEROL DE MADERA DE ROSINA**Sinónimos:** Abietato de glicerilo. Goma éster. Ester de glicerol de colofonia de madera

SIN: No reportado

Función tecnológica: Emulsificante, corrector de densidad para sabores base aceite en bebidas, estabilizante, componente en goma base.

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Bebidas saborizadas no alcohólicas	150 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	150 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	150 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	150 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo

43. ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DEL GLICEROL

Sinónimos: Esteres de glicerol mezclados de los ácidos mono y diacetiltartárico y ácidos grasos de grasas de alimentos. Esteres de mono y diglicéridos del ácido diacetil tartárico. Esteres de ácido diacetil tartárico. Esteres de glicerol y ácidos grasos del ácido diacetil tartárico. Esteres de glicerol de ácidos grasos de diacetil tartárico		SIN:	472 e
Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante			
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones	
Cremas	BPF		
Helados sorbetes y bases para helado	10,000 mg/kg Solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función		
Leche saborizada	1,200 mg/kg		
Leche deshidratada	1,200 mg/kg		
Leche evaporada	1,200 mg/kg		
Leche, fórmula láctea, y producto lácteo combinado	1,200 mg/kg (solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función)	Modificados en su composición	
Producto lácteo combinado	5,000 mg/kg		
Fórmula láctea	5,000 mg/kg		
Bebidas saborizadas no alcohólicas	1000 mg/L		
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	1000 mg/L		
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	1000 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	1000 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo	
Harina de trigo para preparar tortillas	4,000 mg/kg	Tomando como base el contenido de grasa	
Harina de maíz nixtamalizado para preparar tortillas	4,000 mg/kg		
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas o sus mezclas	BPF		
Productos de panificación	BPF		
Tortillas de harina de trigo	4,000 mg/kg de grasa		
Tortillas de maíz	4,000 mg/kg		

nixtamalizado preenvasadas		
Tostadas preenvasadas	1,000 mg/kg	Solo o combinado con otros ésteres permitidos.
Masa de maíz nixtamalizado	4,000 mg/kg	
Manteca vegetal	BPF	
Sebo comestible	BPF	
Margarina u oleomargarina	5,000 mg/kg	Solos o combinados con derivados del sulfoacetato de sodio
Suplementos alimenticios	5,000 mg/kg	En producto listo para consumo

44. ESTERES DE GLICEROL Y ACIDOS GRASOS DE DIACETIL TARTARICO Y SU SAL DE CALCIO

Sinónimos: Sal cálcica de los ésteres monoacetil y diacetil tartárico de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos.		SIN:	No reportado.
Función tecnológica: Emulsificante			
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones	
Margarina u oleomargarina	5,000 mg/kg		

45. ESTERES DE GLICEROL Y ACIDOS GRASOS DE DIACETIL TARTARICO Y SU SAL DE SODIO

Sinónimos: Sal sódica de los ésteres monoacetil y diacetil tartárico de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos.		SIN:	No reportado.
Función tecnológica: Emulsificante			
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones	
Margarina u oleomargarina	5,000 mg/kg		

46. ESTERES DE POLIGLICEROL DE ACIDOS GRASOS

Sinónimos: Esteres parcialmente mezclados formados por reacción de glicerol polimerizado con grasas comestibles, aceites o ácidos grasos. Esteres de glicerina de ácidos grasos.		SIN:	475
Función tecnológica: Emulsificante			
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones	
Huevo, sus productos y derivados	3,000 mg/kg		
Bebidas saborizadas no alcohólicas	300 mg/L		
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	300 mg/L		
Harina de trigo para preparar tortillas	2,000 mg/kg	Solo o combinado con otros ésteres permitidos	
Harina de maíz nixtamalizado	2,000 mg/kg	Solo o combinado con otros ésteres permitidos	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	10,000 mg/kg	Tomando como base la harina. Solo o combinado con otros ésteres permitidos	
Productos de panificación	10,000 mg/kg	Tomando como base la harina. Solo	

		o combinado con otros ésteres permitidos
Tortillas de harina de trigo	2,000 mg/kg	Solo o combinado con otros ésteres permitidos
Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasadas	2,000 mg/kg	Solo o combinado con otros ésteres permitidos
Tostadas preenvasadas	500 mg/kg	Solo o combinado con otros ésteres permitidos
Masa de maíz nixtamalizado	2,000 mg/kg	Solo o combinado con otros ésteres permitidos
Margarina u oleomargarina	5,000 mg/kg	

47. ESTERES DE POLIGLICEROL DEL ACIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO

Sinónimos: Esteres de poliglicerol de ácidos grasos policondensados del ácido ricinoleico. Esteres de glicerina de ácidos grasos de aceite de cástor condensado. Esteres de poliglicerol de ácidos grasos condensados de aceite de cástor. Poliglicerol de polirricinoleato.	SIN:	476
---	------	-----

Función tecnológica: Emulsificante

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Bebidas saborizadas no alcohólicas	300 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	300 mg/L	
Chocolate	5,000 mg/kg cuando se utiliza solo 15,000 mg/kg mezclado con otros emulsificantes	
Derivados del cacao	5,000 mg/kg	

48. ESTERES DE POLIGLICOL Y ACIDOS GRASOS

Sinónimos:	SIN:	
-------------------	------	--

Función tecnológica: Emulsificante

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Masa elaborada a partir de maíz nixtamalizado	2000 mg/kg	
Tortillas de maíz nixtamalizado, preenvasadas	2000 mg/kg	
Harina de maíz nixtamalizado para preparar tortillas	2000 mg/kg	
Tortillas o tortillas de trigo integrales, preenvasadas	2000 mg/kg	
Harina de trigo para preparar tortillas o tortillas integrales	2000 mg/kg	

49. ESTERES DE PROPILENGLICOL DE ACIDOS GRASOS

Sinónimos: Mezcla mono y diésteres de propilen glicol de ácidos grasos de grasas de alimentos. Esteres de propan-1,2 diol de ácidos grasos.	SIN:	477
--	------	-----

Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante, espesante, gelificante.

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
-----------------------	---------------	---------------

Helados, sorbetes y bases para helados	10,000 mg/kg	Solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma clase
Bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	500 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Productos de panificación	3 750 mg/kg	Tomando como base la harina
Alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o sémolinas y sus mezclas	3750 mg/kg	
Tortillas de harina de trigo	500 mg/kg	
Tostadas preenvasadas	500 mg/kg	Solo o combinado con otros ésteres permitidos
Margarina u oleomargarina	20,000 mg/kg	

50. ESTERES DE ACIDOS GRASOS Y SACAROSA

Sinónimos: Mono, di y tri-ésteres de sacarosa con porciones de ácidos grasos. Sucroésteres de ácidos grasos. Esteres de sacarosa. Esteres de sacarosa y ácidos grasos

SIN: 473

Función tecnológica: Emulsificante, espesante, estabilizante, gelificante

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Helados, sorbetes y bases para helados	10,000 mg/kg	Solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma clase
Producto lácteo combinado	BPF	
Fórmulas lácteas combinada	BPF	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	1000 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	1000 mg/L	
Harina de trigo para preparar tortillas	400 mg/kg	
Productos de panificación	3750 mg/kg de producto	
Tortillas de harina de trigo	400 mg/kg	
Tostadas preenvasadas	400 mg/kg	Solo o combinado con otros ésteres permitidos

51. ETIL MALTOL

Sinónimos: 2-Etil-3-hidroxi-4-pirona.

SIN: 637

Función tecnológica: Potenciador de sabor, acentuador de sabor

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Helados, sorbetes y bases para helados	50 mg/kg	

Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	100 mg/L	
Productos de panificación	100 mg/kg de producto	
Tortillas de harina de trigo	40 mg/kg	
Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasadas	40 mg/kg	

52. ETILENDIAMINO TETRACETATO

	SIN:
ETILENDIAMINO TETRACETATO DISODICO^a	386
ETILENDIAMINO TETRACETATO CALCICO-DISODICO^b	385

Sinónimos: ^aEtilendiamino tetraacetato disódico dihidrogenado. EDTA disódico. Edetato disódico.

^bTetraacetato (etiléndinitrilo) disódico-cálcico. Edetato cálcico-disódico. EDTA de calcio. EDTA disódico cálcico

Función tecnológica: Antioxidante, conservador, secuestrante

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Crustáceos frescos, refrigerados y congelados	250 mg/kg	En crustáceos
Productos de la pesca procesados	250 mg/kg	Cangrejo y Camarones, de producto final
Productos de la pesca emulsionados	75 mg/kg	En producto final
Frutas en conserva (incluidos los productos en almíbar) envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	75 mg/kg	Sólo mangos en almíbar
Hortalizas en conserva envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	75 mg/kg	Sólo hongos en salmuera y escabeche
Vinos y sidra	25 mg/L	
Cerveza	25 mg/L	
Bebidas destiladas	25 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	200 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Margarina u oleomargarina	75 mg/kg	
Salsas preparadas o semipreparadas envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	75 mg/kg	

Aderezo de mayonesa	75 mg/kg	
Mayonesa	75 mg/kg	
Suplementos alimenticios	150 mg/kg	En producto listo para consumo

53. EXTRACTOS DE QUILAIA

	SIN:	
EXTRACTOS DE QUILAIA TIPO I ^a	999 (i)	
EXTRACTOS DE QUILAIA TIPO II ^b	999 (ii)	
Sinónimos: a, bQuilaya, quillaza		
Función tecnológica: Espumante, emulsificante		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Bebidas saborizadas no alcohólicas	50 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	50 mg/L	Excepto para uso en un nivel de 130 mg/kg de extracto seco en bebidas semicongeladas
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	50 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	50 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	50 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo

54. FERROCIANUROS

	SIN:	
FERROCIANURO DE CALCIO^a	538	
FERROCIANURO DE POTASIO^b	536	
FERROCIANURO DE SODIO^c	535	
Sinónimos: aHexacianoferrato (II) de calcio. Amarillo Prusia. Ferrocianuro cálcico. Hexacianoferrato de calcio. Lima de amarillo prusiato.		
b Hexacianoferrato (II) de potasio. Ferrocianuro potásico. Hexacianoferrato de potasio. Potasa de amarillo prusiato.		
c Hexacianoferrato (II) de sodio. Ferrocianuro de sodio decahidratado. Ferrocianuro sódico. Hexacianoferrato de sodio. Sosa de amarillo prusiato.		
Función tecnológica: Espumante, antiaglutinante		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Sal yodada	10 mg/kg	Solo o combinado con otros ferrocianuros
Sal yodada fluorurada	10 mg/kg	Solo o combinado con otros

		ferrocianuros
--	--	---------------

55. FOSFATOS	
	SIN:
ACIDO FOSFORICO^a	338
FOSFATO DIHIDROGENADO DE SODIO^b	339 (i)
FOSFATO HIDROGENADO DISODICO^c	339 (ii)
FOSFATO TRISODICO^d	339 (iii)
FOSFATO DIHIDROGENADO DE POTASIO^e	340 (i)
FOSFATO HIDROGENADO DIPOTASICO^f	340 (ii)
FOSFATO TRIPOTASICO^g	340 (iii)
FOSFATO DIHIDROGENADO DE CALCIO^h	341 (i)
FOSFATO HIDROGENADO DE CALCIO.ⁱ	341 (ii)
FOSFATO TRICALCICO^j	341 (iii)
FOSFATO DIHIDROGENADO DE AMONIO^k	342 (i)
FOSFATO HIDROGENADO DIAMONICO^l	342 (ii)
FOSFATO MONOMAGNESICO^m	343 (i)
FOSFATO HIDROGENADO DE MAGNESIOⁿ	343 (ii)
FOSFATO TRIMAGNESICO^ñ	343 (iii)
PIROFOSFATO DISODICO^o	450 (i)
PIROFOSFATO TRISODICO^p	450 (ii)
PIROFOSFATO TETRASODICO^q	450 (iii)
DIFOSFATO DIPOTASICO^r	450 (iv)
PIROFOSFATO TETRAPOTASICO^s	450 (v)
PIROFOSFATO DICALCICO^t	450 (vi)
DIFOSFATO DIHIDROGENADO DE CALCIO^u	450 (vii)
TRIFOSFATO PENTASODICO^v	451 (i)
TRIFOSFATO PENTAPOTASICO^w	451 (ii)
POLIFOSFATO DE SODIO^x	452 (i)
POLIFOSFATO DE POTASIO^y	452 (ii)
POLIFOSFATO DE CALCIO^z	452 (iv)
POLIFOSFATO DE AMONIO.^{aa}	452 (v)
POLIFOSFATO DE SODIO Y POTASIO^{ab}	

Sinónimos: ^aAcido ortofosfórico.

^bOrtofosfato dihidrogenado monosódico. Fosfato monosódico. Fosfato ácido de sodio. Bifosfato de sodio. Fosfato monobásico de sodio. Ortofosfato monosódico

^cOrtofosfato hidrogenado disódico. Fosfato ácido disódico. Fosfato disódico. Fosfato dibásico de sodio. Fosfato de sodio secundario.

^dSal de sodio del ácido monofosfórico. Fosfato de sodio. Fosfato tribásico de sodio. Monofosfato

trisódico. Ortofosfato trisódico.

^eOrtofosfato dihidrogenado monopotásico. Fosfato monopotásico. Fosfato monobásico de potasio. Fosfato ácido de potasio. Bifosfato de potasio.

^fOrtofosfato hidrogenado dipotásico. Fosfato dibásico de potasio. Monofosfato dipotásico. Fosfato dipotásico secundario.

^gSal de potasio del ácido monofosfórico. Fosfato de potasio. Fosfato tribásico de potasio. Monofosfato tripotásico. Ortofosfato tripotásico.

^hTetraortofosfato dihidrogenado de calcio. Fosfato monobásico de calcio. Fosfato monocálcico. Ortofosfato monocálcico

ⁱOrtofosfato hidrogenado de calcio. Fosfato de calcio secundario. Fosfato dicálcico. Fosfato dibásico de calcio. Monofosfato hidrogenado de calcio

^jFosfato tribásico de calcio. Fosfato de calcio. Fosfato de calcio precipitado.

^kOrtofosfato dihidrogenado de amonio. Fosfato de amonio primario. Ortofosfato monoamónico. Fosfato monobásico de amonio. Fosfato monoamónico. Fosfato ácido de amonio.

^lTetraoxofosfato hidrogenado diamónico. Ortofosfato diamónico. Fosfato diamónico. Fosfato dibásico de amonio. Ortofosfato hidrogenado diamónico.

^mSal de magnesio del ácido ortofosfórico. Fosfato monobásico de magnesio. Fosfato de magnesio primario. Ortofosfato monomagnésico. Ortofosfato de monomagnesio.

ⁿOrtofosfato hidrogenado de magnesio trihidratado. Fosfato de magnesio secundario. Fosfato dibásico de magnesio. Fosfato dimagnésico. Sal de magnesio del ácido fosfórico.

^ñSal de magnesio del ácido monofosfórico. Fosfato tribásico de magnesio. Fosfato de magnesio terciario. Ortofosfato trimagnésico.

^oDifosfato disódico. Pirofosfato ácido de sodio. Pirofosfato dihidrogenado disódico.

^pDifosfato trisódico.

^qDifosfato tetrasódico. Pirofosfato de sodio. Pirofosfato sódico.

^rDifosfato tetrapotásico. Pirofosfato de potasio. Pirofosfato potásico.

^tDifosfato dicálcico. Pirofosfato de calcio.

^uDifosfato ácido de calcio.

^vTripolifosfato pentasódico. Trifosfato de sodio. Tripolifosfato de sodio.

^wTripolifosfato pentapotásico. Trifosfato de potasio. Tripolifosfato de potasio.

^xHexametafosfato de sodio. Metafosfato de sodio. Polimetafosfato de sodio. Polifosfato sódico. Sal de Graham. Tetrafosfato de sodio.

^yHexametafosfato de potasio. Metafosfato de potasio. Polimetafosfato de potasio. Polifosfato potásico.

^zMezcla heterogénea de las sales de calcio de ácidos polifosfóricos. Polifosfato cálcico.

^{aa}Polifosfato amónico.

Función tecnológica: Antioxidante, regulador de pH, regulador de acidez, acidificante, secuestrante, emulsificante, texturizante, agente de retención de humedad, estabilizante, agente de retención de agua, aglomerante, agente de tratamiento de harinas/ masa, gasificante o polvos para hornear, antiaglomerante, endurecedor, leudante, espesante, gelificante.

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Cremas	3,000 mg/kg ácido fosfórico, polifosfato de potasio, polifosfato de sodio, fosfato trisódico, fosfato tripotásico. 3,000 mg/kg de fosfato tricálcico 2,000 mg/kg para ácido	Mezclado con otros aditivos que tengan la misma función, expresados como sustancias anhidras Mezclado con otros fosfatos. Expresados como P ₂ O ₅

	fosfórico, polifosfato de sodio, polifosfato de potasio, fosfato trisódico, fosfato tripotásico, 2,000 mg/kg de fosfato tricálcico 1,100 mg/kg de trifosfato pentapotásico 1,000 mg/kg de fosfato hidrogenado disódico	Utilizados individualmente. Expresado como sustancias anhidras. Utilizado individualmente, expresado como P_2O_5
Crema deshidratada	5,000 mg/kg de fosfato tripotásico, fosfato trisódico, polifosfato de potasio, polifosfato de sodio	Solo o mezclado, expresado como sustancia anhidra
Dulces a base de leche.	1,000 mg/kg de fosfato hidrogenado de sodio, fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado de calcio, fosfato hidrogenado de magnesio, fosfato hidrogenado disódico, fosfato monomagnésico, fosfato tricálcico, fosfato trimagnésico, fosfato tripotásico, fosfato trisódico, fosfato de amonio. 2,000 mg/kg para polifosfato de sodio.	Expresado como sustancia anhidra
Leche	1,200 mg/kg de fosfato hidrogenado de sodio 500 mg/kg de fosfato hidrogenado de sodio, fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado disódico.	Solo o mezclado, expresado como sustancia anhidra Solo o mezclado, expresado como sustancia anhidra. Para modificados en su composición.
Leche saborizada	BPF para fosfato hidrogenado de sodio, fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado disódico 1,200 mg/kg de polifosfato de potasio y polifosfato de sodio, solos o mezclados con otros aditivos que tengan la misma función.	Se anexó en leche evaporada, leche saborizada y leche deshidratada: Expresadas como sustancias anhidridas
Leche ultrapasteurizada	150 mg/kg de polifosfato de potasio, polifosfato de sodio, fosfato hidrogenado de sodio, fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado disódico,	Solos o mezclados con otros aditivos que tengan la misma función. Expresadas como sustancias anhidridas
Leche esterilizada	3,000 mg/kg polifosfato de calcio, polifosfato de potasio, polifosfato de sodio, fosfato hidrogenado de sodio, fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado de calcio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato	Mezclado con otros aditivos que tengan la misma función, expresados como sustancias anhidras Utilizados individualmente. Expresado como sustancia anhidra

	hidrogenado disódico, fosfato tripotásico, fosfato trisódico 2,000 mg/kg para polifosfato de calcio, polifosfato de sodio, polifosfato de potasio, fosfato hidrogenado de sodio, fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado de calcio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado disódico, fosfato tripotásico, fosfato trisódico.	
Leche deshidratada	5,000 mg/kg para polifosfato de calcio, polifosfato de sodio y polifosfato de potasio, fosfato hidrogenado de sodio, fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado disódico, fosfato tripotásico, fosfato trisódico	Solo o mezclado, expresado como sustancia anhidra
Producto lácteo combinado	1,200 mg/kg de polifosfato de potasio, polifosfato de sodio, trifosfato pentasódico, fosfato hidrogenado de sodio y fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado disódico. 120 mg/kg de trifosfato pentapotásico. 500 mg/kg de fosfato hidrogenado de sodio, fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado disódico.	Solos o mezclados con otros aditivos que tengan la misma función. Expresadas como sustancias anhidridas Solos o mezclados con otros aditivos que tengan la misma función. Expresadas como sustancias anhidridas Solos o mezclados, expresados como sustancia anhidra. Para modificados en su composición.
Producto lácteo combinado saborizado	BPF para fosfato hidrogenado de sodio, fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado disódico 1,200 mg/kg de polifosfato de potasio y polifosfato de sodio.	Solos o mezclados con otros aditivos que tengan la misma función. Expresadas como sustancias anhidridas
Producto lácteo combinado ultrapasteurizado	150 mg/kg de fosfato hidrogenado de sodio, fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado disódico.	Solo o mezclado, expresado como sustancia anhidra.
Producto lácteo combinado esterilizado	3,000 mg/kg de polifosfato de calcio, polifosfato de potasio, polifosfato de sodio, fosfato hidrogenado de sodio, fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado de calcio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado disódico, fosfato trisódico, fosfato tripotásico 2,000 mg/kg para polifosfato de calcio, polifosfato de sodio, polifosfato de potasio, fosfato	Mezclado con otros aditivos que tengan la misma función, expresados como sustancias anhidras Utilizados individualmente. Expresado como sustancia anhidra

	hidrogenado de sodio y fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado de calcio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado disódico, fosfato trisódico, fosfato tripotásico.	
Producto lácteo combinado deshidratado	5,000 mg/kg para polifosfato de calcio, polifosfato de sodio, polifosfato de potasio, fosfato hidrogenado de sodio, fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado disódico, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato tripotásico, fosfato trisódico.	Solos o mezclados, expresados como sustancia anhidra
Leche condensada azucarada	3,000 mg/kg de fosfato tricálcico 3,000 mg/kg de fosfato tripotásico, fosfato trisódico 2,000 mg/kg de fosfato tricalcico 2,000 mg/kg de fosfato tripotásico, fosfato trisódico.	Mezclado con otros fosfatos, expresados como P_2O_5 Mezclados con otros aditivos que tengan la misma función. Expresadas como sustancias anhidridas Solo, expresado como P_2O_5 Utilizado individualmente, expresado como sustancia anhidra.
Fórmula láctea	1,200 mg/kg de polifosfato de potasio, polifosfato de sodio, trifosfato pentapótasico, fosfato hidrogenado de sodio, fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado disódico, trifosfato pentasódico. 120 mg/kg de trifosfato pentapotásico 500 mg/kg fosfato hidrogenado de sodio, fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado disódico.	Solos o mezclados con otros aditivos que tengan la misma función. Expresadas como sustancias anhidridas Solos o mezclados con otros aditivos que tengan la misma función. Expresadas como sustancias anhidridas Para modificados en su composición. Solos o mezclados, expresados como sustancia anhidra
Fórmula láctea saborizada	BPF para fosfato hidrogenado de sodio, fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado disódico 1,200 mg/kg de polifosfato de potasio, polifosfato de sodio.	Solos o mezclados con otros aditivos que tengan la misma función. Expresadas como sustancias anhidridas
Fórmula láctea ultrapasteurizada	150 mg/kg de fosfato hidrogenado de sodio, fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado disódico.	Solos o mezclados, expresado como sustancia anhidra
Fórmula láctea esterilizada	3,000 mg/kg polifosfato de calcio, polifosfato de potasio, polifosfato de sodio, fosfato hidrogenado de sodio, fosfato dihidrogenado de potasio,	Mezclado con otros aditivos que tengan la misma función, expresados como sustancias anhidras Utilizados individualmente.

	fosfato hidrogenado de calcio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado disódico, fosfato tripotásico, fosfato trisódico 2,000 mg/kg para polifosfato de calcio, polifosfato de sodio, polifosfato de potasio, fosfato hidrogenado de sodio, fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado de calcio, fosfato hidrogenado disódico, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato tripotásico, fosfato trisódico.	Expresado como sustancia anhidra
Fórmula láctea deshidratada	5,000 mg/kg para polifosfato de calcio, polifosfato de sodio y polifosfato de potasio, fosfato hidrogenado de sodio, fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado disódico, fosfato tripotásico, fosfato trisódico	Solo o mezclado, expresado como sustancia anhidra

Mantequilla	2,000 mg/kg de fosfato trisódico	Solo, expresado como sustancia anhidra
Quesos frescos	9,000 mg/kg para polifosfato de calcio, polifosfato de potasio y polifosfato de sodio. 9,000 mg/kg de ácido fosfórico, polifosfato de sodio, polifosfato de potasio, polifosfato de calcio, fosfato trisódico. 9,000 mg/kg de fosfato hidrogenado de sodio, fosfato trisódico. 30,000 mg/kg de fosfato hidrogenado disódico 9,000 mg/kg de fosfato tricálcico.	Como compuestos de fósforo añadidos, calculados como fósforo Solos o mezclados. Calculado como pentóxido de fósforo. Solos o mezclados. Expresado como pentóxido de fósforo. Límite como emulsificante. Solo o mezclado. Calculado como pentóxido de fósforo
Quesos procesados	9,000 mg/kg para polifosfato de calcio, polifosfato de potasio, polifosfato de sodio, pirofosfato tetrapotásico, pirofosfato tetrasódico, pirofosfato dicálcico, trifosfato pentapotásico, trifosfato pentasódico, fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato dihidrogenado de sodio, fosfato dihidrogenado de calcio. 9,000 mg/kg de ácido fosfórico y fosfato hidrogenado de calcio 9,000 mg/kg de fosfato hidrogenado de sodio y fosfato trisódico. 5,000 mg/kg de fosfato hidrogenado dipotásico. 30,000 mg/kg de fosfato hidrogenado disódico. 9,000 mg/kg de fosfato tricálcico.	Como compuestos totales de fósforo añadido. Calculados como fósforo Solo o mezclado. Calculado como pentóxido de fósforo Solo o mezclado. Expresado como sustancia anhidra. Solo o mezclado. Expresado como pentóxido de fósforo Límite como emulsificante. Solo o mezclado. Calculado como pentóxido de fósforo

Productos lácteos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico	2,000 mg/kg	Solo o mezclado Sólo en leche evaporada y crema
Huevo líquido congelado	5,000 mg/kg de fosfato monopotásico, fosfato monosódico.	En yema y clara
Producto cárnico cocido	3,100 mg/kg de ácido fosfórico, fosfato disódico, pirofosfato ácido de sodio, pirofosfato disódico, pirofosfato tetra-sódico, polifosfato de sodio y trifosfato pentasódico.	Expresado como P_2O_5 El límite máximo se refiere a la cantidad añadida como aditivo
Producto cárnico curado crudo	3,100 mg/kg de ácido fosfórico, fosfato disódico, pirofosfato tetrapotásico, pirofosfato ácido de sodio, pirofosfato tetrasódico, polifosfato de sodio y trifosfato pentasódico.	Expresado como P_2O_5 El límite máximo se refiere a la cantidad añadida como aditivo
Producto cárnico curado y madurado	3,100 mg/kg de ácido fosfórico, fosfato disódico, pirofosfato tetrapotásico, pirofosfato ácido de sodio, pirofosfato tetrasódico, polifosfato de sodio y trifosfato pentasódico.	Expresado como P_2O_5 El límite máximo se refiere a la cantidad añadida como aditivo.
Productos cárnicos empanizados o rebozados congelados	3,100 mg/kg de ácido fosfórico, fosfato disódico, pirofosfato tetrapotásico, pirofosfato ácido de sodio, pirofosfato tetrasódico, polifosfato de sodio y trifosfato pentasódico.	Expresado como P_2O_5 El límite máximo se refiere a la cantidad añadida como aditivo
Productos cárnicos marinados o en salmuera	3,100 mg/kg de fosfato disódico, pirofosfato tetrapotásico, pirofosfato ácido de sodio, pirofosfato tetrasódico, polifosfato de sodio.	Expresado como P_2O_5 El límite máximo se refiere a la cantidad añadida como aditivo

Productos de la pesca frescos, refrigerados y congelados	5,000 mg/kg de Polifosfato tetrapotásico, pirofosfato tetrasódico, polifosfato de sodio, fosfato monopotásico, fosfato monosódico, trifosfato pentapotásico, trifosfato pentasódico, fosfato tricalcico.	Sólo para pescados Expresado como P_2O_5 solos o combinados
Productos de la pesca procesados	10,000 mg/kg de pirofosfato disódico y pirofosfato tetrasódico. 850 mg/kg de ácido fosfórico.	Sólo para atún y bonita Cangrejo esterilizado comercialmente Solos o mezclados, expresados como P_2O_5 Sólo para camarones
Cangrejo envasado en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico	10,000 mg/kg	Solos o mezclados expresado como P_2O_5
Camarones envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico	850 mg/kg de ácido fosfórico	De producto final
Camarones esterilizado comercialmente	850 mg/kg	De producto final
Productos de la pesca semipreparados, crudos o precocidos empanizados o	10,000 mg/kg para fosfato de potasio, fosfato de sodio dihidrogenado, pirofosfato	En filetes y carne de pescado picada

rebozados y congelados	tetrapotásico, pirofosfato tetrasódico, polifosfato de sodio, trifosfato pentapotásico y trifosfato pentasódico 1,000 mg/kg de fosfato de calcio hidrogenado, fosfato de calcio dihidrogenado y pirofosfato disódico	Solos o mezclados expresados como P_2O_5 (con inclusión de los fosfatos naturales) En el rebozado o empanado Solos o mezclados expresados como P_2O_5
Productos de la pesca emulsionados	5,000 mg/kg de pirofosfato disódico, pirofosfato tetrasódico	Solos o mezclados expresados como P_2O_5
Vinos y sidra	840 mg/L	.
Cerveza	840 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	700 mg/L de ácido fosfórico, fosfato tricálcico, fosfato tripotásico, fosfato trisódico 500 mg/L de fosfato dihidrogenado de calcio, fosfato dihidrogenado de sodio, fosfato hidrogenado disódico 1000 mg/L de polifosfato de potasio, polifosfato de sodio	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	700 mg/L de ácido fosfórico, fosfato tricálcico, fosfato tripotásico, fosfato trisódico 500 mg/L de fosfato dihidrogenado de calcio, fosfato dihidrogenado de sodio, fosfato hidrogenado disódico 1000 mg/L de polifosfato de potasio y polifosfato de sodio	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	700 mg/L de ácido fosfórico, fosfato tricálcico, fosfato tripotásico, fosfato trisódico 500 mg/L de fosfato dihidrogenado de calcio, fosfato dihidrogenado de sodio, fosfato hidrogenado disódico 1000 mg/L de polifosfato de potasio y polifosfato de sodio	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	700 mg/L de ácido fosfórico, fosfato tricálcico, fosfato tripotásico, fosfato trisódico 1000 mg/L de polifosfato de potasio	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	700 mg/L de ácido fosfórico, fosfato tricálcico. 1000 mg/L de polifosfato de potasio y polifosfato de sodio	Límite máximo en el producto listo para el consumo

Harinas de cereales, sémolas y semolinas	2,500 mg/kg	
Harina de trigo para preparar tortillas	5,000 mg/kg de fosfato de calcio dihidrogenado, fosfato trimagnesico, fosfato tricálcico 2,500 mg/kg para pirofosfato tetrasódico	
Harina de maíz nixtamalizado para preparar tortillas	BPF de ácido fosfórico	
Alimentos preparados a	5000 mg/kg de fosfato de	Cantidad máxima como regulador

base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	calcio monobásico, fosfato de calcio dibásico y fosfato de calcio tribásico, y pirofosfato de calcio, fosfato de sodio dibásico y tribásico	de acidez, será independiente de la cantidad utilizada como aporte de calcio.
Productos de panificación	1,300 mg/kg de ácido fosfórico 9,300 mg/kg de fosfato hidrogenado diamónico, fosfato diamónico 2500 mg/kg de pirofosfato ácido de sodio, fosfato dibásico de calcio y fosfato dibásico de sodio 5000 mg/kg de fosfato monobásico de calcio BPF tripolifosfato de sodio, fosfato de sodio 5 mg por kg de producto como fosfato tricálcico	Tomando como base el contenido de grasa Tomando como base el producto final. Tomando como base de harina. Cantidad máxima como gasificante. Tomando como base de harina. Cantidad máxima como regulador de acidez, será independiente de la cantidad utilizada como aporte de calcio.
Tortillas de harina de trigo	5,000 mg/kg de fosfato de calcio dihidrogenado 5,600 mg/kg de fosfato de calcio hidrogenado 2,500 mg/kg de pirofosfato tetrasódico 1,400 mg/kg de trifosfato pentasódico	
Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasadas	5,600 mg/kg de fosfato de calcio hidrogenado BPF ácido fosfórico	
Tostadas preenvasadas	1,400 mg/kg de fosfato de calcio dihidrogenado, pirofosfato disódico	
Aceites y grasas comestibles	50 mg/kg de ácido fosfórico	Como antioxidante
Cacao	2,500 mg/kg de ácido fosfórico	Para el tratamiento del cacao Expresado como P_2O_5
Chocolate	2,500 mg/kg de ácido fosfórico	Expresado como P_2O_5
Derivados del cacao	2,500 mg/kg de ácido fosfórico	Expresado como P_2O_5
Alimentos a base de cereales para lactantes y niños de corta edad.	4400 mg/kg de ácido fosfórico, fosfato hidrogenado de calcio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado disódico, fosfato dihidrogenado de calcio, fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato dihidrogenado de sodio, fosfato tricálcico, fosfato tripotásico, fosfato trisódico.	Como fósforo. Solo o en combinación
Alimentos para ser administrados directamente para lactantes y niños de corta edad	1,000 mg/kg ácido fosfórico BPF de Pirofosfato disódico y fosfato dihidrogenado de calcio	Como P_2O_5 solo o combinado como fósforo únicamente para regular la acidez
Alimentos deshidratados para lactantes y niños de corta edad	1,000 mg/kg ácido fosfórico BPF de Pirofosfato disódico y fosfato dihidrogenado de calcio	Únicamente para regular la acidez
Sal yodada	20,000 mg/kg	Solo o combinado con otros antiaglomerante

Sal yodada fluorurada	20,000 mg/kg	Solo o combinado con otros
-----------------------	--------------	----------------------------

		antiaglomerantes
Sucedáneos de sal	No exceder 4 mg/kg de fósforo de la mezcla sucedánea de sal.	El contenido de Mg^{2+} no debe ser mayor de 20 mg/kg del total de cationes Ca^{2+} y NH_4^+ presentes en la mezcla sucedánea de sal. Solos o mezclados con otros sucedáneos de sal exentos de magnesio.
Suplementos alimenticios	2,200 mg/kg	Como fósforo En producto listo para consumo

56. FOSFATO DE ALUMINIO Y SODIO**Sinónimos:** Fosfatos aluminicos, sódicos.

SIN: 541

Función tecnológica: Antiaglomerante, regulador de pH, emulsificante, leudante, estabilizante, espesante, gelificante

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Dulces a base de leche	1,000 mg/kg	
Quesos procesados	1,000 mg/kg	
Productos de la pesca semipreparados, crudos o precocidos empanizados o rebozados y congelados	1,000 mg/kg	Sólo en el rebozado o empanado Solo o en combinación expresado como P_2O_5
Productos de panificación	1,000 mg/kg	Base harina

57. FUMARATO DE CALCIO.**Sinónimos:** Sal de calcio del ácido fumárico. Fumarato cálcico.

SIN: 367

Función tecnológica: Regulador de pH, acondicionador de masa

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Productos de panificación	BPF	

58. FUMARATO DE POTASIO.**Sinónimos:** Sal de potasio del ácido fumárico. Fumarato potásico.

SIN: 366

Función tecnológica: Regulador de pH, acondicionador de masa

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Productos de panificación	BPF	

59. GALATO DE PROPILO.**Sinónimos:** Ester n-propílico del ácido 3,4,5-trihidroxibenzoico. Ester propílico del ácido gálico. 3,4,5-Trihidrobenzoato de propilo.

SIN: 310

Función tecnológica: Antioxidante

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Dulces a base de leche	90 mg/kg	
Mantequilla	100 mg/kg	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	1000 mg/L	Cantidad máxima referida al peso total de los aceites esenciales
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	1000 mg/L	Cantidad máxima referida al peso total de los aceites esenciales
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	1000 mg/L	Cantidad máxima referida al peso total de los aceites esenciales Límite máximo en el producto listo para el consumo
Jarabes y concentrados para	1000 mg/L	Cantidad máxima referida al peso

preparar bebidas saborizadas no alcohólicas		total de los aceites esenciales Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para prepara bebidas saborizadas no alcohólicas	1000 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinás o sus mezclas	100 mg/kg	
Productos de panificación	100 mg/ kg	En panadería ordinaria Tomando como base las grasas.
	200 mg/kg	En pastelería fina Tomando como base las grasas.
Tortillas de harina de trigo	28 mg/kg de grasa	Tomando como base las grasas.
Tostadas preenvasadas	28 mg/kg de grasa	
Aceites y grasas comestibles	100 mg/kg	
Margarina u oleomargarina	200 mg/kg	Solo o combinado con BHA, BHT, TBHQ, galatos de octilo, dodecilo, palmitato de ascorbilo, citrato de estearoilo
Grasa butírica anhidra	100 mg/kg	Solo o mezclado con galato de dodecilo, cuando se mezcle con BHA y/o BHT, la proporción de la mezcla no será mayor a 200 mg/kg, siempre y cuando la mezcla de galatos no sobrepase 100 mg/kg.
Chocolate	200 mg/kg	Sólo en chocolate blanco
Mole	200 mg/kg	Con respecto al contenido de grasa
Suplementos alimenticios	400 mg/kg	Solo o en combinación con BHA, BHT y galato de propilo. Tomando como base las grasas o los aceites. En producto listo para consumo

60. GLICIRRIZINA

Sinónimos: Acido glicirricinico (Extracto de raíz de <i>Glycyrrhiza glabra</i>).	SIN:	958
Función tecnológica: Estabilizante		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Cerveza	1,000 mg/L	

61. GLUCONATO FERROSO.

Sinónimos: Sal de hierro (II) del ácido glucónico. Di-d-Gluconato dihidratado de hierro (II). Gluconato de hierro (II).	SIN:	579
Función tecnológica: Antioxidante (sequestrante), regulador de acidez, agente de retención de color		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Helados, sorbetes y bases para helados	BPF	

62. GOMA GHATTI.

Sinónimos: Goma india.	SIN:	419
-------------------------------	------	-----

Función tecnológica: Estabilizante, emulsificante, espesante		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	BPF	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF	Límite máximo en el producto listo para el consumo

63. HIDROLIZADO DE LEVADURA		
Sinónimos: Extracto de levadura de <i>Sacharomyces cerevisiae</i>	SIN:	No reportado
Función tecnológica: Acentuador de sabor		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Productos de panificación	BPF	

64. p-HIDROXIBENZOATO DE HEPTILO		
Sinónimos: Ester heptílico del ácido p-hidroxibenzoico. Heptilparabeno. p-hidroxibenzoato de n-heptilo. p-Oxibenzoato de heptilo.	SIN:	209
Función tecnológica: Conservador		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Cerveza	12 mg/L	

65. p-HIDROXIBENZOATO DE METILO.		
Sinónimos: Ester metílico del ácido p-hidroxibenzoico. Metilparabeno. p-Oxibenzoato de metilo. Metil p-hidroxibenzoato	SIN:	218
Función tecnológica: Coadyuvante, conservador		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Frutas en conserva (incluidos los productos en almíbar) envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	1,000 mg/kg	Sólo en frutas en almíbar Solo o mezclado
Ates, jaleas y mermeladas envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	1,000 mg/kg	Sólo en jaleas Solo o mezclado
Bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo

Harina de maíz nixtamalizado para preparar tortillas	2,000 mg/kg	Solo o combinado con otros conservadores permitidos
Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasadas	1,000 mg/kg	Solo o combinado con otros conservadores permitidos

66. p-HIDROXIBENZOATO DE PROPILO

Sinónimos: Ester n-propílico del ácido p-hidroxibenzoico. p-Oxibenzoato de propilo. Pirrolidinil etileno. Propilparabeno. Propil p-hidrobenczoato

SIN: 216

Función tecnológica: Conservador

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Harina de maíz nixtamalizado para preparar tortillas	2,000 mg/kg	Solo o combinado con otros conservadores permitidos
Productos de panificación	1,000 mg/kg	Solo o combinado con otro conservador permitido
Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasadas	1,000 mg/kg	Solo o combinado con otros conservadores permitidos

67. HIDROXIPROPIL DIALMIDON GLICEROL**Sinónimos:** Glicerolato de dialmidón hidroxipropilado.

SIN: 1443

Función tecnológica:

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Productos de la pesca procesados	60,000 mg/kg	Sólo para pescados, atún y bonita Solo o mezclado
Productos de la pesca emulsionados	60,000 mg/kg	Solo o mezclado
Bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	BPF	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para prepara bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF	Límite máximo en el producto listo para el consumo

68. MALTOL**Sinónimos:** 3-hidroxi-2-metil-4-pirona. Acido larixínico.

SIN: 636

Función tecnológica: Acentuador de aroma (saborizante)

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	200 mg/kg	

69. MONOESTEARATO DE SORBITAN

Sinónimos: Mezcla de ésteres parciales de sorbitol y sus mono y dihidros con ácido esteárico comestible. Ester del ácido esteárico con sorbitol.

SIN: 491

Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante, espesante, gelificante

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Crema	1,000 mg/kg	

Helados, sorbetes y bases para helados	1,000 mg/kg	
Quesos frescos	5,000 mg/kg	
Vinos y sidra	18 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	500 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	6,100 mg/kg	
Productos de panificación	6,100 mg/kg	Con relación al contenido de harina
Chocolate	10,000 mg/kg 15,000 mg/kg	Solo mezclado con otros emulsivos

70. NISINA**Sinónimos:** No reportado.

SIN: 234

Función tecnológica: Conservador

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Quesos frescos	12.5 mg/kg	
Quesos madurados	12.5 mg/kg	
Quesos procesados	12.5 mg/kg	
Leche Fermentada o acidificada.	10 mg/kg	
Dulces a base de leche	10 mg/kg	
Huevo líquido refrigerado	BPF	
Huevo líquido congelado	BPF	
Productos cárnicos	12.5 mg/kg	
Aderezos de mayonesa	10 mg/kg	
Mayonesa	10 mg/kg	

71. NITRATO DE POTASIO**Sinónimos:** Nitrato potásico. Nitro. Salitre.

SIN: 252

Función tecnológica: Acentuador del aroma, edulcorante, conservador, agente de retención de color, coadyuvante de color.

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Quesos madurados	50 mg/kg	
Producto cárnico cocido	156 mg/kg	Expresados como nitritos El límite máximo se refiere a la cantidad añadida como aditivo
Producto cárnico curado crudo	156 mg/kg	Expresados como nitritos El límite máximo se refiere a la cantidad añadida como aditivo
Producto cárnico curado y madurado	156 mg/kg	Expresados como nitritos El límite máximo se refiere a la cantidad añadida como aditivo
Productos de la pesca emulsionados	150 mg/kg	Expresados como nitritos

72. NITRATO DE SODIO		
Sinónimos: Nitrato sódico.		SIN: 251
Función tecnológica: Conservador, agente de retención de color, coadyuvante de color.		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Quesos madurados	50 mg/kg	
Producto cárnico cocido	156 mg/kg	Expresados como nitritos El límite máximo se refiere a la cantidad añadida como aditivo
Producto cárnico curado crudo	156 mg/kg	Expresados como nitritos El límite máximo se refiere a la cantidad añadida como aditivo
Producto cárnico curado y madurado	156 mg/kg	Expresados como nitritos El límite máximo se refiere a la cantidad añadida como aditivo
Productos de la pesca ahumados	156 mg/kg	Expresados como nitritos
Productos de la pesca emulsionados	150 mg/kg	Expresados como nitritos

73. NITRITO DE POTASIO.		
Sinónimos: Nitrito potásico.		SIN: 249
Función tecnológica: Conservador, fijador de color		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Producto cárnico cocido	156 mg/kg	Expresados como nitritos El límite máximo se refiere a la cantidad añadida como aditivo
Producto cárnico curado crudo	156 mg/kg	Expresados como nitritos El límite máximo se refiere a la cantidad añadida como aditivo
Producto cárnico curado y madurado	156 mg/kg	Expresados como nitritos El límite máximo se refiere a la cantidad añadida como aditivo
Productos de la pesca emulsionados	150 mg/kg	Expresados como nitritos

74. NITRITO DE SODIO		
Sinónimos: Nitrito sódico.		SIN: 250
Función tecnológica: Conservador, fijador de color		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Producto cárnico cocido	156 mg/kg	Expresados como nitritos El límite máximo se refiere a la cantidad añadida como aditivo
Producto cárnico curado crudo	156 mg/kg	Expresados como nitritos El límite máximo se refiere a la cantidad añadida como aditivo
Producto cárnico curado y madurado	156 mg/kg	Expresados como nitritos El límite máximo se refiere a la cantidad añadida como aditivo
Productos de la pesca ahumados	156 mg/kg	Expresados como nitritos
Productos de la pesca emulsionados	150 mg/kg	Expresados como nitritos

75. OXIESTEARINA		
Sinónimos: Mezcla de glicéridos de ácido esteárico y otros ácidos grasos parcialmente oxidados.		SIN: 387

Función tecnológica: Propelente, antioxidante		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	BPF	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Aderezo de mayonesa	1,250 mg/kg	
Mayonesa	1,250 mg/kg	

76. PEROXIDO DE BENZOILO		
Sinónimos: Peróxido de dibenzoilo. Superóxido de benzoilo.	SIN:	928
Función tecnológica: Agente de tratamiento de harinas, conservador, blanqueador de harinas		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Harinas de cereales, sémolas y semolinas	75 mg/kg	

77. PEROXIDO DE CALCIO		
Sinónimos: Dióxido de calcio. Superóxido de calcio.	SIN:	930
Función tecnológica: Agente de tratamiento de harinas		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Harinas de cereales, sémolas y semolinas	50 mg/kg	

78. PERSULFATO DE AMONIO		
Sinónimos: Sal diamónica del ácido peroxidisulfúrico. Peroxisulfato de amonio. Persulfato amónico.	SIN:	923
Función tecnológica: Oxidante		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Cerveza	BPF	

79. PIMARICINA		
Sinónimos: Natamicina	SIN:	235
Función tecnológica: Conservador		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Quesos frescos	40 mg/kg	
Quesos madurados	40 mg/kg	Sólo para el tratamiento de la superficie o corteza de los quesos, ausente a la profundidad de 5 mm
Quesos procesados	40 mg/kg	
Productos cárnicos secos o desecados	6 mg/kg	
Productos cárnicos marinados o en salmuera	6 mg/kg	
Productos de panificación	14 mg/kg	
Tortillas de harina de trigo	20 mg/kg	

80. POLIDIMETILSILOXANO		
Sinónimos: Dimetilpolixiloxano, aceite de dimetilsilicona, dimetilsilicona fluida, polidimetilsiloxano, dimeticona.	SIN:	900 a

Función tecnológica: Antiespumante, antiaglutinante, emulsificante		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Frutas, hortalizas y sus derivados	10 mg/kg	
Frutas en conserva (incluidos los productos en almíbar) envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	10 mg/kg	
Ates, jaleas y mermeladas envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	10 mg/kg	
Purés de frutas y hortalizas envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico	10 mg/kg	
Jugos y néctares de frutas y hortalizas (incluidos los jugos concentrados, jugos de concentrado, jugos clarificados, jugos deshidratados y néctares) envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico	10 mg/kg	Excepto jugos de frutas
Vinos y sidra	10 mg/L	
Cerveza	10 mg/L	
Bebidas destiladas	10 mg/L	
Licores o cremas	10 mg/L	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	10 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	20 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	20 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	20 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	20 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Suplementos alimenticios	50 mg/kg	En producto listo para consumo

81. POLIETILENGLICOL

Sinónimos:		SIN:	1521
Función tecnológica: Antiespumante, potenciador de aroma, agente de glaseado, antiadherente, emulsificante, espesante, estabilizante, sustancia inerte, plastificante.			
Categoría de alimento		Límite máximo	Observaciones
Bebidas saborizadas no alcohólicas		1000 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas		1000 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas		1000 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo

saborizadas no alcohólicas		
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	1000 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	1000 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Suplementos alimenticios	70,000 mg/kg	En producto listo para consumo

82. POLIVINIL PIRROLIDONA

Sinónimos: Povidona, PVP, Poli [1-(2-oxo-1-pirrolidinil)-etileno]

SIN: 1201

Función tecnológica: Emulsificante, espesante, estabilizante, agente de soporte, agente dispersante.

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Suplementos alimenticios	BPF	En producto listo para consumo

83. POLISORBATOS

	SIN:
MONOLAURATO DE SORBITAN POLIOXIETILENADO (20) ^a	432
MONOOLEATO DE SORBITAN POLIOXIETILENADO (20) ^b	433
MONOESTEARATO DE SORBITAN POLIOXIETILENADO (20) ^c	435
TRISTEARATO DE SORBITAN POLIOXIETILENADO (20) ^d	436

Sinónimos: ^aMezcla parcial de ésteres de sorbitol y sus mono y dianhídridos con ácido láurico comestible y condensado con 20 moles de óxido de etileno por mol de sorbitol y sus anhídridos. Polisorbato 20.

^bMezcla parcial de ésteres de sorbitol y sus mono y dianhídridos con ácido oleico comercialmente comestible y condensado con aproximadamente 20 moles de óxido de etileno por mol de sorbitol y sus anhídridos. Polisorbato 80

^cMezcla parcial de ésteres de sorbitol y sus mono y dianhídridos con ácido 34 estérico 34 comestible y condensado con 20 moles de óxido de etileno por mol de sorbitol y sus anhídridos. Polisorbato 60.

^dMezcla parcial de ésteres de sorbitol y mono y dianhídridos con ácido esteárico comestible y condensado con 20 moles de óxido de etileno por mol de sorbitol y sus anhídridos. Polisorbato 65.

Función tecnológica: Emulsificante, antiespumante, dispersante, estabilizante, espesante, gelificante.

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Creimas	1,000 mg/kg para monooleato de sorbitan polioxietilenado, monolaurato de sorbitán polioxietilenado, monoestearato de sorbitan y monoestearato de sorbitán polioxietilenado 5,000 mg/kg de triestearato de sorbitán polioxietilenado,	Solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función.

Helados, sorbetes y bases para helados.	1,000 mg/kg de monooleato de sorbitán polioxietilenado, monoestearato de sorbitán polioxietilenado. 10,000 mg/kg de triestearato de sorbitán polioxietilenado.	Excepto monolaurato de sorbitán polioxietilenado Solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función.
Quesos frescos	5,000 mg/kg de monoestearato de sorbitán polioxietilenado	
Leche saborizada	500 mg/kg de monoestearato de sorbitán polioxietilenado 5,000 mg/kg de triestearato de sorbitán polioxietilenado	Solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función
Producto lácteo combinado saborizado	500 mg/kg monoestearato de sorbitán polioxietilenado 5,000 mg/kg de triestearato de sorbitán polioxietilenado	Solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función
Fórmula láctea saborizada	500 mg/kg de monoestearato de sorbitán polioxietilenado 5,000 mg/kg de triestearato de sorbitán polioxietilenado	Solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función
Bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L de monoestearato de sorbitán polioxietilenado y monooleato de sorbitán polioxietilenado 100 mg/L de monolaurato de sorbitán polioxietilenado	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	500 mg/L de monoestearato de sorbitán polioxietilenado, monooleato de sorbitán polioxietilenado y triestearato de sorbitán polioxietilenado 100 mg/L de monolaurato de sorbitán polioxietilenado	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L de monoestearato de sorbitán polioxietilenado, monooleato de sorbitán polioxietilenado y triestearato de sorbitán polioxietilenado 100 mg/kg para monolaurato de sorbitán polioxietilenado	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	500 mg/L de monoestearato de sorbitán polioxietilenado	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Alimentos preparados a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o sémolinas o sus mezclas	6,100 mg/kg de monoestearato de sorbitán polioxietilenado 10,000 mg/kg de triestearato de sorbitán polioxietilenado	

Harina de trigo para preparar tortillas	2,000 mg/kg de monoestearato de sorbitán polioxietilenado, monooleato de sorbitán polioxietilenado, triestearato de sorbitán polioxietilenado	Cuando se utilicen mezclas de monoestearato de sorbitán polioxietilenado y triestearato de sorbitán polioxietilenado, la suma de éstos no debe exceder del 1%
Harina prepada de maíz nixtamalizado	2,000 mg/kg de monoestearato de sorbitán polioxietilenado, triestearato de sorbitán polioxietilenado	Cuando se utilicen mezclas de monoestearato de sorbitán polioxietilenado y triestearato de sorbitán polioxietilenado, la suma de éstos no debe exceder del 1%
Productos de panificación	3 000 mg/kg de monoestearato de sorbitán polioxietilenado, triestearato de sorbitán	Para decorados Mezclados la suma no debe exceder del 1% respetando la concentración

	polioxietilenado, monooleato de sorbitán polioxietilenado 6 100 mg/kg de monoestearato de sorbitán polioxietilenado. 10 000 mg/kg triestearato de sorbitán polioxietilenado	máxima de uso para cada uno de ellos
Tortillas de harina de trigo	2,000 mg/kg de monoestearato de sorbitán polioxietilenado, triestearato de sorbitán polioxietilenado, monooleato de sorbitán polioxietilenado	Cuando se utilicen mezclas la suma no debe exceder del 1%.
Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasadas	2,000 mg/kg de monoestearato de sorbitán polioxietilenado y triestearato de sorbitán polioxietilenado	Cuando se utilicen mezclas la suma de éstos no debe exceder del 1%
Tostadas preenvasadas	500 mg/kg de monoestearato de sorbitán polioxietilenado, monooleato de sorbitán polioxietilenado y triestearato de sorbitán polioxietilenado	Cuando se utilicen mezclas la suma no debe exceder del 1%
Chocolate	10,000 mg/kg 15,000 mg/kg	Solo mezclado con otros emulsivos
Suplementos alimenticios	25,000 mg/kg	En producto listo para consumo

84. PROPILENGLICOL

Sinónimos: 1,2-Dihidroxipropano. Metil glicol. 1,2- SIN: 1520
Propanodiol.

Función tecnológica: Dispersante, humectante, agente de glaseado, antiaglutinante, antiespumante, emulsificante, estabilizante.

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Licores o cremas	5,000 mg/L	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	5,000 mg/L	
Productos de panificación	5,000 mg/kg de producto	

85. RESINA DE GUAYACO

Sinónimos: Guayaco. Goma guayaco. SIN: 314

Función tecnológica: Antioxidante

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Bebidas saborizadas no alcohólicas	1,000 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	1,000 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	1,000 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo

86. SALES DE AMONIO DEL ACIDO FOSFATIDICO

Sinónimos: Mezcla de sales de amonio de glicéridos fosforilados. Fosfátidos de amonio. SIN: 442

Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante, espesante, gelificante.		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Chocolate	10,000 mg/kg 15,000 mg/kg	Solo Mezclado con otros emulsificantes
Derivados del cacao	5,000 mg/kg 15,000 mg/kg	Solo con otros emulsificantes
Productos de panificación	BPF	
87. SORBATOS		
		SIN:
ACIDO SORBICO^a		200
SORBATO DE SODIO^b		201
SORBATO DE POTASIO^c		202
SORBATO DE CALCIO^d		203
Sinónimos: ^a Acido 2-propenil-acrílico. Acido 2,4-hexadienoico.		
^b Sal de sodio del ácido trans,trans-2,4-hexanedioico. Sal de sodio del ácido sórbico. Sorbato sódico.		
^c Sal de potasio del ácido trans,trans-2,4-hexanedioico. Sal de potasio del ácido sórbico. Sorbato potásico.		
^d Sal de calcio del ácido trans,trans-2,4-hexanedioico. Sal de calcio del ácido sórbico. Sorbato cálcico		
Función tecnológica: Conservador		

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Creimas	3,000 mg/kg	Solos o mezclados con otros aditivos que cumplan la misma función, expresado como ácido sórbico.
Dulces a base de leche	600 mg/kg	
Helados, sorbetes y bases para helados	3,000 mg/kg	Únicamente en bases para helados Solos o mezclados con otros aditivos que cumplan la misma función, expresado como ácido sórbico.
Leche fermentada o acidificada	250 mg/kg	Sólo para los productos preparados con vegetales
Mantequilla	3,000 mg/kg	Solos o mezclados con otros aditivos que cumplan la misma función, expresado como ácido sórbico.
Quesos frescos	3,000 mg/kg	Solos o mezclados con otros aditivos que cumplan la misma función, expresado como ácido sórbico.
Quesos madurados	3,000 mg/kg	Solos o mezclados con otros aditivos que cumplan la misma función, expresado como ácido sórbico.
Quesos procesados	3,000 mg/kg	Solos o mezclados con otros aditivos que cumplan la misma función, expresado como ácido sórbico.
Productos cárnicos cocidos	1,000 mg/kg	La suma de los conservadores no podrá ser mayor a 1,000 mg/kg

Productos cárnicos curados crudos	1,000 mg/kg	La suma de los conservadores no podrá ser mayor a 1,000 mg/kg
Productos cárnicos curados madurados	1,000 mg/kg	Únicamente en la cubierta La suma de los conservadores no podrá ser mayor a 1,000 mg/kg
Productos cárnicos marinados o en salmuera	1,000 mg/kg	La suma de los conservadores no podrá ser mayor a 1,000 mg/kg
Productos de la pesca ahumados	1,000 mg/kg	Como sorbato de potasio
Productos de la pesca salados y secos-salados	200 mg/kg de ácido sorbico, sorbato de sodio, potasio y calcio.	En producto final. Solos o mezclados, expresados como ácido sórbico.
Productos de la pesca emulsionados	1,000 mg/kg	La suma de los conservadores no podrá ser mayor a 1,000 mg/kg
Frutas y hortalizas secas o deshidratadas	100 mg/kg	Expresado como ácido sórbico Sólo para tratamiento superficial
Jarabe	1000 mg/kg de sorbato de sodio o potasio	
Polvos para preparar gelatinas	1000 mg/L	Sorbato de sodio o potasio
Ates, jaleas y mermeladas envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	500 mg/kg 1,000 mg/kg de sorbato de sodio, sorbato de potasio	Sólo en mermeladas. Solo o mezclado expresado como ácido sórbico Para ates y jaleas
Vinos y sidra	300 mg/L	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	300 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	1,000 mg/L	La mezcla con otros conservadores no debe exceder de 1000 mg/kg tomando en cuenta el límite máximo de cada aditivo. Expresado como ácido sórbico. Excepto sorbato de calcio
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	1,000 mg/L	La mezcla con otros conservadores no debe exceder de 1000 mg/kg tomando en cuenta el límite máximo de cada aditivo. Expresado como ácido sórbico. Excepto sorbato de calcio Límite máximo en el producto listo para el consumo
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	1,000 mg/L	La mezcla con otros conservadores no debe exceder de 1000 mg/kg tomando en cuenta el límite máximo de cada aditivo. Expresado como ácido sórbico Excepto sorbato de calcio

		Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	1,000 mg/L	La mezcla con otros conservadores no debe exceder de 1000 mg/kg tomando en cuenta el límite máximo de cada aditivo. Expresado como ácido sórbico Excepto sorbato de calcio Límite máximo en el producto listo para el consumo
Harina de maíz nixtamalizado para preparar tortillas	3,300 mg/kg	Solo o combinado con otros conservadores permitidos
Productos de panificación	1,000 mg/kg	Solo o combinado con otro conservador permitido
Tortillas de harina de trigo	2,000 mg/kg	Solo o combinado con otros conservadores permitidos
Tortillas de maíz nixtamalizado	2,000 mg/kg	Solo o combinado con otros conservadores permitidos
Margarina u oleomargarina	1,000 mg/kg para ácido sórbico 2,000 mg/kg	Solo En combinación con ácido benzoico y sus sales de sodio, potasio y calcio

88. SUCCINATO DE CALCIO

Sinónimos: Sal de calcio del ácido succínico. Succinato cálcico.	SIN:	No reportado.
Función tecnológica:		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Sucedáneos de sal	BPF	

89. SUCCINATO DE MAGNESIO

Sinónimos: Sal de magnesio del ácido succínico. Succinato magnésico.	SIN:	No reportado
Función tecnológica:		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Sucedáneos de sal	El contenido de Mg^{2+} no debe ser mayor de 20 % m/m del total de cationes Ca^{2+} y NH_4^+ presentes en la mezcla sucedánea de sal.	Solas o mezcladas con otros sucedáneos de sal excentos de magnesio.

90. SUCCINATO DE POTASIO

Sinónimos: Sal de potasio del ácido succínico. Succinato potásico.	SIN:	No reportado.
Función tecnológica: Regulador de acidez,		

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Sucedáneos de sal	BPF	

91. SULFATO DE ALUMINIO Y SODIO

Sinónimos: Sal de aluminio y sodio del ácido sulfúrico. Sulfato doble de aluminio y sodio.		SIN: 521
Función tecnológica: Endurecedor		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Harina de trigo para preparar tortillas	BPF	
Productos de panificación	BPF	
Tortillas de harina de trigo	BPF	
Tostadas preenvasadas	BPF	

92. SULFITOS

	SIN:
DIOXIDO DE AZUFRE^a	220
SULFITO DE SODIO^b	221
SULFITO ACIDO DE SODIO^c	222
METABISULFITO DE SODIO^d	223
METABISULFITO DE POTASIO^e	224
SULFITO DE POTASIO^f	225
SULFITO ACIDO DE CALCIO^g	227
BISULFITO DE POTASIO^h	228
TIOSULFATO DE SODIOⁱ	539
Sinónimos: ^a Acido sulfuroso anhídrido. Oxido sulfuroso. ^b Sulfito sódico ^c Sulfito hidrogenado de sodio ^d Pentaoxodisulfato disódico. Disulfito de sodio. Metabisulfito sódico. Pirosulfito de sodio. Bisulfito de sodio ^e Pentaoxodisulfato de potasio disódico. Disulfito de potasio. Metabisulfito potásico. Pirosulfito de potasio. ^f Sulfito potásico. ^g Sulfito hidrogenado de calcio ^h Hiposulfito de sodio. ⁱ Tiosulfato sódico.	
Función tecnológica: Conservador, antioxidante, blanqueador, secuestrante, acondicionador de masa	

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Leche fermentada o acidificada.	50 mg/kg de dióxido de azufre	Sólo en los productos láceos fermentados o acidificados preparados con vegetales
Productos de la pesca frescos, refrigerados y congelados	100 mg/kg de sulfito de sodio y sulfito de potasio, metabisulfito de sodio, metabisulfito de potasio	Sólo para crustáceos
Frutas, hortalizas y sus derivados	100 mg/kg de metabisulfito de sodio	Expresado como SO ₂
Frutas en conserva (incluidos los productos en almíbar) envasadas en recipientes de cierre	100 mg/kg	Sólo en frutas en almíbar Por efecto de transferencia

hermético y sometidas a tratamiento térmico		
Ates, jaleas y mermeladas envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	100 mg/kg	Por efecto de transferencia
Hortalizas en conserva envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	30 mg/kg	Sólo en castañas en conserva
Purés de frutas y hortalizas envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico	100 mg/kg	Por efecto de transferencia
Jugos y néctares de frutas y hortalizas (incluidos los jugos concentrados, jugos de concentrado, jugos clarificados, jugos deshidratados y néctares) envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico	100 mg/kg	Solo o mezclado Excepto en jugos de frutas
Vinos y sidra	350 mg/L	En estado combinado calculado como dióxido de azufre
Cerveza	15 mg/L	En estado combinado calculado como dióxido de azufre
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	350 mg/L	En estado combinado calculado como dióxido de azufre.
Bebidas saborizadas no alcohólicas	70 mg/L	Según se sirve al consumidor Como SO ₂ residual
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	70 mg/L Excepto sulfito ácido de calcio	Según se sirve al consumidor Como SO ₂ residual Límite máximo en el producto listo para el consumo
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	70 mg/L	Según se sirve al consumidor Como SO ₂ residual Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	70 mg/L Excepto sulfito ácido de calcio	Según se sirve al consumidor Como SO ₂ residual Límite máximo en el producto listo para el consumo

Harinas de cereales, sémolas y semolinas	200 mg/kg	Sólo en harina para bizcochos y fabricación de pastas
Harina de trigo para preparar tortillas	70 mg/kg	Para metabisulfito de sodio
Productos de panificación	50 mg/kg	Con relación al contenido de grasa como antioxidantes Excepto dióxido de azufre

Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasadas	70 mg/kg	
Salsas preparadas o semipreparadas envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	100 mg/kg	Solo o mezclado Sólo en salsas sin picante

93. TARTRATOS	
	SIN:
ACIDO L (+) - TARTARICO ^a	334
ACIDO D-L TARTARICO ^b	No reportado
L (+)TARTRATO MONOSODICO ^c	335 (i)
L (+) -TARTRATO DE SODIO ^d	335 (ii)
L (+) -TARTRATO DE POTASIO ^e	336 (i)
L (+) -TARTRATO DIPOTASICO ^f	336 (ii)
L (+) -TARTRATO DE POTASIO Y SODIO ^g	337
Sinónimos: ^a Acido L-2,3-dihidroxibutanodioico. Acido dextrotartárico. Acido L-2,3-dihidrosuccínico. Acido L-tartárico. Acido tartarico ^b Acido 2,3-dihidroxibutanodioco, ácido 2,3-dihidrosuccinico. ^c Sal monosódica del ácido L(+)-tartárico. ^d Dextrotartrato de sodio ^e Sal de potasio del ácido L(+)-tartárico. L (+)-Tartrato potásico. ^f Acido (+)-2,3-dihidroxibutanedioico disódico. Sal disódica del ácido L(+)-tartárico. (+)-Tartrato de sodio. L (+)-Tartrato disódico. ^g Acido (+)-2,3-dihidroxibutanedioico de potasio y sodio. Sal de sodio y potasio del ácido L(+)-tartárico. (+)-Tartrato de potasio y sodio. Tartrato doble de potasio y sodio.	
Función tecnológica: Conservador, estabilizante, emulsificantes, regulador de pH, sinérgico de antioxidante, regulador de acidez, antioxidante, blanqueador, secuestrante, espumante, gasificante o polvo para hornear, leudante.	

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Leche fermentada o acidificada.	BPF	
Huevo, sus productos y derivados	BPF	
Producto cárnico cocido	2,400 mg/kg	
Producto cárnico curado crudo	2,400 mg/kg	
Producto cárnico curado y madurado	2,400 mg/kg	
Productos cárnicos secos o desecados	2,400 mg/kg	
Productos cárnicos marinados o en salmuera	2,400 mg/kg	
Frutas, hortalizas y sus derivados	BPF de ácido tartárico	

Frutas en conserva (incluidos los productos en almíbar) envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	3,000 mg/kg para ácido tartárico, 3,000 mg/kg para tartrato de sodio, tartrato de potasio y sodio	Solo o mezclado con ácido fumárico o sus sales Sólo frutas en almíbar, expresadas como ácido para mantener el pH entre 2.8 -3.5 Solo o mezclado con ácido fumárico y sus sales Expresado como ácido, para mantener el pH entre 2,8 y 3,5
Ates, jaleas y mermeladas envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	3,000 mg/kg para ácido tartárico, 3,000 mg/kg para tartrato de sodio, tartrato de potasio y tartrato de potasio y sodio	Solo o mezclado con ácido fumárico o sus sales Expresadas como ácido para mantener el pH entre 2.8 -3.5 Solo o mezclado con ácido tartárico y sus sales Expresados como ácido para mantener el pH entre 2,8 y 3,5
Purés de frutas y hortalizas envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico	3,000 mg/kg	
Jugos y néctares de frutas y hortalizas (incluidos los jugos concentrados, jugos de concentrado, jugos clarificados, jugos deshidratados y néctares) envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico	3,000 mg/kg	Excepto en jugos de frutas
Vinos y sidra	150 mg/L	
Cerveza	150 mg/L	
Bebidas destiladas	150 mg/L	
Licores o cremas	150 mg/L	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	150 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	2,000 mg/L de ácido tartárico	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	2,000 mg/L de ácido tartárico 300 mg/L de tartrato de potasio y tartrato de sodio	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	2,000 mg/L de ácido tartárico	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	2,000 mg/L de ácido tartárico 300 mg/L de tartrato de potasio y tartrato de sodio	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no	2,000 mg/L de ácido tartárico	Límite máximo en el producto listo para el consumo

alcohólicas		
Harina de maíz nixtamalizado	BPF de ácido tartárico	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	BPF	

Productos de panificación	BPF	
Tortillas de harina de trigo	BPF	
Tortillas de maíz	BPF	
Tostadas preenvasadas	600 mg/kg de ácido tartárico	
Cacao	5,000 mg/kg	Solo o mezclado, para el tratamiento del cacao
Chocolate	5,000 mg/kg	Solo o mezclado
Derivados del cacao	5,000 mg/kg	Solo o mezclado
Mole	BPF de ácido tartárico	
Alimentos a base de cereales para lactantes y niños de corta edad	5000 mg/kg de ácido tartárico, tartrato dipotásico tartrato disódico, tartrato monopotásico, tartrato monosódico y tartrato de sodio y potasio*	Solo o en combinación con tartratos en bizcocho y galletas * Únicamente en su forma L(+) Sal Rochelle. Sal Seignette
Alimentos para ser administrados directamente para lactantes y niños de corta edad	BPF	Únicamente para ácido L(+) tartárico
Alimentos deshidratados para lactantes y niños de corta edad	BPF	Únicamente para ácido L(+) tartárico
Mostaza	BPF	

94. TARTRATO ACIDO DE POTASIO

Sinónimos: Bitartrato de potasio. Bitartrato potásico. SIN: No reportado.
Cremor tártaro.

Función tecnológica: Leudante, gasificante o polvos para hornear

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Harina de trigo para preparar tortillas	2,500 mg/kg	
Productos de panificación	2,500 mg/kg	
Tortillas de harina de trigo	2,400 mg/kg	
Tostadas preenvasadas	600 mg/kg	

95. L (+)-TARTRATO DE AMONIO

Sinónimos: Sal de amonio del ácido L(+)-tartárico. L (+)-tartrato amónico. SIN: No reportado

Función tecnológica:

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Sucedáneos de sal	El contenido de fósforo no debe exceder del 4% m/m y el	

	de NH ⁴⁺ de 3% m/m de la mezcla sucedánea de la sal.	
--	---	--

96. L (+)-TARTRATO DE CALCIO		
Sinónimos: Sal de calcio del ácido L(+)-tartárico. L (+)-tartrato cálcico.	SIN:	354
Función tecnológica: Regulador de la acidez		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Sucedáneos de sal	BPF	

97. TOCOFEROLES	
	SIN:
D-ALFA-TOCOFEROL CONCENTRADO^a	307 (a)
TOCOFEROLES CONCENTRADOS. (MEZCLA)^b	307 (b)
DL-ALFA-TOCOFEROL^c	307 (c)
Sinónimos: ^a RRR-alfa-tocoferol. d-alfa tocoferol. ^b Mezcla de tocoferoles concentrados que contienen: d-alfa, d-beta-, d-gama-, d-delta-tocoferoles. ^c 3,4-Dihidro-2,5,7,8,-tetrametil-2- (4,8,12-trimetiltridecil)-2H-1-benzopirán-6-ol. dl-2,5,7,8-Tetrametil-2-(4'8'12'trimetildecil)-6-cromanol. dl-5,7,8,-Trimetiltocol. Tocoferol.	
Función tecnológica: Antioxidante	

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Dulces a base de leche	300 mg/kg de D-alfa-tocoferol concentrado y DL-alfa-tocoferol	
Helados, sorbetes y bases para helados	300 mg/kg de D-alfa-tocoferol concentrado y DL-alfa-tocoferol	
Producto cárnico cocido	3,000 mg/kg de alfa tocoferol 50 mg/kg de tocoferoles concentrados	En mezcla
Producto cárnico curado y madurado	3,000 mg/kg de alfa tocoferol 50 mg/kg de tocoferoles concentrados	Uso únicamente en la cubierta En mezcla
Productos de la pesca emulsionados	50 mg/kg de tocoferoles concentrados	En mezcla
Licores o cremas	100 mg/L	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	100 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	20 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	20 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	20 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	20 mg/L	Excepto para D-alfa-tocoferol concentrado Límite máximo en el producto listo para el consumo

Harina de trigo para preparar tortillas	200 mg/kg	Con relación al contenido de grasa
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	200 mg/kg para palmitato de ascorbilo 85 mg/kg de DL-alfa tocoferol BPF de tocoferoles	Cantidad máxima de uso como antioxidante, será independiente de la cantidad utilizada como nutrimento. En mezcla
Cereales para desayuno	85 mg/kg	
Postres a base de cereales	150 mg/kg	
Productos de panificación	200 mg/kg de DL-alfa tocoferol BPF de tocoferoles	Con relación al contenido de grasa En mezcla, con relación al contenido de grasa
Tortillas de harina de trigo	200 mg/kg 300 mg/kg en tocoferoles concentrados	Con relación al contenido de grasa En mezcla
Tostadas preenvasadas	200 mg/kg de D- alfa-tocoferol concentrado 40 mg/kg base grasa para tocoferoles concentrados	Con relación al contenido de grasa En mezcla
Aceites y grasas comestibles	300 mg/kg	
Chocolate	750 mg/kg	Únicamente para chocolate blanco

Alimentos para ser administrados directamente para lactantes y niños de corta edad	300 mg/kg de DL-alfa-tocoferol y Tocoferoles concentrados	Con relación al contenido de grasa. Solo o mezclado con otros tocoferoles
Alimentos deshidratados para lactantes y niños de corta edad	300 mg/kg de DL-alfa-tocoferol y tocoferoles concentrados	Con relación al contenido de grasa. Solo o mezclado con otros tocoferoles
Alimentos a base de cereales para lactantes y niños de corta edad	300 mg/kg	Con relación al contenido de grasa. Solo o mezclado con otros tocoferoles

98. TRIESTEARATO DE SORBITAN		
Sinónimos: Mezcla parcial de ésteres de sorbitol y mono y dianhidridos con ácido esteárico comestible.		SIN: 492
Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante, espesante, gelificante.		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Cremas	5,000 mg/kg	Solo o mezclado con otros emulsificantes
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	10,000 mg/kg	En harina
Productos de panificación	10,000 mg/kg	En harina
Chocolate	10,000 mg/kg 15,000 mg/kg	Solo Mezclado con otros emulsificantes

ANEXO II

Aditivos con diversas Clases Funcionales que pueden ser utilizados de acuerdo con BPF

1. ACETATO DE AMONIO		
Sinónimos:	SIN:	264
Función tecnológica: Regulador de acidez		

2. ACETATO DE CALCIO		
Sinónimos: Sal de calcio del ácido acético. Acetato cálcico	SIN:	263
Función tecnológica: Regulador de acidez		

3. ACETATO DE POTASIO		
Sinónimos: Sal de potasio del ácido acético. Acetato potásico	SIN:	261 (i)
Función tecnológica: Regulador de acidez		

4. ACETATO DE SODIO		
Sinónimos: Sal de sodio del ácido acético. Acetato sódico.	SIN:	262 (i)
Función tecnológica: Conservador, regulador de pH, secuestrante		

5. ACIDO ACETICO GLACIAL¹		
Sinónimos: Acido etanoico. Acido acético.	SIN:	260
Función tecnológica: Conservador, regulador de pH, acidificante, acidulante		

6. ACIDO ALGINICO		
Sinónimos: Acido polimanurónico.	SIN:	400
Función tecnológica: Espesante, estabilizante, emulsificante, incrementador de volumen, agente de glaseado, gelificante, espumante, humectante, secuestrante, acidificante, acidulante		

7. ACIDO ASCORBICO¹		
Sinónimos: 2,3-Dehidro-L-treohexono-1,4-lactona. 3-Ceto-L-gulofuranolactona. Acido L-ascórbico.	SIN:	300
Función tecnológica: Antioxidante, agente de retención de color, regulador de acidez, agente de tratamiento de harinas, acondicionador de masa		

8. ACIDO CITRICO¹³		
Sinónimos: Acido 2-hidroxi-1,2,3-propan- tricarboxílico. Acido cítrico anhidro. Acido cítrico monohidratado.	SIN:	330
Función tecnológica: Regulador de pH, antioxidante, secuestrante, acidificante, acidulante		

9. ACIDO CLORHIDRICO		
Sinónimos: Cloruro de hidrógeno, ácido muriático.	SIN:	507
Función tecnológica: Regulador de pH		

10. ACIDO ERITORBICO³		
Sinónimos: Gama-lactona del ácido D-eritro-hex-2-enoico. Acido d-	SIN:	315

araboascórbico. Acido d-isoascórbico. Acido isoascórbico.		
Función tecnológica: Regulador de pH, conservador, antioxidante, agente de retención de color.		

11. ACIDO ESTEARICO		
Sinónimos: Acido octadecanoico. Acido graso.	SIN:	570
Función tecnológica: Antiespumante, antiaglutinante		

12. ACIDO FUMARICO		
Sinónimos: Acido 1,2-etilendicarboxílico. Acido trans-butenodioico.	SIN:	297
Función tecnológica: Regulador de pH		

13. ACIDO L-GLUTAMICO		
Sinónimos: Acido L-2-amino-pentanodioico. Acido L- α -aminoglutámico. Acido glutámico	SIN:	620
Función tecnológica: Acentuador de sabor		

14. ACIDO 5'GUANILICO		
Sinónimos: ácido guanosín-5' monofosfórico, ácido guanílico	SIN:	626
Función tecnológica: Regulador de pH, acentuador de sabor		

15. ACIDO LACTICO		
Sinónimos: Acido 1-hidroxietano-1-carboxílico. 2-Hidroxiácido propiónico. Acido láctico (l-,d- y dl-)	SIN:	270
Función tecnológica: Acentuador de sabor, regulador de pH, acidulante, acidificante		

16. ACIDO D,L-MALICO		
Sinónimos: Acido hidroxibutanodioico. Acido hidroxisuccínico. Acido málico. Acido pomaloso.	SIN:	296
Función tecnológica: Regulador de pH, acidulante, acidificante		

17. ACIDO 5'-INOSINICO		
Sinónimos: Inosina monofosfato, ácido inosínico	SIN:	630
Función tecnológica: Acentuador de sabor		

18. ACIDO CAPRICO		
Sinónimos: Acido decanoico. Acido graso.	SIN:	570
Función tecnológica: Antiespumante		

19. ACIDO CAPRILICO		
Sinónimos: Acido octanoico. Acido graso.	SIN:	570
Función tecnológica: Antiespumante		

20. ACIDO LAURICO		
Sinónimos: Acido dodecanoico. Acido lauroesteárico. Acido graso.	SIN:	570
Función tecnológica: Antiespumante		
21. ACIDO MIRISTICO		
Sinónimos: Acido 1-tridecanocarboxílico. Acido tetradecanoico. Acido graso.	SIN:	570
Función tecnológica: Antiespumante		
22. ACIDO OLEICO		
Sinónimos: Acido cis-octadece-9-enoico. Acido 9,10-octadecenoico. Acido graso.	SIN:	570
Función tecnológica: Antiespumante		
23. ACIDO PALMITICO		
Sinónimos: Acido hexadecanoico. Acido cetílico. Acido graso.	SIN:	570
Función tecnológica: Estabilizante, antiespumante		
24. ACIDO PROPIONICO^{2,8}		
Sinónimos: Acido metilacético. Acido etilfórmico. Carboxietano. Acido propanoico.	SIN:	280
Función tecnológica: Conservador		
25. ACIDO TARTARICO⁵		
Sinónimos:	SIN:	
Función tecnológica: Acidulante		
26. ACIDO SULFURICO		
Sinónimos:	SIN:	513
Función tecnológica: Regulador de pH		
27. ACIDO TANICO		
Sinónimos: Acido tánico Acido gálico y ácido elágico. Acido galotánico. Galotaninos. Taninos	SIN:	181
Función tecnológica: Agente clarificante		
28. AGAR		
Sinónimos: Agar agar, gelosa, agar japonés, bengal ceylon	SIN	406
Función tecnológica: Espesante, gelificante, estabilizante, agente de relleno, incrementador de volumen, emulsificante		
29. ALGINATO DE AMONIO		
Sinónimos: Sal de amonio del ácido algínico. Alginato amónico.	SIN:	403
Función tecnológica: Espesante, estabilizante, emulsificante, agente de glaseado, gelificante, espumante, humectante, incrementador de volumen, secuestrante, sustancia inerte		

30. ALGINATO DE CALCIO		
Sinónimos: Sal de calcio del ácido alginico. Alginato cálcico.	SIN:	404
Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante, gelificante, antiespumante, espesante, agente de glaseado, espumante, humectante, incrementador de volumen, secuestrante, sustancia inerte		

31. ALGINATO DE SODIO		
Sinónimos: Sal de sodio del ácido alginico. Alginato sódico.	SIN:	401
Función tecnológica: Espesante, estabilizante, gelificante, incrementador de volumen, emulsificante, agente de glaseado, espumante, humectante, secuestrante, sustancia inerte		

32. ALGINATO DE POTASIO		
Sinónimos: Sal de potasio del ácido alginico. Alginato potásico.	SIN:	402
Función tecnológica: Espesante, estabilizante, emulsificante, gelificante, incrementador de volumen, emulsificante, agente de glaseado, espumante, humectante, secuestrante, sustancia inerte		

33. ALMIDONES MODIFICADOS	
	SIN:
DEXTRINAS^a	1400
ALMIDONES TRATADOS CON ACIDOS^b	1401
ALMIDONES TRATADOS CON ALCALIS^c	1402
ALMIDON BLANQUEADO^d	1403
ALMIDON OXIDADO^e	1404
ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS^f	1405
FOSFATO DE MONOALMIDON^g	1410
GLICEROLADO DE DIALMIDON^h	1411
FOSFATO DE DIALMIDONⁱ	1412
FOSFATO DE DIALMIDON FOSFATADO^j	1413
FOSFATO DE DIALMIDON ACETILADO^k	1414
ACETATO DE ALMIDON^l	1420
ADIPATO DE DIALMIDON ACETILADO^m	1422
ALMIDON HIDROXIPROPILADOⁿ	1440
FOSFATO DE DIALMIDON HIDROXIPROPILADO^ñ	1442
ALMIDON OCTENIL SUCCINATO SODICO^o	1450
ALMIDON OXIDADO ACETILADO^p	1451
Sinónimos: ^l Almidón tostado ^{a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l,m,n,ñ,o,p} Almidón modificado ^h Dialmidón glicerol, ^f Fosfato de dialmidón esterificado con trimetafosfato de sodio; esterificado con oxiclورو de fósforo, ^j Dialmidón fosfato fosfatado, ^k Fosfato acetilado de dialmidón, ^l Almidón acetilado, ^m Adipato acetilado de dialmidón, ⁿ Hidroxipropil almidón. ^ñ Fosfato de hidroxipropil dialmidón	
Función tecnológica: Estabilizante, espesante, aglomerante, emulsificante, regulador de pH, antiaglutinante, coadyuvante de elaboración, clarificante, incrementador de volumen, gelificante (sólo dextrina: antiaglomerante).	

34. ALUMINOSILICATO DE SODIO		
Sinónimos: Silicato de aluminio y sodio. Silicoaluminato de sodio. Silicoaluminato sódico.	SIN:	554
Función tecnológica: Antiaglutinante		

35. ASCORBATO DE CALCIO¹²		
Sinónimos: 3-Ceto-L-gulofurano-lactona-enolato de calcio. 2,3-Didehidro-L-trio-hexano-1,4-lactona-enolato de calcio. Sal de calcio del ácido ascórbico. Ascorbato cálcico.	SIN:	302
Función tecnológica: Antiaglutinante, antioxidante, agente de retención de color, acondicionador de masa		

36. ASCORBATO DE POTASIO^{11,12}		
Sinónimos: 3-Ceto-L-gulofurano-lactona-enolato de potasio. 2,3-Didehidro-L-trio-hexano-1,4-lactona enolato de potasio. Sal de potasio del ácido ascórbico. Ascorbato potásico.	SIN:	303
Función tecnológica: Antioxidante, agente de retención de color		

37. ASCORBATO DE SODIO^{11,12}		
Sinónimos: 3-Ceto-L-gulofurano-lactona-enolato de sodio. 2,3-Didehidro-L-trio-hexano-1,4-lactona-enolato de sodio. Sal de sodio del ácido ascórbico. Ascorbato sódico.	SIN:	301
Función tecnológica: Antioxidante, agente de retención de color		

38. CAPRATO DE ALUMINIO^a. CAPRATO DE AMONIO^b. CAPRATO DE CALCIO^c. CAPRATO DE MAGNESIO^d. CAPRATO DE POTASIO^e CAPRATO DE SODIO^f.		
Sinónimos: ^a Sal de aluminio del ácido decanoico. Sal de aluminio del ácido cáprico. Caprato aluminico. ^b Sal de amonio del ácido decanoico. Sal de amonio del ácido cáprico. Caprato amónico. ^c Sal de calcio del ácido decanoico. Sal de calcio del ácido cáprico. Caprato cálcico. ^d Sal de magnesio del ácido decanoico. Sal de magnesio del ácido cáprico. Caprato magnésico. ^e Sal de potasio del ácido decanoico. Sal de potasio del ácido cáprico. Caprato potásico. ^f Sal de sodio del ácido decanoico. Sal de sodio del ácido cáprico. Caprato sódico.	SIN:	470
Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante, antiaglutinante		

39. CAPRILATO DE ALUMINIO^a. CAPRILATO DE AMONIO^b. CAPRILATO DE CALCIO^c. CAPRILATO DE MAGNESIO^d. CAPRILATO DE POTASIO^e. CAPRILATO DE SODIO^f.		
Sinónimos: ^a Sal de aluminio del ácido octanoico. Sal de aluminio del ácido caprílico. Caprilato aluminico. ^b Sal de amonio del ácido octanoico. Sal de amonio del ácido caprílico. Caprilato amónico. ^c Sal de calcio del ácido octanoico. Sal de calcio del ácido caprílico, Caprilato cálcico. ^d Sal de magnesio del ácido octanoico. Sal de magnesio del ácido caprílico. Caprilato magnésico. ^e Sal de potasio del ácido octanoico. Sal de potasio del ácido caprílico. Caprilato potásico. ^f Sal de sodio del ácido octanoico. Sal de sodio del ácido caprílico. Caprilato sódico.	SIN:	470
Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante, antiaglutinante		

40. CARBONATO DE AMONIO¹³		
Sinónimos: Sal de amonio del ácido carbónico. Carbonato amónico.	SIN:	503 (i)
Función tecnológica: Regulador de pH, leudante, polvos para hornear		

41. CARBONATO DE CALCIO¹³

Sinónimos: Sal de calcio del ácido carbónico. Carbonato cálcico.	SIN:	170 (i)
---	------	---------

Función tecnológica: Antiaglomerante, estabilizante, regulador de pH, colorante.

42. CARBONATO HIDROGENADO DE MAGNESIO¹³

Sinónimos: Carbonato de hidróxido de magnesio hidratado. Carbonato hidratado básico de magnesio.	SIN:	504 (ii)
---	------	----------

Subcarbonato de magnesio. Carbonato hidrogenado de magnesio. Carbonato hidratado de magnesio		
--	--	--

Función tecnológica: Regulador de acidez, antiaglomerante
--

43. CARBONATO DE MAGNESIO¹³

Sinónimos: Sal de magnesio del ácido carbónico. Carbonato magnésico.	SIN:	504 (i)
---	------	---------

Función tecnológica: Regulador de pH, antiaglomerante, coadyuvante de color, agente de retención de color
--

44. CARBONATO DE SODIO^{11,13}

Sinónimos: Sal de sodio del ácido carbónico. Carbonato sódico.	SIN:	500 (i)
---	------	---------

Función tecnológica: Regulador y estabilizante de pH

45. CARBONATO HIDROGENADO DE AMONIO¹³

Sinónimos: Bicarbonato de amonio. Carbonato ácido de amonio	SIN:	503 (ii)
--	------	----------

Función tecnológica: Regulador y estabilizante de pH, gasificante o polvos para hornear, leudante
--

46. CARBONATO HIDROGENADO DE CALCIO

Sinónimos: Carbonato ácido de calcio. Bicarbonato de calcio	SIN:	170 (ii)
--	------	----------

Función tecnológica: Regulador y estabilizante de pH, gasificante o polvos para hornear, leudante
--

47. CARBONATO HIDROGENADO DE POTASIO^{11,13}

Sinónimos: Carbonato ácido de potasio. Bicarbonato de potasio. Carbonato de potasio hidrogenado	SIN:	501 (ii)
--	------	----------

Función tecnológica: Estabilizante y regulador de pH, gasificante o polvos para hornear, leudante
--

48. CARBONATO HIDROGENADO DE SODIO^{11,13}

Sinónimos: Carbonato ácido de sodio, Bicarbonato de sodio. Carbonato de sodio hidrogenado	SIN:	500 (ii)
--	------	----------

Función tecnológica: Regulador de pH, gasificante o polvos para hornear, antiaglutinante, leudante, estabilizante, gelificante

49. CARBOXIMETILCELULOSA

Sinónimos: Carboximetilcelulosa enzimáticamente hidrolizada, CMC, goma de celulosa hidrolizada mediante enzimas	SIN:	469
--	------	-----

Función tecnológica: Espesante, emulsificante, estabilizante, gelificante, sustancia inerte.

50. CARBOXIMETILCELULOSA DE SODIO

Sinónimos: Sal de sodio del éter carboximetílico de celulosa, Carboximetilcelulosa sódica, CMC sódica, Glicolato celulosa de sodio,	SIN:	466
--	------	-----

Goma celulosa, Na CMC.		
Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante, agente de glaseado, agente endurecedor, gelificante, espesante, humectante, incrementador de volumen, gelificante, sustancia inerte.		

51. CARRAGENINA		
CARRAGENATO DE AMONIO^a CARRAGENATO DE CALCIO^b CARRAGENATO DE POTASIO^c CARRAGENATO DE SODIO^d		
Sinónimos: ^{a,b,c,d} Polisacárido de D-galactosa y 3,6-anhidro-galactosa y Euchemana. Iridofican. Furcerelan. Hipnean. Carragenina semielaborada	SIN:	407
Función tecnológica: Espesante, gelificante, estabilizante, emulsificante, incrementador de volumen		

52. CELULOSA EN POLVO		
Sinónimos: Celulosa.	SIN:	460 (ii)
Función tecnológica: Emulsificante, antiaglomerante, espesante, estabilizante, incrementador de volumen, agente inerte.		

53. CELULOSA MICROCRISTALINA.		
Sinónimos: Celulosa. Gel de celulosa.	SIN:	460 (i)
Función tecnológica: Emulsificante, antiaglomerante, texturizante, dispersante, espesante, estabilizante, incrementador de volumen, gelificante, sustancia inerte.		

54. CERA DE ABEJA^{7,10}		
Sinónimos: Cera de abeja blanca y amarilla	SIN:	901
Función tecnológica: Antiadherente, enturbiantes, agente de glaseado, emulsificante, estabilizante, incrementador de volumen, antiaglomerante		

55. CERA DE CANDELILLA^{6,7,10}		
Sinónimos:	SIN:	902
Función tecnológica: Agente de glaseado, antiaglutinante, emulsificante, incrementador de volumen, agente antiadherente, enturbiantes		

56. ALFA CICLODEXTRINA		
Sinónimos: alfa-dextrina Schardiger, alfa-dextrina, ciclohexaamilasa, ciclomaltohexosa, alfa-ciclo amilosa	SIN:	457
Función tecnológica: Espesante, estabilizante		

57. GAMMA CICLODEXTRINA		
Sinónimos: Ciclooctamilasa. Ciclomaltooctasa.	SIN:	458
Función tecnológica: Espesante, estabilizante		

58. CITRATO TRIAMONICO		
Sinónimos: Sal triamónica del ácido 2-hidroxipropan-1,2,3-tricarboxílico. Sal triamónica del ácido beta-hidroxi-tricarboxílico. Sal triamónica del ácido cítrico. Citrato tribásico de amonio.	SIN:	380
Función tecnológica: Regulador de pH, emulsificante, antioxidante, estabilizante, secuestrante		
59. CITRATO DE CALCIO		
Sinónimos: Sal tricálcica del ácido 2-hidroxi-1,2,3-propantricarboxílico. Sal de calcio del ácido cítrico. Citrato cálcico. Citrato tricálcico.	SIN:	333
Función tecnológica: Regulador de pH, secuestrante, estabilizante, antioxidante		
60. CITRATO DIACIDO DE POTASIO		
Sinónimos: citrato monopotásico, citrato monobásico de potasio	SIN:	332 (i)
Función tecnológica: Emulsificante, antioxidante, estabilizante, regulador de pH, secuestrante		
61. CITRATO DIHIDROGENADO DE SODIO		
Sinónimos: Citrato monosódico, citrato monobásico de sodio	SIN:	331(i)
Función tecnológica: Agente de tratamiento de harinas, regulador de pH		
62. CITRATO TRIPOTASICO		
Sinónimos: Sal tripotásica del ácido 2-hidroxipropan-1,2,3-tricarboxílico. Sal tripotásica del ácido beta hidroxi-tricarboxílico. Sal tripotásica del ácido cítrico. Citrato de potasio.	SIN:	332 (ii)
Función tecnológica: Regulador de pH, estabilizante, emulsificante, antioxidante, secuestrante		
63. CITRATO TRISODICO		
Sinónimos: Sal trisódica del ácido 2-hidroxipropan-1,2,3-tricarboxílico. Sal tripotásica del ácido beta-hidroxi-tricarboxílico. Sal trisódica del ácido cítrico. Citrato de sodio.	SIN:	331 (iii)
Función tecnológica: Regulador de pH, emulsificante, antioxidante, secuestrante		
64. CLORURO DE AMONIO		
Sinónimos: Sal de amonio, Muriato de amonio, Cloruro amónico, Sal de amonio del ácido clorhídrico	SIN:	510
Función tecnológica: Agente de tratamiento de harinas, acondicionador de masa.		
65. CLORURO DE CALCIO		
Sinónimos: Sal de calcio del ácido clorhídrico. Cloruro cálcico.	SIN:	509
Función tecnológica: Endurecedor, estabilizante, espesante		
66. CLORURO DE MAGNESIO		

Sinónimos: Sal de magnesio del ácido clorhídrico. Cloruro de magnesio hexahidratado. Cloruro magnésico.	SIN:	511
Función tecnológica: Endurecedor, estabilizante		

67. CLORURO DE POTASIO		
Sinónimos: Sal de potasio del ácido clorhídrico. Cloruro potásico.	SIN:	508
Función tecnológica: Agente de tratamiento de harinas, agente gelificante, acentuador de sabor		

68. DIOXIDO DE CARBONO		
Sinónimos: Anhídrido del ácido carbónico. Bióxido de carbono. Anhídrido carbónico. Gas carbónico.	SIN:	290
Función tecnológica: Regulador de acidez, gas de envasado, gasificante, regulador de pH, propulsor, conservador		

69. DIOXIDO DE SILICIO AMORFO		
Sinónimos: Dióxido de silicio. Dióxido de silicón. Sílica. Sílice coloidal. Dióxido de silicón amorfo	SIN:	551
Función tecnológica: Agente de tratamiento de harinas, antiaglomerante, coadyuvante de la filtración, acondicionador de masa		

70. ERITORBATO DE SODIO³		
Sinónimos: 3-Ceto-d-gulofurano-lactosa enolato de sodio monohidratado. Sal de sodio del ácido eritórbito. Eritorbato sódico. Isoascorbato de sodio.	SIN:	316
Función tecnológica: Antioxidante		

71. ESTEARATO DE ALUMINIO^a, ESTEARATO DE AMONIO^b, ESTEARATO DE CALCIO^c, ESTEARATO DE MAGNESIO^d, ESTEARATO DE POTASIO^e Y ESTEARATO DE SODIO^f		
Sinónimos: ^a Sal de aluminio del ácido octadecanoico. Sal de aluminio del ácido esteárico. Estearato aluminico. Triestearato de aluminio. ^b Sal de amonio del ácido octadecanoico. Sal de amonio del ácido esteárico. Estearato amónico. ^c Sal de calcio del ácido octadecanoico. Sal de calcio del ácido esteárico. Estearato cálcico. ^d Sal de magnesio del ácido octadecanoico. Sal de magnesio del ácido esteárico. Estearato magnésico. ^e Sal de potasio del ácido octadecanoico. Sal de potasio del ácido esteárico. Estearato potásico. ^f Sal de sodio del ácido octadecanoico. Sal de sodio del ácido esteárico. Estearato sódico.	SIN:	470
Función tecnológica: Emulsificante, estabilizador		

72. ESTERES ACETICOS Y DE ACIDOS GRASOS DEL GLICEROL		
Sinónimos: Esteres de glicerol del ácido acético y ácidos grasos. Acetoglicéridos. Mono y diglicéridos acetilados. Esteres mono y diglicéridos del ácido acético. Monoglicéridos acetilados. Esteres acéticos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos.	SIN:	472 (a)
Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante, secuestrante, espesante, gelificante		

73. ESTERES CITRICOS Y DE ACIDOS GRASOS DEL GLICEROL		
Sinónimos: Mezcla de ésteres de ácido cítrico y ácidos grasos con glicerol. Citroglicéridos. Esteres mono y diglicéridos del ácido cítrico.	SIN:	472 (c)

Esteres cítricos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos		
Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante, espesante, gelificante		

74. ESTERES LACTICOS Y DE ACIDOS GRASOS DEL GLICEROL		
Sinónimos: Esteres de mono y diglicéridos del ácido láctico. Lactoglicéridos. Esteres lácticos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos. Esteres de glicerol de ácidos grasos y ácido láctico	SIN:	472 (b)
Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante		

75. ETIL CELULOSA		
Sinónimos: éter etílico de celulosa	SIN:	462
Función tecnológica: Espesante, incrementador de volumen, agente de glaseado, antiaglutinante, diluyente para otros aditivos, agente de recubrimiento, agente de relleno, sustancia inerte.		

76. ETIL HIDROXIETIL CELULOSA		
Sinónimos: 2-Hidroxietil éter de celulosa.	SIN:	467
Función tecnológica: Espesante, estabilizante, emulsificante		

77. FUMARATO DE SODIO		
Sinónimos: Acido trans 1,2-etilendicarboxílico monosódico. Acido trans-butenedioico. Fumarato monosódico. Fumarato sódico. Trans 1,2-Etilendicarboxilato monosódico. Sal de sodio del ácido fumárico.	SIN:	365
Función tecnológica: Regulador de pH, acondicionador de masa, potenciador de sabor		

78. GALATO DE DODECILO		
Sinónimos: Ester n-dodecílico del ácido 3,4,5-trihidroxibenzoico. Ester dodecílico del ácido gálico. 3,4,5,-Trihidrobenzoato de dodecilo. Galato de laurilo	SIN:	312
Función tecnológica: Antioxidante		

79. GALATO DE OCTILO		
Sinónimos: Ester octílico del ácido 3,4,5-trihidroxibenzoico. Ester n-octílico del ácido gálico. 3,4,5,-Trihidrobenzoato de octilo.	SIN:	311
Función tecnológica: Antioxidante		

80. GELATINA		
Sinónimos: Grenetina.	SIN:	428
Función tecnológica: Espesante, estabilizante, emulsificante, gelificante		

81. 5' GUANILATO DE CALCIO		
Sinónimos: Sal de calcio del ácido 5' guanílico, guanilato de calcio, guanosin 5' monofosfato de calcio	SIN:	629
Función tecnológica: Acentuador de sabor		

82. 5' GUANILATO DIPOTASICO		
Sinónimos: Sal dipotásico del ácido 5' guanílico, guanilato de potasio, 5' guanilato de potasio	SIN:	628
Función tecnológica: Acentuador de sabor		

83. 5' GUANILATO DE DISODICO

Sinónimos: Sal disódica del ácido 5'guanílico, guanilato de sodio, 5'guanilato de sodio. SIN: 627

Función tecnológica: Acentuador de sabor

84. GLICEROL

Sinónimos: 1,2,3-Propanotriol. Glicerina. Trihidroxipropano. SIN: 422

Función tecnológica: Humectante, espesante

85. GLUCONATO DE CALCIO.

Sinónimos: Sal de calcio del ácido glucónico. Gluconato cálcico. SIN: 578

Función tecnológica: Regulador de pH, secuestrante, agente endurecedor

86. GLUCONATO DE MAGNESIO

Sinónimos: Sal de magnesio del ácido glucónico. Gluconato magnésico. SIN: 580

Función tecnológica: Regulador de pH, secuestrante, agente endurecedor

87. GLUCONATO DE POTASIO

Sinónimos: Sal de potasio del ácido glucónico. Gluconato potásico. SIN: 577

Función tecnológica: Regulador de pH, secuestrante, agente endurecedor

88. GLUCONATO DE SODIO

Sinónimos: Sal de sodio del ácido glucónico. Gluconato sódico. SIN: 576

Función tecnológica: Regulador de pH, secuestrante, agente endurecedor

89. GLUCONO DELTA LACTONA

Sinónimo: glucono delta lactona, gluconolactona, delta gluconolactona, GDL. SIN 575

Función tecnológica: Regulador de acidez, secuestrante, leudante

90. DI-L-GLUTAMATO DE CALCIO²

Sinónimos: Sal de calcio del ácido L-glutámico. DI-L-Glutamato cálcico. Glutamato de calcio. SIN: 623

Función tecnológica: Acentuador de sabor

91. DI-L-GLUTAMATO DE MAGNESIO²

Sinónimos: Sal de magnesio del ácido L-glutámico. DI-L-Glutamato magnésico. Glutamato de magnesio. SIN: 625

Función tecnológica: Acentuador de sabor

92. L-GLUTAMATO MONOAMONICO²

Sinónimos: Sal monoamónica del ácido L-glutámico. Glutamato de amonio. Glutamato monoamónico SIN: 624

Función tecnológica: Acentuador de sabor

93. L-GLUTAMATO MONOPOTASICO²

Sinónimos: Sal monopotásica del ácido L-glutámico. Glutamato de potasio. Glutamato monopotásico SIN: 622

Función tecnológica: Acentuador de Sabor, saborizante, secuestrante

94. L-GLUTAMATO MONOSODICO²		
Sinónimos: Sal monosódica del ácido L-glutámico. Glutamato de sodio. Glutamato monosódico. GMS.	SIN:	621
Función tecnológica: Saborizante, acentuador de sabor, secuestrante		
95. GOMA ARABIGA		
Sinónimos: Goma acacia.	SIN:	414
Función tecnológica: Espesante, emulsificante, incrementador de volumen, agente de relleno, gelificante, estabilizante, agente de glaseado		
96. GOMA ARABIGA MODIFICADA CON ACIDO OCTENIL SUCCINICO		
Sinónimos: Goma acacia modificada	SIN:	423
Función tecnológica: Emulsificante		
97. GOMA DAMAR		
Sinónimos: Resina damar.	SIN:	No reportado
Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante, enturbiantes, agente de glaseado		
98. GOMA DE ALGARROBO		
Sinónimos: Algarrobo. Goma garrofin. Goma de semillas de algarrobo	SIN:	410
Función tecnológica: Espesante, estabilizante, emulsificante, gelificante		
99. GOMA GELLANA		
Sinónimos: No reportado	SIN:	418
Función tecnológica: Espesante, estabilizante, gelificante		
100. GOMA GUAR		
Sinónimos: Polisacáridos de alto peso molecular derivados de galactomananas. Harina guar.	SIN:	412
Función tecnológica: Estabilizante, espesante, emulsificante, incrementador de volumen, gelificante		
101. GOMA KARAYA		
Sinónimos: Goma Esterculia. Goma kadaya. Katilo. Kutirra. Kullo.	SIN:	416
Función tecnológica: Espesante, estabilizante, emulsificante, incrementador de volumen, gelificante		
102. GOMA LACA⁶ SHELLAC		
Sinónimos: Barniz laca. Goma laca blanqueada. Goma laca blanqueada libre de cera. Shellac	SIN:	904
Función tecnológica: Emulsificante, espesante, estabilizante, agente de glaseado, gelificante		
103. GOMA TARA		
Sinónimos: No reportado.	SIN:	417

Función tecnológica: Espesante, estabilizante
--

104. GOMA TRAGACANTO**Sinónimos:** Tragacanto.

SIN:

413

Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante, espesante, gelificante**105. GOMA XANTANA****Sinónimos:**

SIN:

415

Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante, espesante, gelificante, espumante**106. HIDROGENOMALATO DE POTASIO****Sinónimos:**

SIN:

351 (i)

Función tecnológica: Regulador de acidez**107. HIDROGENOMALATO DE SODIO****Sinónimos:**

SIN:

350 (i)

Función tecnológica: Regulador de acidez**108. HIDROXIDO DE AMONIO¹³****Sinónimos:** Hidróxido amónico. Agua amoniaca. Agua amónica.

SIN:

527

Función tecnológica: Regulador de pH, regulador de acidez**109. HIDROXIDO DE CALCIO****Sinónimos:** Dihidróxido de calcio. Hidróxido cálcico. Hidrato de calcio.

SIN:

526

Función tecnológica: Regulador de pH, endurecedor, regulador de acidez**110. HIDROXIDO DE MAGNESIO¹³****Sinónimos:** Hidróxido magnésico. Hidrato de magnesio. Leche de magnesia.

SIN:

528

Función tecnológica: Regulador de pH, coadyuvante de color**111. HIDROXIDO DE POTASIO^{11,13}****Sinónimos:** Hidróxido potásico. Hidrato de potasio. Potasa cáustica.

SIN:

525

Función tecnológica: Regulador de pH**112. HIDROXIDO DE SODIO^{11,13}****Sinónimos:** Hidróxido sódico. Hidrato de sodio. Sosa cáustica.

SIN:

524

Función tecnológica: Regulador de pH**113. HIDROXIPROPILCELULOSA**

Sinónimos: Eter hidroxipropílico de celulosa.	SIN:	463
Función tecnológica: Espesante, emulsificante, estabilizante, agente de glaseado, agente de recubrimiento, espumante, aglutinante, agente de suspensión, agente de formación de película.		

114. HIDROXIPROPIL METIL CELULOSA		
Sinónimos: Eter 2-hidroxipropílico de metilcelulosa.	SIN:	464
Función tecnológica: Estabilizante, espesante, espesante, emulsificante, gelificante, agente de glaseado, incrementador de volumen, agente de recubrimiento		

115. 5'- INOSINATO DE CALCIO		
Sinónimos: Sal de calcio del ácido 5'- inosínico. Inosinato de calcio. 5'- Inosinato de calcio. Inosin-5'-monofosfato de calcio.	SIN:	633
Función tecnológica: Acentuador de sabor		

116. 5'- INOSINATO DIPOTASICO		
Sinónimos: Sal dipotásica del ácido 5'- inosínico. Inosinato de potasio. 5'- Inosinato de potasio. Inosin-5'-monofosfato dipotásico.	SIN:	632
Función tecnológica: Acentuador de sabor		

117. 5'- INOSINATO DISODICO		
Sinónimos: Sal disódica del ácido 5'- inosínico. Inosinato de sodio. Inosinato disódico 5'- Inosinato de sodio. Inosin-5'-monofosfato disódico.	SIN:	631
Función tecnológica: Acentuador de sabor		

118. LACTATO DE AMONIO		
Sinónimos: Sal de amonio del ácido L-láctico. Lactato amónico.	SIN:	328
Función tecnológica: Agente de tratamiento de harinas, regulador de pH		

119. LACTATO DE CALCIO		
Sinónimos: Sal de calcio del ácido 2-hidroxipropanoico. Dilactato de calcio. Dilactato de calcio hidratado. Lactato cálcico. Sal de calcio del ácido L-láctico.	SIN:	327
Función tecnológica: Agente de tratamiento de harinas, regulador de acidez, acondicionador de masa		

120. DL-LACTATO DE MAGNESIO		
Sinónimos: Sal de magnesio del ácido L-láctico. p-L(-)- Hidroxipropionato de magnesio. L-Lactato magnésico. Di-D,L-Lactato de magnesio	SIN:	329
Función tecnológica: Regulador de pH, agente de tratamiento de harinas		

121. DL-LACTATO DE POTASIO		
-----------------------------------	--	--

Sinónimos: Sal de potasio del ácido L-láctico. 2-Hidroxipropanoato de potasio. Lactato potásico.	SIN:	326
Función tecnológica: Regulador de pH, agente de tratamiento de harinas, sinérgico de antioxidantes		

122. LACTATO DE SODIO		
Sinónimos: Sal de sodio del ácido L- láctico. 2-Hidroxipropanoato de sodio. Lactato sódico.	SIN:	325
Función tecnológica: Agente de tratamiento de harinas, regulador de acidez, sinérgico de antioxidante, regulador de pH, humectante, agente de soporte, acondicionador de masa, incrementador de volumen		

123. LAURATO DE ALUMINIO^a, LAURATO DE AMONIO^b, LAURATO DE CALCIO^c, LAURATO DE MAGNESIO^d, LAURATO DE POTASIO^e Y LAURATO DE SODIO^f		
Sinónimos: ^a Sal de aluminio del ácido dodecanoico. Laurato aluminico. Sal de aluminio del ácido láurico. ^b Sal de amonio del ácido dodecanoico. Laurato amónico. Sal de amonio del ácido láurico ^c Sal de calcio del ácido dodecanoico. Laurato cálcico. Sal de calcio del ácido láurico. ^d Sal de magnesio del ácido dodecanoico. Laurato magnésico. Sal de magnesio del ácido láurico. ^e Sal de potasio del ácido dodecanoico. Laurato potásico. Sal de potasio del ácido láurico. ^f Sal de sodio del ácido dodecanoico. Laurato sódico. Sal de sodio del ácido láurico.	SIN:	470
Función tecnológica: Emulsificante		

124. LECITINA		
Sinónimos: Mezcla de complejo de acetona-fosfátidos insolubles incluyendo: fosfatidil colina, fosfatidil-etanolamina y fosfatidil inositol, combinada con varias cantidades de otras sustancias tales como triglicéridos, ácidos grasos y carbohidratos. Fosfolípidos. Fosfátidos. Lecitina parcialmente hidrolizada. Lecitina de soya. Lecitina hidroxilada. Lecitina de girasol (<i>Helianthus annuus</i>)	SIN:	SIN: 322i
Función tecnológica: Antioxidante, emulsificante, estabilizante, espesante, gelificante, coadyuvante en el tratamiento de harinas		

125. D,L-MALATO DE CALCIO		
Sinónimos: Sal de calcio del ácido D,L-málico. D,L-Malato cálcico.	SIN:	352 (ii)
Función tecnológica: Regulador de pH		

126. D,L-MALATO DE POTASIO		
Sinónimos: Sal de potasio del ácido D,L-málico. D,L-Malato potásico.	SIN:	351 (ii)
Función tecnológica: Regulador de pH		

127. D,L-MALATO DE SODIO		
Sinónimos: Sal de sodio del ácido D,L-málico. D,L-Malato sódico.	SIN:	350 (ii)
Función tecnológica: Regulador de pH, humectante		

128. D,L-MALATO HIDROGENADO DE POTASIO		
Sinónimos: Sal hidrogenada de potasio del ácido D,L-málico. D,L-Malato	SIN:	351 (i)

hidrogenado potásico.		
Función tecnológica: Regulador de pH		

129. D,L-MALATO HIDROGENADO DE SODIO		
Sinónimos: Sal hidrogenada de sodio del ácido D,L-málico. D,L-Malato hidrogenado potásico.	SIN:	350 (i)
Función tecnológica: Regulador de pH, humectante		

130. MALTODEXTRINA		
Sinónimos:	SIN:	No reportado
Función tecnológica: Humectante, estabilizante, emulsificante, acentuador de sabor, espesante, gelificante, antiaglomerante, agente de volumen		

131. METIL CELULOSA		
Sinónimos: Eter metílico de celulosa.	SIN:	461
Función tecnológica: Espesante, emulsificante, estabilizante, gelificante, agente de glaseado, incrementador de volumen, agente de recubrimiento		

132. METIL ETIL CELULOSA		
Sinónimos: Metil etil éter de celulosa. MEC.	SIN:	465
Función tecnológica: Espesante, emulsificante, estabilizante, espumante, gelificante		

133. MIRISTATO DE ALUMINIO^a. MIRISTATO DE AMONIO^b. MIRISTATO DE CALCIO^c. MIRISTATO DE MAGNÉSIO^d. MIRISTATO DE POTASIO^e. MIRISTATO DE SODIO^f.		
Sinónimos: ^a Sal de aluminio del ácido tetradecanoico. Sal de aluminio del ácido mirístico. Miristato aluminico. ^b Sal de amonio del ácido tetradecanoico. Sal de amonio del ácido mirístico. Miristato amónico. ^c Sal de calcio del ácido tetradecanoico. Sal de calcio del ácido mirístico. Miristato cálcico. ^d Sal de magnesio del ácido tetradecanoico. Sal de magnesio del ácido mirístico. Miristato magnésico. ^e Sal de potasio del ácido tetradecanoico. Sal de potasio del ácido mirístico. Miristato potásico. ^f Sal de sodio del ácido tetradecanoico. Sal de sodio del ácido mirístico. Miristato sódico.	SIN:	470
Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante		

134. MONOGLICERIDOS SUCCINILADOS		
Sinónimos: No reportado.	SIN:	472 (g)
Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante, secuestrante, espesante, gelificante		

135. MONOGLICERIDOS Y DIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS: MONOESTEARATO DE GLICERILO MONOGLICERIDOS Y DIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS MONOPALMITATO DE GLICERILO MONOOLEATO DE GLICERILO		
Sinónimos: Monoestearina. Mono y diglicéridos. Monopalmitina. Mono y diglicéridos. Monooleína. Mono y diglicéridos.	SIN:	471
Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante, espesante, acondicionador de masa, gelificante, antiespumante		

136. NITROGENO		
Sinónimos: No reportado.	SIN:	941
Función tecnológica: Gas de envasado, propulsor, coadyuvante		

137. OLEATO DE ALUMINIO^a. OLEATO DE AMONIO^b. OLEATO DE CALCIO^c. OLEATO DE MAGNESIO^d. OLEATO DE POTASIO^e. OLEATO DE SODIO^f.

Sinónimos: ^a Sal de aluminio del ácido 9-octadecanoico.Sal de aluminio del ácido oleico.Oleato aluminico. ^b Sal de amonio del ácido 9-octadecanoico.Sal de amonio del ácido oleico.Oleato amónico. ^c Sal de calcio del ácido 9-octadecanoico.Sal de calcio del ácido oleico.Oleato cálcico. ^d Sal de magnesio del ácido 9-octadecanoico.Sal de magnesio del ácido oleico.Oleato magnésico. ^e Sal de potasio del ácido 9-octadecanoico.Sal de potasio del ácido oleico.Oleato potásico. ^f Sal de sodio del ácido 9-octadecanoico.Sal de sodio del ácido oleico.Oleato sódico.	SIN:	470 (ii)
Función tecnológica: Emulsificante, estabilizador		

138. OXIDO DE CALCIO		
Sinónimos: Oxido cálcico. Cal.	SIN:	529
Función tecnológica: Regulador de pH, agente de tratamiento de harinas, acondicionador de masa		

139. OXIDO DE MAGNESIO¹³		
Sinónimos: Oxido magnésico.	SIN:	530
Función tecnológica: Antiaglomerante		

140. OXIDO NITROSO		
Sinónimos: Monoóxido de dinitrógeno, óxido de nitrógeno	SIN:	942
Función tecnológica: Gas de envasado, propulsor, antioxidante, agente espumante		

141. PALMITATO DE ALUMINIO^a. PALMITATO DE AMONIO^b. PALMITATO DE CALCIO^c. PALMITATO DE MAGNESIO^d. PALMITATO DE POTASIO^e. PALMITATO DE SODIO^f.

Sinónimos: ^a Palmitato aluminico.Sal de amonio del ácido hexadecanoico.Sal de amonio del ácido palmítico. ^b Palmitato amónico.Sal de calcio del ácido hexadecanoico.2,3-Dehidro-L-treo-hexono-6-palmitato. ^c Sal de calcio del ácido palmítico.Palmitato cálcico.Sal de magnesio del ácido hexadecanoico. ^d Sal de magnesio del ácido palmítico.Palmitato magnésico.Sal de potasio del ácido hexadecanoico. ^e Sal de potasio del ácido palmítico.Palmitato potásico.Sal de sodio del ácido hexadecanoico. ^f Sal de sodio del ácido palmítico.Palmitato sódico.	SIN:	470
Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante, antiaglutinante		

142. PECTINAS		
Sinónimos: Pectina. Pectina amidada. Pectina no amidada. Pectina de bajo metóxilo. Esteres metílicos parciales del ácido poligalacturónico y sus sales de amonio, calcio, potasio y sodio. Pectato amónico. Pectato de amonio. Pectato cálcico. Pectato de calcio. Pectato potásico. Pectato de potasio. Pectato sódico. Pectato de sodio	SIN:	440

Función tecnológica: Emulsificante, gelificante, espesante, estabilizante
--

143. PEROXIDO DE HIDROGENO

Sinónimos: Hidroperóxido, dióxido de hidrógeno.	SIN:	
--	-------------	--

Función tecnológica:

144. POLIDEXTROSAS

Sinónimos: Polidextrosas modificadas	SIN:	1200
---	-------------	------

Función tecnológica: Agente de glaseado, espesante, estabilizante, humectante, incrementador de volumen, agente texturizador, agente de recubrimiento
--

145. POLIDEXTROSAS A Y N

Sinónimos:	SIN:	1200
-------------------	-------------	------

Función tecnológica: Agente de glaseado, espesante, estabilizante, humectante, incrementador de volumen, agente texturizador

146. POLIVINIL PIRROLIDONA INSOLUBLE

Sinónimos: Polivinilpirrolidona, PVP insoluble, PVPP, Crospovidona, Polividona entrelazada	SIN:	1202
---	-------------	------

Función tecnológica: Agente de retención de color, agente clarificante, agente estabilizante

147. PROPANO

Sinónimos:	SIN:	944
-------------------	-------------	-----

Función tecnológica: Propulsor

148. PROPIONATO DE CALCIO²
--

Sinónimos: Sal de calcio del ácido propiónico. Propanoato de calcio. Propionato cálcico.	SIN:	282
---	-------------	-----

Función tecnológica: Conservador

149. PROPIONATO DE POTASIO²

Sinónimos: Propanoato de potasio	SIN:	283
---	-------------	-----

Función tecnológica: Conservador

150. PROPIONATO DE SODIO^{2,4}

Sinónimos: Sal sodio del ácido propiónico. Propanoato de sodio. Propionato sódico.	SIN:	281
---	-------------	-----

Función tecnológica: Conservador

151. PULLULANO

Sinónimos:	SIN:	1204
-------------------	-------------	------

Función tecnológica: Agente de glaseado, espesante y antiespumante.
--

152. SALES DE COLINA

Sinónimos:	SIN:	1001
-------------------	-------------	------

Función tecnológica: Emulsificante

153. SILICATO DE ALUMINIO

Sinónimos: Silicato aluminico. Caolín.	SIN:	559
---	-------------	-----

Función tecnológica: Antiaglutinante

154. SILICATO DE CALCIO		
Sinónimos: Silicato cálcico.	SIN:	552
Función tecnológica: Antiaglutinante		
155. SILICATO DE CALCIO Y ALUMINIO		
Sinónimos: Silicoaluminato de calcio. Aluminosilicato de calcio.	SIN:	556
Función tecnológica: Antiaglutinante		
156. SILICATO DE MAGNESIO		
Sinónimos: Silicato magnésico.	SIN:	553 (i)
Función tecnológica: Antiaglutinante		
157. SULFATO ACIDO DE SODIO		
Sinónimos: Bisulfato de sodio, sulfato hidrogenado de sodio, ácido sulfúrico.	SIN:	514 (ii)
Función tecnológica: Regulador de acidez		
158. SULFATO DE CALCIO		
Sinónimos: Sal de calcio del ácido sulfúrico. Sulfato cálcico.	SIN:	516
Función tecnológica: Agente de tratamiento de harinas, secuestrante, endurecedor		
159. SULFATO DE POTASIO		
Sinónimos:	SIN:	515 (i)
Función tecnológica: Regulador de acidez		
160. SULFATO DE SODIO		
Sinónimos: Sal de Glauber	SIN:	514 (i)
Función tecnológica: Regulador de acidez		
161. SULFATO DE MAGNESIO		
Sinónimos: Sal de magnesio del ácido sulfúrico. Sulfato magnésico.	SIN:	518
Función tecnológica: Regulador de acidez		
162. TAGATOSA		
Sinónimos: D- <i>lyxo</i> hexulosa	SIN:	
Función tecnológica: Texturizante, estabilizante, humectante		
163. TALCO		
Sinónimos:	SIN:	553 (iii)
Función tecnológica: Antiaglomerante, agente de recubrimiento, agente de acabado en superficie, texturizante.		
164. TREHALOSA		
Sinónimos: alfa-alfa trehalosa	SIN:	
Función tecnológica: Texturizante, estabilizante, humectante		

165. TRIACETINA		
Sinónimos: Triacetato de glicerina, Gliceril triacetato	SIN:	1518
Función tecnológica: Humectante, acondicionador de masa, emulsificante, plastificante, sustancia inerte		

NOTAS:

¹ No se permite su uso en condimentos y aderezos (mostaza preparada y mostaza preparada amarilla)

² No se permite su uso en alimentos para lactantes y niños de corta edad

³ No se permite su uso en producto cárnicos curados crudos y cárnicos empanados o rebozados congelados

⁴ No se permite su uso en productos cárnicos curados crudos, cárnicos empanados o rebozados y productos cárnicos desecados, secos

⁵ No se permite su uso en productos cárnicos empanados o rebozados congelados

⁶ Cuando se use en café, solamente será utilizado en café de grano

⁷ Cuando se use en quesos madurados, sólo se aplicará en la cobertura

⁸ No se permite su uso en Bebidas no alcohólicas congeladas

⁹ No se permite su uso en fórmula láctea y producto lácteo combinado

¹⁰ Como resultado de la utilización de aspartame como vehículo de sabor en bebidas saborizadas no alcohólicas

¹¹ En alimentos para lactantes y niños de corta edad, se debe reportar como ácido ascórbico dentro de los límites establecidos para el sodio o potasio, según corresponda

¹² No debe reportarse como nutrimento

¹³ Cuando se use en chocolate, solo será para tratamiento del cacao

EXCEPCIONES DE USO:

Se prohíbe el uso de estos aditivos en:

- Leche fresca
- Carne fresca
- Huevo con cáscara
- Frutas frescas
- Granos enteros y triturados
- Especias
- Fórmulas para lactantes
- Fórmulas de continuación
- Fórmulas con necesidades especiales de nutrición
- Jugos de frutas

ANEXO III**Colorantes con IDA establecida**

1. AMARILLO 2G		
AMARILLO ALIMENTOS 5		
No. CI: 18965	SIN:	No reportado
Sinónimos: Sal disódica del ácido 2,5-dicloro-4-[5-hidroxi-3-metil-4(4-sulfofenilazo)-pirazol-1-il] bencensulfónico. Amarillo ácido 17.		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. ¹	100 mg/kg	
Productos de panificación. ¹	100 mg/kg	
2. AMARILLO OCASO FCF Y SUS LACAS		
AMARILLO ALIMENTOS 3 Y SUS LACAS		
No. CI: 15985	SIN:	110

Sinónimos: Sal disódica del ácido 6-hidroxi-5-[(4-sulfofenil)fenilazo]-2-naftalenosulfónico. Amarillo 6. Amarillo FD&C 6.

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Dulces a base de leche. ²	200 mg/kg	
Helados, sorbetes y bases para helados	100 mg/kg	
Leche saborizada	35 mg/kg	
Producto lácteo combinado saborizado	35 mg/kg	

Leche azucarada. ²	300 mg/kg	
Fórmula láctea saborizada	35 mg/kg	
Productos lácteos fermentados y acidificados. Leche fermentada o acidificada.	12 mg/kg	
Otros quesos	100 mg/kg	Sólo en quesos saborizados
Carne fresca	500 mg/kg	En aves domésticas del género <i>Gallus</i> que se pigmenten posteriormente al sacrificio
Productos de la pesca procesados. ²	30 mg/kg	De producto final Sólo para camarones
Licores	50 mg/L	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	50 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas.	100 mg/L	Límite máximo en producto lista para consumo
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas ³	100 mg/L	Límite máximo en producto lista para consumo
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas. ³	100 mg/L	Límite máximo en producto lista para consumo
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas ³	100 mg/L	Límite máximo en producto lista para consumo
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas. ³	100 mg/L	Límite máximo en producto lista para consumo
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas ¹	300 mg/kg	
Productos de panificación ¹	300 mg/kg	
Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasados	200 mg/kg	
Tostadas preenvasadas ¹	200 mg/kg	
Suplementos alimenticios	300 mg/kg	En producto listo para consumo

3. AZORRUBINA Y SUS LACAS.

ROJO ALIMENTOS 3 Y SUS LACAS CARMOISINA

No. CI: 14720 SIN: 122

Sinónimos: Sal disódica del ácido 4-hidroxi-3-[(4-sulfo-1-naftalenil) azo]-1-naftalenosulfónico. Rojo ácido 14. Rojo D&C 5. Carmoisina.

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Helados, sorbetes y bases	100 mg/kg	

para helados		
Leche saborizada	100 mg/kg	
Producto lácteo combinado saborizado	100 mg/kg	
Fórmula láctea saborizada	100 mg/kg	
Leche fermentada o acidificada	100 mg/kg	
Otros quesos	100 mg/kg	Queso fresco saborizado (petit)
Carne fresca	500 mg/kg	En aves domésticas del género <i>Gallus</i> que se pigmenten posteriormente al sacrificio
Licores	50 mg/L	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	50 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas.	100 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas. ³	100 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas. ³	100 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas. ³	100 mg/L	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas. ³	100 mg/L	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	200 mg/kg	

**4. AZUL BRILLANTE FCF Y SUS LACAS
AZUL ALIMENTOS 2 Y SUS LACAS
AZUL No 1 FD&C**

No. CI: 42900

SIN: 133

Sinónimos: Sal disódica del hidróxido de etil-[4-[p[etil-m-sulfobencil]amino]-alfa-(osulfofenil) benceliden]-2,5-ciclohexadien-1-iliden]-(m-sulfobencil) de amonio). Azul ácido 9. Azul 1. Azul FD&C 1

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Crema batida y crema para batir	150 mg/kg	
Dulces a base de leche	200 mg/kg	
Helados, sorbetes y bases para helados	150 mg/kg	
Leche fermentada o acidificada	150 mg/kg	
Otros quesos	150 mg/kg	Queso fresco saborizado (petit)
Licores	200 mg/L	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	200 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas.	100 mg/L	
Bebidas saborizadas no	100 mg/L	

alcohólicas congeladas. ³		
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas. ³	100 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas. ³	100 mg/L	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas. ³	100 mg/L	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	100 mg/kg	
Productos de panificación ¹	500 mg/kg	Sólo para decoraciones
Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasados ^{1,5}	250 mg/kg	
Tostadas preenvasadas ¹	300 mg/kg	En producto listo para consumo
Suplementos alimenticios	300 mg/kg	En producto listo para consumo

5. CANTAXANTINA**Anaranjado alimentos 8****No. CI:** 40850**SIN:** 161 g**Sinónimos:** Beta-caroteno-4,4'-diona. 4,4'-Dioxo-beta-caroteno.

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Helados, sorbetes y bases para helados	100 mg/kg	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	5 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	5 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas ³	5 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas ³	5 mg/L	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas ³	5 mg/L	
Alimentos preparados a	BPF	

base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas		
Productos de panificación	BPF	

6. CARAMELO CLASE II

No. CI: No reportado		SIN: 150 (b).
Sinónimos: Caramelo sulfito cáustico.		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Dulces a base de leche	150 mg/kg	
Helados, sorbetes y bases para helados	100 mg/kg	
Leche saborizada	3,200 mg/kg	
Producto lácteo combinado saborizado	3,200 mg/kg	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	BPF	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF	
Leche condensada azucarada	150 mg/kg	
Fórmula láctea saborizada	3,200 mg/kg	
Leche fermentada o acidificada	150 mg/kg	
Otros quesos	100 mg/kg	Sólo en quesos saborizados
Producto cárnico cocido	BPF	
Producto cárnico curado crudo	BPF	
Producto cárnico curado y madurado	BPF	
Productos cárnicos secos o desecados	BPF	
Productos cárnicos empanizados o rebozados congelados	BPF	
Productos cárnicos marinados o en salmuera	BPF	
Vinos y sidra	100 mg/L	
Cerveza	100 mg/L	
Bebidas destiladas	100 mg/L	
Licores	100 mg/L	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	100 mg/L	

Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	BPF	
Productos de panificación	BPF	
Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasados	3200 mg/kg	
Tostadas preenvasadas	3200 mg/kg	

7. CARAMELO CLASE III

No. CI: No reportado	SIN: 150 (c).
-----------------------------	----------------------

Sinónimos: Caramelo amónico.

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Dulces a base de leche	150 mg/kg	
Helados, sorbetes y bases para helados	100 mg/kg	
Leche saborizada	150 mg/kg	
Producto lácteo combinado saborizado	150 mg/kg	
Leche condensada Azucarada	150 mg/kg	
Fórmula láctea saborizada	150 mg/kg	
Leche fermentada o acidificada	150 mg/kg	
Otros quesos	100 mg/kg	Sólo en quesos saborizados
Vinos y sidra	BPF	
Cerveza	BPF	
Bebidas destiladas	BPF	
Licores	BPF	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	BPF	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	5000 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	5000 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas ³	5000 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas ³	5000 mg/L	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas ³	5000 mg/L	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	BPF	
Productos de panificación	BPF	
Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasados	4,000 mg/kg	
Tostadas preenvasadas	4,000 mg/kg	

Suplementos alimenticios	20,000 mg/kg	
--------------------------	--------------	--

8. CARAMELO CLASE IV

No. CI: No reportado		SIN: 150 (d).
Sinónimos: Caramelo sulfito amónico		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Dulces a base de leche	150 mg/kg	
Helados, sorbetes y bases para helados	100 mg/kg	
Leche saborizada	150 mg/kg	
Producto lácteo combinado saborizado	150 mg/kg	
Leche Condensada Azucarada	150 mg/kg	
Fórmula láctea saborizada	150 mg/kg	
Leche fermentada o acidificada	150 mg/kg	
Otros quesos	100 mg/kg	Quesos frescos saborizados (petit)
Vinos y sidra	BPF	
Cerveza	BPF	
Bebidas destiladas	BPF	
Licores	BPF	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	BPF	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	50,000 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	50,000 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas ³	50,000 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas ³	50,000 mg/L	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas ³	50,000 mg/L	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	2500 mg/kg	
Productos de panificación	1200 mg/kg	
Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasados	4,000 mg/kg	
Tostadas preenvasadas	4,000 mg/kg	
Suplementos alimenticios	20,000 mg/kg	En producto listo para consumo

9. CAROTENOIDES

	SIN:	No. CI:
BETA CAROTENO^a CAROTENOS NATURALES. ANARANJADO ALIMENTOS 5.	160 a (ii)	75130

BETA CAROTENO SINTETICO^b. ANARANJADO ALIMENTOS 5.	160 a(i)	40800
BETA CAROTENO BLAKESLEA TRISPORA	160 a(iii)	
BETA-APO-8'-CAROTENAL^c. ANARANJADO ALIMENTOS 6.	160 (e)	40820
ESTERES METILICO Y ETILICO DEL ACIDO βAPO-8'-CAROTENOICO^d. ANARANJADO ALIMENTOS 7 (ESTER ETILICO).	160 f	40825
Sinónimos: ^a Alfa-caroteno, beta-caroteno, gama-caroteno. Amarillo natural 26. ^b Beta,beta-caroteno. ^c 8'-apo-beta-carotenal. ^d 8'-Apo-β-caroten-8'-oato metílico/etílico.		

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Crema	100 mg/kg	
Dulces a base de leche	100 mg/kg	
Helados, sorbetes y bases para helados	100 mg/kg de beta-apo-8'-carotenal y carotenos naturales 50 mg/kg de éster apocarotenóico	
Leche saborizada	35 mg/kg para beta caroteno sintético y beta-apo-8'-carotenal 100 mg/kg para carotenos naturales	
Producto lácteo combinado saborizado	35 mg/kg para beta caroteno sintético y beta-apo-8'-carotenal 100 mg/kg para carotenos naturales	
Leche Condensada Azucarada	100 mg/kg para carotenos naturales	
Fórmula láctea saborizada	35 mg/kg para beta caroteno sintético y beta-apo-8'-carotenal 100 mg/kg para carotenos naturales	
Leche fermentada o acidificada	100 mg/kg para beta caroteno sintético, beta-apo-8'-carotenal y carotenos naturales	
Mantequilla	25 mg/kg de beta caroteno sintético y beta-apo-8'-carotenal 600 mg/kg para carotenos naturales	
Quesos frescos	600 mg/kg para carotenos naturales	
Quesos madurados	25 mg/kg para beta caroteno sintético 35 mg/kg de beta-apo-8'-carotenal 600 mg/kg para carotenos naturales	Carotenos naturales sólo para su uso en corteza
Quesos procesados	600 mg/kg de beta caroteno sintético 35 mg/kg para beta-apo-8'-	

	carotenal 100 mg/kg para carotenos naturales	
Otros quesos	100 mg/kg para carotenos naturales	Quesos frescos saborizados (petit)
Huevo, sus productos y derivados	BPF	
Carne fresca	BPF	En aves domésticas del género <i>Gallus</i> que se pigmenten posteriormente al sacrificio
Productos de la pesca semipreparados, crudos o precocidos empanizados o rebozados y congelados. ²	100 mg/kg para Beta- caroteno sintético y Beta- apo-8'-carotenal	Solo o en combinación Sólo en el rebozado o empanado
Licores	BPF	Para carotenos en general
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	BPF para carotenos en gral	
Bebidas saborizadas no alcohólicas. ³	100 mg/L de beta caroteno sintético, beta-apo-8'-carotenal y carotenos naturales	

Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas.	100 mg/L de beta caroteno sintético, beta-apo-8'-carotenal y carotenos naturales	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas. ³	100 mg/L de beta caroteno sintético, beta-apo-8'-carotenal y carotenos naturales	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas. ³	100 mg/L de beta caroteno sintético, beta-apo-8'-carotenal y carotenos naturales	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas. ³	100 mg/L de beta caroteno sintético, beta-apo-8'-carotenal y carotenos naturales	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	BPF para beta caroteno sintético 30 mg/kg para beta-apo-8'-carotenal 400 mg/kg para carotenos naturales 1,000 mg/kg para carotenos naturales	Sólo para cereales para el desayuno Mezclas para rebozar
Productos de panificación	BPF para beta caroteno sintético 1000 mg/kg para caroteno natural 30 mg/kg para beta-apo 8'carotenal	
Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasados	30 mg/kg para Beta caroteno sintético y Beta- apo- 8'-carotenal	
Tostadas preenvasadas	30 mg/kg para Beta caroteno sintético y Beta- apo- 8'-carotenal	

Masa de maíz nixtamalizado	30 mg/kg para Beta- apo- 8'-carotenal	
Suplementos alimenticios	300 mg/kg	En producto listo para consumo
Producto cárnico cocido	BPF	Para carotenos naturales
Producto cárnico curado crudo	BPF	Para carotenos naturales
Producto cárnico curado madurado	BPF	Para carotenos naturales
Productos cárnicos marinados o en salmuera	BPF	Para carotenos naturales
Productos cárnicos empanizados o rebozados congelados	BPF	Para carotenos naturales
Productos cárnicos secos o desecados	BPF	Para carotenos naturales

10. COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILINAS	SIN:	No. CI:
COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILAS^a VERDE NATURAL 3	141 (i)	75810
SALES DE SODIO Y POTASIO DE COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILINAS^b	141 (ii).	75815
Sinónimos: ^a Feofitina de cobre A. Feofitina de cobre B. Clorofila de cobre. Feofitina de cobre. Clorofilas		
^b Clorofilina de cobre A (forma ácida). Clorofilina de cobre B (forma ácida). Clorofilina de sodio y cobre. Clorofilina de potasio y cobre. Clorofilina de sodio y potasio		

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Dulces a base de leche	BPF	
Helados, sorbetes y bases para helados	BPF	
Leche saborizada	300 mg/kg de complejos cúpricos de clorofila	
Producto lácteo combinado saborizado	300 mg/kg de complejos cúpricos de clorofila	
Fórmula láctea saborizada	300 mg/kg de complejos cúpricos de clorofila	
Quesos madurados	BPF	
Quesos procesados	BPF	
Otros quesos	BPF	Quesos saborizados
Carne fresca	BPF	En aves domésticas del género <i>Gallus</i> que se pigmenten posteriormente al sacrificio
Ates, jaleas y mermeladas envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	BPF	
Hortalizas en conserva envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	BPF	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles,	BPF	

harinas sémolas o semolinas y sus mezclas		
Suplementos alimenticios	500 mg/kg	Tratamiento de superficial
Bebidas saborizadas no alcohólicas	BPF	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	BPF	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas ³	BPF	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas ³	BPF	
Productos de panificación	BPF	

11. CURCUMINA**No. CI:** 75300**SIN:** 100 (i)

Sinónimos: 1,7-Bis (4-hidroxi-3-metoxifenil) hepta- 1,6-dien-3,5-diona. Cúrcuma (raíz de Curcuma longa L.). Temo e-lamag. Cúrcuma en polvo. Azafrán indio. Azafrán de Indias. Cúrcuma Turmérico

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Dulces a base de leche	100 mg/kg	
Helados, sorbetes y bases para helados	50 mg/kg	
Leche fermentada o acidificada	100 mg/kg	
Quesos frescos	100 mg/kg	
Quesos procesados	100 mg/kg	
Licores	BPF	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	BPF	
Harina de maíz nixtamalizado	BPF	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	BPF	
Productos de panificación	BPF	
Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasados	BPF	
Harina de maíz nixtamalizado preenvasados	BPF	
Tostadas preenvasadas	BPF	
Masa de maíz nixtamalizado	BPF	Sólo para efectos de estandarizar el color de las tortillas en las que se emplee chiles para colorear

12. ERITROSINA

ROJO ALIMENTOS 14.
ROJO 3 FD&C

No. CI: 45430**SIN:** 127

Sinónimos: 2',4',5',7'-Tetrayodo-3',6'-dióxidoespiro- [isobenzofurano-1(3H), 9'-9H] xanteno]-3 -unohidrato disódico. Rojo 3. Rojo FD&C3. Rojo ácido 51

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Helados, sorbetes y bases para helados	27 mg/kg	
Leche saborizada	2 mg/kg	
Producto lácteo combinado saborizado	2 mg/kg	
Fórmula láctea saborizada	2 mg/kg	
Leche fermentada o acidificada	27 mg/kg	
Licores	0.200 g/L	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	0.200 g/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	100 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	100 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas ³	100 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas ³	100 mg/L	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas ³	100 mg/L	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. ¹	100 mg/kg	
Productos de panificación. ¹	100 mg/kg	

**13. EXTRACTO DE ANNATO
(EXTRACTO DE SEMILLAS DE *BIXA ORELLANA*).
ANARANJADO NATURAL 4.**

No. CI: 75120		SIN: 160 b (i)
Sinónimos: Acido 4,6,8,13,17– tetrametil,2,4,6,8,10,12,14,16,18,eicosanonaenedioico. Achiote. Annato norbixina. Bixina cis, bixina trans. Norbixina cis, norbixina trans. Anaranjado 3.		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Dulces a base de leche. ⁶	20 mg/kg	
Leche saborizada. ⁶	0.05 mg/kg	
Producto lácteo combinado saborizado. ⁶	0.05 mg/kg	
Fórmula láctea saborizada. ⁶	0.05 mg/kg	
Leche fermentada ó acidificada. ⁶	10 mg/kg	
Mantequilla. ⁶	20 mg/kg	
Quesos madurados. ⁶	60 mg/kg	
Quesos procesados. ⁶	600 mg/kg	
Carne fresca	20 mg/kg	En aves domésticas del género <i>Gallus</i> que se pigmenten posteriormente al sacrificio
Productos de la pesca semipreparados, crudos o	20 mg/kg	Sólo en el rebozado o empanado

precocidos empanizados o rebozados y congelados. ⁶		
Licores	BPF	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	BPF	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	50 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	50 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas ³	50 mg/L	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas ³	50 mg/L	
Harina de maíz nixtamalizado	20 mg/kg	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	25 mg/kg	
Productos de panificación	10 mg/kg	
Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasados	20 mg/kg	
Harina de maíz nixtamalizado preenvasados	20 mg/kg	
Tostadas preenvasadas	20 mg/kg	

14. EXTRACTO DE COCHINILLA (EXTRACTO DE <i>COCCUS CACTI</i>) ROJO NATURAL 4		
No. CI: 75470		SIN: 120.
Sinónimos: Acido 7 - beta - D - gluco - piranosil - 3,5,6,8 - tetrahidroxi - 1- metil - 9,10 - dioxo - 2 - antracencarboxílico. Carmín. Carmín cochinilla. Acido carmínico.		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Dulces a base de leche	50 mg/kg	
Helados, sorbetes y bases para helados	150 mg/kg	
Leche saborizada	100 mg/kg	
Producto lácteo combinado saborizado	100 mg/kg	
Leche Condensada Azucarada	BPF	
Fórmula láctea saborizada	100 mg/kg	
Leche fermentada o acidificada	50 mg/kg	
Otros quesos	50 mg/kg	Sólo en quesos saborizados
Producto cárnico cocido	BPF	

Producto cárnico curado crudo	BPF	
Producto cárnico curado y	BPF	

madurado		
Productos cárnicos secos o desecados	BPF	
Productos cárnicos empanizados o rebozados congelados	BPF	
Productos cárnicos marinados o en salmuera	BPF	
Ates, jaleas y mermeladas envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	BPF	
Hortalizas en conserva envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	BPF	
Jugos y néctares de frutas y hortalizas (incluidos los jugos concentrados, jugos de concentrado, jugos clarificados, jugos deshidratados y néctares) envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico	BPF	Excepto jugos de frutas
Licores	BPF	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	BPF	
Bebidas alcohólicas destiladas	200 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	100 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	100 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas ³	100 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas ³	100 mg/L	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas ³	100 mg/L	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	150 mg/kg	Postres a base de cereales y almidón
Productos de panificación	200 mg/kg	
Salsas preparadas o semipreparadas envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	BPF	
Suplementos alimenticios	300 mg/kg	En producto listo para consumo

15. EXTRACTO DE PIEL DE UVA
EXTRACTO DE TEGUMENTO DE UVA
ENOCIANINAS
ANTOCIANINAS

No. CI: No reportado

SIN: 163 (ii)

Sinónimos: Los principales colorantes son las antocianinas, glucósidos de antocianidinas (sales

del 2- fenilbenzopirilio) como peonidina, malvidina, delphinidina y petunidina. Enocianina. Eno.		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Producto cárnico cocido	BPF	
Producto cárnico curado crudo	BPF	
Producto cárnico curado madurado	BPF	
Productos cárnicos marinados o en salmuera	BPF	
Productos cárnicos secos o desecados	BPF	
Productos cárnicos empanizados o rebozados congelados	BPF	
Vinos y sidra	BPF	Únicamente en la elaboración de sidra rosada
Bebidas destiladas	BPF	
Licores	BPF	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	BPF	
Bebidas saborizadas no alcohólicas ⁴	300 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas ⁴	300 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas ^{3,4}	300 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas ^{3,4}	300 mg/L	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas ^{3,4}	300 mg/L kg	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	BPF	
Productos de panificación	100 mg/kg	
Suplementos alimenticios ⁴	500 mg/kg	En producto listo para consumo

16. INDIGOTINA Y SUS LACAS. AZUL ALIMENTOS 1 Y SUS LACAS. AZUL No. 2 FD&C		
No. CI: 73015	SIN: 132.	
Sinónimos: Sal disódica del ácido 2-(1,3-dihidro-3-oxo-5-sulfo-2H-indol-2-ilideno)-2,3-dihidro-3-oxo-1H-indol-5-sulfónico. Azul ácido 74. Carmín de indigo. Azul 2. Azul FD&C 2		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Dulces a base de leche	300 mg/kg	
Helados, sorbetes y bases para helados	100 mg/kg	
Leche saborizada	1,000 mg/kg	
Producto lácteo combinado saborizado	1,000 mg/kg	
Fórmula láctea saborizada	1,000 mg/kg	
Leche fermentada ó acidificada	6 mg/kg	
Licores	200 mg/L	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	200 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas.	100 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas.	100 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas. ³	100 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas. ³	100 mg/L	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas. ³	100 mg/L	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	300 mg/kg	
Productos de panificación. ¹	300 mg/kg	
Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasados ^{1,2,5}	30 mg/kg	
Tostadas preenvasadas. ¹	100 mg/kg	
Suplementos alimenticios	300 mg/kg	En producto listo para consumo

17. LUTEINA EXTRACTO DE CEMPAZUCHITL XANTOFILAS (<i>Tagetes erecta</i> L.)		
No. CI: No reportado	SIN: 161 b (i)	
Sinónimos: Luteína: 3,3'-Dihidroxi-D-caroteno-beta-delta-caroteno-3,3'-diol. Helenienas: Dipalmitato de luteína. dipalmitato de beta-delta-caroteno-3,3'-diol. Xantófilas.		

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Huevo, sus productos y derivados	BPF	
Licores	BPF	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	BPF	
Bebidas saborizadas no alcohólicas	100 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	100 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas. ³	100 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas. ³	100 mg/L	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas. ³	100 mg/L	

18. OXIDOS DE HIERRO

	SIN:	No. CI:
OXIDO DE HIERRO AMARILLO. PIGMENTO AMARILLO 42 ^a.	172 (iii).	77492
OXIDO DE HIERRO NEGRO. PIGMENTO NEGRO 11 ^b.	172 (i).	77499
OXIDO DE HIERRO ROJO. PIGMENTO ROJO 101 ^c.	172 (ii).	77491

Sinónimos: ^aOxido de hierro (III) hidratado. Oxido férrico hidratado. ^bOxidos de hierro (II,III). Oxido ferroso férrico. ^cOxido de hierro (III) anhidro. Oxido férrico anhidro.

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Bebidas saborizadas no alcohólicas	100 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	100 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas ³	100 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas ³	100 mg/L	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas ³	100 mg/L	
Productos de panificación	75 mg/kg	
Suplementos alimenticios	7,500 mg/kg	Tratamiento superficial

19. PONCEAU 4R ROJO ALIMENTOS 7 ROJO COCHINILLA A		
No. CI: 16255	SIN: 124.	
Sinónimos: Sal trisódica del ácido 7 – hidroxí– 8– [(4– sulfo–1– naftalenil)]azo] –1,3–naftalendisulfónico. Rojo ácido 18. Rojo cochinilla A. Rojo 6. Rojo D&C6.		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Dulces a base de leche	50 mg/kg	
Helados, sorbetes y bases para helados	50 mg/kg	
Leche saborizada	80 mg/kg	
Producto lácteo combinado saborizado	80 mg/kg	
Leche Condensada Azucarada	150 mg/kg	
Fórmula láctea saborizada	80 mg/kg	
Leche fermentada o acidificada	48 mg/kg	
Otros quesos	48 mg/kg	Sólo en quesos saborizados
Carne fresca	500 mg/kg	En aves domésticas del género <i>Gallus</i> que se pigmenten posteriormente al sacrificio
Licores	50 mg/L	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	50 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas.	50 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas.	50 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas. ³	50 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas. ³	50 mg/L	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas. ³	50 mg/L	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	200 mg/kg	
Productos de panificación	50 mg/kg	
Tortillas de maíz nixtamalizado. ¹	320 mg/kg	

Tostadas preenvasadas. ¹	320 mg/kg	
Suplementos alimenticios	300 mg/kg	En producto listo para consumo

20. RIBOFLAVINAS

	SIN:	No. CI:
RIBOFLAVINA ^a	101(i)	No reportado
RIBOFLAVINA-5'-FOSFATO DE SODIO ^b	101(II)	No reportado

Sinónimos: ^a7,8-Dimetil-10-(1'-D-ribitol) isoaloxazina. Lactoflavina. Sal monosódica del éster 5'-monofosfato de riboflavina.

^bSal monosódica del éster fosfato de la vitamina B2.

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Leche saborizada	10 mg/kg	
Producto lácteo combinado saborizado	10 mg/kg	
Fórmula láctea saborizada	10 mg/kg	
Quesos frescos	BPF	
Quesos madurados	BPF	
Quesos procesados	BPF	
Licores	BPF	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	BPF	
Bebidas saborizadas no alcohólicas.	50 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas.	50 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas. ³	50 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas. ³	50 mg/L	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas. ³	50 mg/L	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	300 mg/kg	Cereales para el desayuno, pastas fideos, mezclas para rebozar y postres
Productos de panificación	300 mg/kg para panadería 1,000 mg/kg para decoraciones	
Suplementos alimenticios	300 mg/kg	En producto listo para consumo

21. ROJO ALLURA AC Y SUS LACAS
ROJO ALIMENTOS 17 Y SUS LACAS
ROJO No 40 FD&C

No. CI: 16035	SIN: 129.
Sinónimos: Sal disódica del ácido 6-hidroxi-5-[(2-metoxi-5-metil-4-sulfofenil)azo]-2-naftalensulfónico. Rojo coccin. Rojo Curry. Rojo 40. Rojo FD&C40	

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Dulces a base de leche. ²	300 mg/kg	
Leche saborizada	140 mg/kg	

Producto lácteo combinado saborizado	140 mg/kg	
Leche Condensada Azucarada. ²	300 mg/kg	
Fórmula láctea saborizada	140 mg/kg	
Leche fermentada o acidificada	50 mg/kg	
Producto cárnico cocido	100 mg/kg	
Producto cárnico curado crudo	100 mg/kg	
Producto cárnico curado y madurado	100 mg/kg	En el caso de los productos troceados
Productos cárnicos secos, desecados	100 mg/kg	
Carne fresca	25 mg/kg	En aves domésticas del género <i>Gallus</i> que se pigmenten posteriormente al sacrificio
Productos de la pesca emulsionados	100 mg/kg de producto final	
Licores	200 mg/L	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	200 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas.	300 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas.	300 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas ³	300 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas. ³	300 mg/L	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas. ³	300 mg/L	
Harina de maíz nixtamalizado	50 mg/kg	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas sémolas o semolinas, o sus mezclas. ¹	500 mg/kg	
Productos de panificación. ¹	300 mg/kg	
Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasados	50 mg/kg	
Harina de maíz nixtamalizado preenvasados	50 mg/kg	
Tostadas preenvasadas ¹	50 mg/kg	

Suplementos alimenticios	300 mg/kg	En producto listo para consumo
--------------------------	-----------	--------------------------------

22. TARTRAZINA Y SUS LACAS
AMARILLO ALIMENTOS 4 Y SUS LACAS
AMARILLO No. 5 FD&C
AMARILLO 5

No. CI: 19140

SIN: 102.

Sinónimos: Sal trisódica del ácido 4,5-dihidro-5- oxo-1-(4-sulfofenil)-4-[4-sulfofenil-azo]- 1H-pirazol-3-carboxílico. Amarillo ácido 23. Amarillo FD&C5

Función tecnológica: Colorante

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Dulces a base de leche	200 mg/kg	

Helados, sorbetes y bases para helados	100 mg/kg	
Leche saborizada. ²	150 mg/kg	
Producto lácteo combinado saborizado ²	150 mg/kg	
Leche Condensada Azucarada ²	300 mg/kg	
Fórmula láctea saborizada ²	150 mg/kg	
Leche fermentada o acidificada	18 mg/kg	
Carne fresca	500 mg/kg	En aves domésticas del género <i>Gallus</i> que se pigmenten posteriormente al sacrificio
Productos de la pesca procesados ²	30 mg/kg	En producto final, sólo para camarones
Licores	200 mg/L	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	200 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas.	100 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas.	100 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas ³	100 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas ³	100 mg/L	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas ³	100 mg/L	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas y sus mezclas ¹	100 mg/kg	Sólo para cereales para el desayuno
Productos de panificación	100 mg/kg	
Tortillas de maíz nixtamalizado preenvasados ¹	600 mg/kg	
Tostadas preenvasadas ¹	600 mg/kg	

23. VERDE RAPIDO FCF Y SUS LACAS. VERDE ALIMENTOS 3 Y SUS LACAS.		
No. CI: 42053		SIN: 143.
Sinónimos: Sal disódica del hidróxido de N-etil-N- [4-[[4-etil[(3-sulfofenil)metil]fenil](4-hidroxi-2-sulfofenil)metil]-2,5-ciclohexadien-1-iliden]-3-Sulfobencenmetanamina. Verde japon. Verde 3. Verde FD&C3.		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Leche saborizada. ²	100 mg/kg	
Producto lácteo combinado saborizado. ²	100 mg/kg	
Fórmula láctea saborizada ²	100 mg/kg	
Licores	200 mg/L	
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	200 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas.	100 mg/L	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas.	100 mg/L	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas ³	100 mg/L	
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas ³	100 mg/L	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas ³	100 mg/L	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas ¹ o semolinas o sus mezclas ¹	500 mg/kg	
Productos de panificación ¹	100 mg/kg	
Suplementos alimenticios	600 mg/kg	En producto listo para consumo

NOTAS:

¹ Cuando se utilicen mezclas de colorantes artificiales la suma de éstos no debe exceder de 500 mg/kg de producto, respetando la concentración máxima de uso para cada uno de ellos.

² Solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma clase y que se listen en este anexo.

³ Límite máximo en el producto listo para consumo

⁴ Expresado como antocianina

⁵ Sólo para efectos de estandarizar el color del maíz azul que se emplee para elaborar tortillas

⁶ Calculado como bixina

ANEXO IV**Colorantes que pueden ser utilizados de acuerdo con BPF**

1. AZAFRAN (Estigmas de <i>Crocus sativus</i> L.) AMARILLO NATURAL 6		
No. CI: 75100	SIN: :	No reportado.
Sinónimos: Crocina: Ester glucopiranosílico del ácido bis (6-O-β-D-glucopiranosil-D- 8,8'-diapocaroteno-8,8'-dioico. Crocetina: Acido 8,8'-diapocaroteno- 8,8'-dioico. Crocus.		

2. CARBON VEGETAL.		
No. CI: No reportado	SIN :	153
Sinónimos: Carbón negro. Vegetal negro		

3. CAMELO CLASE I		
No. CI: No reportado	SIN :	150 (a)
Sinónimos: Caramelo cáustico. Caramelo puro.		

4. CLOROFILINAS VERDE NATURAL 3		
No. CI: 75810	SIN :	140
Sinónimos: Complejo de magnesio feofitina A (clorofila A), Complejo de magnesio feofitina B (clorofila B), Clorofila de magnesio, Feofitina de magnesio		

5. DIOXIDO DE TITANIO. PIGMENTO BLANCO 6		
No. CI: 77891	SIN :	171
Sinónimos: Oxido de titanio		

6. LICOPENO		
No. CI: No reportado	SIN :	160 (d).
Sinónimos: Gama,gama-caroteno.		

7. OLEORRESINA DE PAPRIKA EXTRACTO DE PAPRIKA		
No. CI: No reportado.	SIN :	160 (c)
Sinónimos: Principales colorantes capsantina y capsorubina, Oleorresina cápsico, Extracto de paprika, Oleorresina de pimentón.		

8. ROJO BETABEL O ROJO REMOLACHA		
No. CI: No reportado.	SIN :	162.
Sinónimos: El principal compuesto colorido es la Betanina: 2-Carboxilato de 1-[2-(2,6-dicarboxi-1,2,3,4 tetrahydro-4-pirilideno) etilideno]-5-beta-D- glucopiranosiloxi-6-hidroxiindolio.Rojo raíz de betabel.		

ANEXO V
Sustancias purificadas para masticar

No.	Familia	Género	Especie
1	<i>Apocinaceae</i>	<i>Couma</i>	<i>macrocarpa</i>
		<i>Dyera</i>	<i>costulata</i>
2	<i>Euphorbiciaes</i>	<i>Chidoscolus</i>	<i>elasticus</i>
		<i>Hebea</i>	<i>brasiliensis</i>
3	<i>Moraceae</i>	<i>Brosimum</i>	<i>utile</i>
		<i>Castilla</i>	<i>fallax</i>
		<i>Ficus</i>	<i>platyphylla</i>
4	<i>Sapotacea</i>	<i>Manilkara</i>	<i>huberi</i>
		<i>Manilkara</i>	<i>solimoesensis</i>
		<i>Manilkara</i>	<i>zapotilla</i>
		<i>Micropholis</i>	<i>spp</i>
		<i>Palaquium</i>	<i>leiocarpum</i>

ANEXO VI
Enzimas

No.	Nombre Común	Fuente	Número EC	Nombre químicos y sinónimos
1	Aciltransferasa	- <i>Bacillus licheniformis</i> conteniendo el gen para la Aciltransferasa aislado de <i>Aeromonas salmonicida</i> subs. <i>salmonicida</i>	3.5.1.1.	- Glicerofosfolípido-colesterol aciltransferasa GCAT - KLM 3'
2	Alfa acetato descarboxilasa	- <i>Bacillus subtilis</i> , conteniendo el gen para la Alfa acetato descarboxilasa aislado de <i>Bacillus brevis</i>	4.1.1.5	- (S)-2-hidroxi-2-metil-oxobutenato carboxilasa
3	Alfa amilasa	- <i>Aspergillus niger</i> - <i>Aspergillus oryzae</i> - <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> - <i>Bacillus licheniformis</i> - <i>Bacillus licheniformis</i> conteniendo el gen para la Alfa amilasa aislado de <i>Bacillus licheniformis</i> - <i>Bacillus licheniformis</i> conteniendo el gen para la Alfa amilasa aislado de <i>Bacillus stearothermophilus</i> - <i>Bacillus subtilis</i> - <i>Rhizopus oryzae</i> - Malta de cebada	3.2.1.1	- 1,4-alfa-D-glucano glucanohidrolasa - Diastasa - Glicogenasa - Ptialina

4	Alfa galactosidasa	- <i>Morteirella vinacea</i> , var. <i>Raffino ceutilizer</i>	3.2.1.22	
5	Amiloglucosidasa	- <i>Aspergillus niger</i> - <i>Aspergillus niger</i> conteniendo el gen para la Amiloglucosidasa aislado de <i>Aspergillus niger</i> - <i>Aspergillus oryzae</i> - <i>Rhizopus niveus</i> - <i>Rhizopus oryzae</i>	3.2.1.3	- 1,4-alfa-D-glucano glucosidasa - Glucoamilasa - Maltasa ácida - Alfa-glucosidasa lisosomal - Exo-1,4-alfa-glucosidasa

6	Amilasa	- <i>Bacillus subtilis</i> conteniendo el gen para la Amilasa aislado de <i>Pseudomonas stutzeri</i> - <i>Bacillus licheniformis</i> conteniendo el gen para la amilasa aislado de <i>Pseudomonas stutzeri</i>	3.2.1.60	- Maltotetrahidrolasa - Exo-maltotetrahidrolasa - Glucan 1,4- β -maltotetrahidrolasa - - Amilasa G4
7	Amilasa maltogénica	- <i>Bacillus subtilis</i> conteniendo el gen para la amilasa maltogénica aislado de <i>Bacillus stearothermophilus</i>	3.2.1.133	- Glucan 1,4-alfa-maltohidrolasa - Amilasa maltogénica - Amilasa
8	Asparaginasa	- <i>Aspergillus oryzae</i> conteniendo el gen para la asparaginasa aislado de <i>Aspergillus oryzae</i> - <i>Aspergillus niger</i> - <i>Aspergillus niger</i> conteniendo el gen para la Asparaginasa aislado de <i>Aspergillus niger</i> . -	3.5.1.1	- L-asparagina-amidohidrolasa - Asparaginasa II - L-asparaginasa - Alfa-asparaginasa
9	Beta amilasa	- Malta de cebada		
10	Beta glucanasa	- <i>Aspergillus aculeatus</i> - <i>Bacillus subtilis</i> - <i>Humicola insolens</i>	3.2.1.6	- 1,3-(1,3;1,4)-beta-D-glucano-3(4)-glucanohidrolasa - Endo-1,3(4)-beta-glucanasa
11	Bromelina		3.4.22.4	- Bromelaína
12	Carbohidrasa	- <i>Aspergillus niger</i> - <i>Rhizopus oryzae</i> - <i>Aspergillus niger</i> conteniendo el gen para la carbohidrasa aislado de <i>Aspergillus niger</i>	3.2.1.1 3.2.1.15 3.1.1.11 3.2.1.4 3.2.1.3 3.2.1.108	- 1,4-alfa-D-glucano glucanohidrolasa - Poli (1,4-alfa-D-galacturónido) glucanohidrolasa - Pectín pectilhidrolasa - 1,4-(1,3,1,4)-beta-D-glucano 4-glucanohidrolasa - Lactosa

				galactohidrolasa - 1,4-alfa-D-glucano glucohidrolasa
13	Catalasa	- <i>Aspergillus niger</i> - Hígado de bovino - <i>Micrococcus lysodeicticus</i>	1.1.1.6	- Peróxido hidrogen óxidoreductasa - Peróxido hidrogenasa
14	Celulasa	- <i>Aspergillus niger</i> - <i>Trichoderma viride</i> - <i>Trichoderma longibrachiatum</i> (anteriormente referida como <i>Trichoderma reesei</i>)	3.2.1.4 3.2.1.74 3.2.1.91 3.2.1.6	- 1,4-(1,3,1,4)-beta- D-glucano 4- glucanohidrolasa - 1,3-(1,3,1,4)-beta- D-glucano 3(4)- glucanohidrolasa - 1,4-beta-D-glucano glucohidrolasa - 1,4-beta-D-glucano celobiohidrolasa

15	Exopeptidasa	- <i>Aspergillus oryzae</i>	3.4.11.1	- Proteasa - Leucina aminopeptidasa
16	Ficina		3.4.22.3	- Proteinasa cisteínica
17	Fosfolipasa	- <i>Hansenula polymorpha</i> conteniendo el gen para la fosfolipasa aislado de <i>Fusarium heterosporum</i>	3.1.1.3	- Triacil glicerol acil hidrolasa - Triglicérido lípasa - Tributirasa
18	Fosfolipasa	- <i>Aspergillus oryzae</i> conteniendo el gen para la fosfolipasa aislado de <i>Fusarium venenatum</i>	3.1.1.32	- Fosfatidilcolina 1- acilhidrolasa - Fosfolipasa A1
19	Fosfolipasa	- <i>Aspergillus niger</i> conteniendo el gen para la fosfolipasa A2 aislado de páncreas porcino	3.1.1.4	- Fosfatidilcolina 2- acilhidrolasa - Fosfolipasa A2
20	Glucosa isomerasa	- <i>Actinoplanes missouriensis</i> - <i>Bacillus coagulans</i> - <i>Microbacterium arborescens</i> - <i>Streptomyces murinus</i> - <i>Streptomyces olivochromogenes</i> - <i>Streptomyces olivaceous</i> - <i>Streptomyces ribiginosus</i>	5.3.1.5	- D-xilosa cetol- isomerasa - Xilosa isomerasa
21	Glucosa oxidasa	- <i>Aspergillus niger</i> - <i>Aspergillus oryzae</i> conteniendo el gen para la glucosa oxidasa aislado de <i>Aspergillus niger</i>	1.1.3.4	- Beta-D-glucosa: oxígeno 1- óxidoreductasa - Aero-glucosa dehidrogenasa - Glucosa oxihidrasa - Glucosa aerodehidrogenasa - Notatina
22	Hemicelulasa	- <i>Aspergillus niger</i>	3.2.1.8	- Xilanasa

		- <i>Bacillus subtilis</i>		- Beta-1,4-D-xilanhidrolasa - Endo-1.4-xilanasas
23	Hexosa oxidasa	- <i>Hansenula polymorpha</i> conteniendo el gen para la hexosa oxidasa aislado de <i>Chondreus crispus</i>	1.1.3.5	- D-hexosa:oxígeno 1-oxireductasa
24	Inulasa (mezcla de exoinulasa y endoinulasa)	- <i>Aspergillus niger</i>	3.2.1.7 3.2.1.80	- 2,1-beta-D-fructanfructanohidrolasa - Inulasa
25	Invertasa	- <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	3.2.1.26	- Beta-fructofuranosidasa - Invertasa sacarasa
26	Lacasa	- <i>Aspergillus oryzae</i> conteniendo el gen para la lacasa aislado de <i>Myceliophthora thermophila</i>	1.10.3.2	- Bencenodiol:oxígeno oxidoreductasa - Urushiol oxidasa - <i>p</i> -difenol oxidasa
27	Lactasa	- <i>Aspergillus niger</i> - <i>Aspergillus oryzae</i> - <i>Saccharomyces sp.</i> - <i>Kluyveromyces fragilis</i>	3.2.1.22 3.2.1.23	- Alfa-galactosidasa - Beta-galactosidasa - Galactosidasa

28	Lipasa	- <i>Aspergillus niger</i> - <i>Aspergillus niger</i> conteniendo el gen para la lipasa aislado de <i>Rhizomucor miehei</i> - <i>Aspergillus niger</i> conteniendo el gen para la lipasa aislado de <i>Fusarium culmorum</i> - <i>Aspergillus oryzae</i> - <i>Aspergillus oryzae</i> conteniendo el gen para la lipasa aislado de <i>Rhizomucor miehei</i> - <i>Aspergillus oryzae</i> conteniendo el gen para la lipasa aislado de <i>Fusarium oxysporum</i> - <i>Aspergillus oryzae</i> conteniendo el gen para la lipasa aislado de <i>Thermomyces lanuginosus</i> - <i>Aspergillus oryzae</i> conteniendo el gen para la lipasa aislado de <i>Thermomyces lanuginosus</i> / <i>Fusarium oxysporum</i> - <i>Candida rugosa</i> - <i>Mucor javanicus</i> - Origen animal - <i>Rhizopus niveus</i> - <i>Rhizopus oryzae</i>	3.1.1.3	- Glicerol-ésterhidrolasa - Lipasa - Triacilglicerol lipasa - Triglicérido lipasa - Tributirasa - Fosfolipasa - Butirinasas - Triacilglicerol acilhidrolasa
29	Lipasa	- <i>Penicillium camembertii</i>	3.1.1.23	- Monoacilglicerol lipasa

30	Papaína	- <i>Carica papaya</i> L.	3.4.22.2 3.4.22.6	- Quimopapaína (cisteína proteinasa) - Papaína (Papaya peptidasa I, cisteína proteinasa)
31	Pectinaestearasa	- <i>Aspergillus oryzae</i> conteniendo el gen para la pectinestearasa aislado de <i>Aspergillus aculeatus</i> - <i>Aspergillus niger</i> conteniendo el gen para la pectin estearasa aislado de <i>Aspergillus niger</i>	3.1.1.11	- Pectinasa - Pectinaestearasa - Pectin pectilhidrolasa - Pectin metilestearasa - Pectin demetoxilasa - Pectin metoxilasa - Pectasa - Pectinestearasa.
32	Pectinasa	- <i>Aspergillus niger</i> - <i>Aspergillus niger</i> conteniendo el gen para la pectinasa aislado de <i>Aspergillus niger</i>	3.1.1.11 3.2.1.15 4.2.2.10	- Poli (1,4-alfa-D-galacturónido) glucanohidrolasa - Poli (metoxi-L-galacturónido) liasa - Glicanohidrolasa - Pectinesterasa - Pectin metilesterasa - Poligalacturonasa - Pectin liasa - Pectin depolimerasa - Pectin pectilhidrolasa
33	Pectín liasa	- <i>Aspergillus niger</i>	4.2.2.10	- Pectinasa
34	Pepsina	- Estómagos de rumiantes y porcinos	3.4.23.1 3.4.23.2 3.4.23.3	- Pepsina (proteínasa ácida) compuesta de pepsina A como componente principal, Pepsina B y Pepsina C

35	Poligalacturonasa	- <i>Aspergillus niger</i> conteniendo el gen para la poligalacturonasa aislado de <i>Aspergillus niger</i>	3.2.1.15	- Poli (1,4-alfa-D-galacturonida) glicanohidrolasa - Pectin depolimerasa - Pectinasa - Endopoligalacturonasa - Pectolasa - Pectin hidrolasa - Pectin poligalacturonasa
36	Proteasa	- <i>Aspergillus melleus</i> - <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> - <i>Bacillus licheniformis</i>	3.4.21.62	- Subtilisina - Subtilisina Carlsberg
37	Proteasa	- <i>Aspergillus niger</i>	4.4.23.6	
38	Proteasa	- <i>Aspergillus oryzae</i> - <i>Trichoderma reesei</i>	3.4.21 3.4.23.18	- Endopeptidasas aspárticas

		conteniendo un gen que codifica a la aspergillopepsina de <i>Trichoderma reesei</i>	3.4.23.19	- Aminopeptidasa - Endopeptidasas séricas - Aspergillopepsina I (Proteasa ácida fúngica AFP)
39	Proteasa	- <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> - <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> conteniendo el gen para la proteasa aislado de <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	3.4.24.28	- Bacilolisina - Metallo-proteasa - Metallo-endopeptidasa - Proteinasa - Proteasa neutral
40	Proteasa	- <i>Bacillus subtilis</i>	3.4.24.4	
41	Proteasa	- <i>Aspergillus oryzae</i> - <i>Rhizopus oryzae</i>	3.4.11.1	- Exopeptidasa - Leucina aminopeptidasa
42	Proteasa	- <i>Aspergillus niger</i> conteniendo el gen para la proteasa aislado de <i>Aspergillus niger</i>	3.4.21.16	- Prolil oligopeptidasa - Prolina endopeptidasa
43	Pululanasa	- <i>Bacillus acidopullulyticus</i> - <i>Bacillus licheniformis</i> conteniendo el gen para la pululanasa aislado de <i>Bacillus deramificans</i> - <i>Bacillus subtilis</i> (ahora <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>) conteniendo el gen para la pululanasa aislado de <i>Bacillus deramificans</i> - <i>Klebsiella aerogenes</i> - <i>Bacillus subtilis</i> conteniendo el gen para la pululanasa aislado de <i>Bacillus acidopullulyticus</i>	3.2.1.41	- Alfa-dextrina endo-1,6- alfa-glucosidasa - Alfa-dextrina endo-1,6- alfa-glucohidrolasa - Alfa-dextrina 6-glucanohidrolasa - Enzima-R - Dextrinasa límite - Enzima derramificante - Alfa-1,6-glucanohidrolasa
44	Quimosina A	- <i>Escherichia coli</i> K12 conteniendo el gen para la quimosina A aislado de proquimosina A de ternera	3.4.23.4	- Aspartil proteasa - Quimosina - Quimosina A - Renina
45	Quimosina B	- <i>Aspergillus niger</i> var. <i>awamori</i> , conteniendo el gen para la quimosina B aislado de proquimosina B de ternera - <i>Kluyveromyces lactis</i> , conteniendo el gen para la quimosina B aislado de proquimosina B de ternera	3.4.23.4	- Aspartil proteasa - Quimosina - Quimosina B - Renina
46	Renina	- <i>Bacillus cereus</i>	3.4.23	- Proteinasa ácido carboxílica - Proteasa ácida de <i>Bacillus cereus</i> - Proteinasa aspártica

				microbiana - Proteasa ácida
47	Renina	- Abomazo de los rumiantes	3.4.23.4	- Proteinasa aspártica - Quimosina - Renina
48	Renina	- <i>Endothia parasítica</i>	3.4.23.22	- Proteinasa aspártica microbiana - Proteasa ácida - Endotiapepsina
49	Renina	- <i>Rhizomucor miehei</i> - <i>Rhizomucor pusillus</i>	3.4.23.23	- Proteinasa aspártica microbiana - Proteasa ácida - Mucorpepsina
50	Sistema enzimático compuesto por: <i>Candida guilliermondii</i> fam. <i>Cryptococcaceae</i> y <i>Candida lipolytica</i> fam. <i>Cryptococcaceae</i> , para la elaboración de ácido cítrico			
51	Tripsina	- Origen animal	3.4.21.4	- Proteinasa sérica - Tripsina
52	Transglutaminasa	- <i>Streptomyces mobaraense</i>	2.3.2.13	
53	Xilanasa	- <i>Aspergillus oryzae</i> conteniendo el gen para la xilanasa aislado de <i>Aspergillus niger</i> - <i>Humicola insolens</i> - <i>Aspergillus oryzae</i> conteniendo el gen para la xilanasa aislado de <i>Thermomyces lanuginosus</i> - <i>Bacillus subtilis</i> conteniendo el gen para la xilanasa aislado de <i>Bacillus subtilis</i> - <i>Aspergillus oryzae</i> conteniendo el gen para la xilanasa aislado de <i>Aspergillus aculeatus</i>	3.2.1.8	- Endo-1,4-beta-xilanasa - Pentosanasa - 1,4-beta-D-xilan xilanolhidrolasa - Beta-1,4-D-xilanolhidrolasa - Beta-1,4-D-xilan xilanolhidrolasa - 1,4-xilanasa - Endo-1,4-xilanasa

ANEXO VII

Edulcorantes con IDA establecida

1. ACESULFAME POTASICO			
Sinónimos: Sal de potasio del 6-metil-1,2,3-oxatiazín-4(3H)-ona-2,2-dióxido. Acesulfame K		SIN:	950
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones	
Para todas las categorías, excepto:	BPF		
Chocolate ²	500 mg/kg		
Suplementos alimenticios ²	2,000 mg/kg		

2. ALITAME

Sinónimos: L-alfa-aspartil-N-(2,2,4,4-tetrametil-3-tietanil)-D-alaninamida hidratada.		SIN:	956
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones	
Harinas preparadas	300 mg/kg		
Productos de confitería	300 mg/kg		
Cacao y sus derivados	300 mg/kg		
Alimentos preparados concentrados y condensados	40 mg/kg	En sopas y caldos	
Productos lácteos fermentados y acidificados	100 mg/kg		
Dulces a base de leche	100 mg / kg		
Helados, sorbetes y bases para helados	100 mg / kg		
Goma de mascar	300 mg / kg		
Ates, jaleas y mermeladas	100 mg / kg		
Bebidas saborizadas no alcohólicas, congelados, polvos ⁷ , concentrados ⁷ y concentrados de manufactura ⁷	40 mg/L		
Suplementos alimenticios	300 mg/kg		

3. ASPARTAME

Sinónimos: Acido 3-amino-N-(alfa-carbometoxifenil) succinámico. Ester 1-metilico de la N-L-alfa-aspartil-L-fenilalanina. Ester metil aspartílico de la fenilalanina.		SIN:	951
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones	
Para todas las categorías, excepto:	BPF		
Caramelos ³	3,000 mg/kg	Duros y blandos	
Turrón y mazapán ³	3,000 mg/kg		
Chocolate y productos de imitación ³	3,000 mg/kg		
Harinas preparadas ³	1,700 mg/kg		
Helados, sorbetes y bases para helados ³	1,000 mg/kg		
Goma de mascar ³	10,000 mg/kg		
Bebidas alcohólicas ³	BPF		
Suplementos alimenticios ³	5,500 mg/kg		

4. ASPARTAME-ACESULFAME

Sinónimos: [2-Carboxi-1-(N-(1-metoxycarbonil-2-fenil) etilcarbamoil)] etanaminio 6-metil-4-oxo-1,2,3-oxatiazin-3-ida-2,2-dióxido. APM-Ace. Sal de aspartame/acesulfame. Acesulfame-aspartame. Sal de aspartemo acesulfamo		SIN:	962
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones	
Para todas las categorías, excepto:	BPF		
Harinas Preparadas ⁸	1,000 mg/kg		

5. CICLAMATOS

		SIN	
ACIDO CICLAMICO		952 (i)	
CICLAMATO DE CALCIO		952 (ii)	
CICLAMATO DE SODIO		952 (iv)	
Sinónimos: Ciclamatos			
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones	
Bebidas alcohólicas ⁴	250 mg/kg		
Productos de confitería ^{4,5}	500 mg/kg		

Helados, sorbetes y bases para helados ⁴	250 mg/kg	
Leche fermentada ó acidificada ⁴	250 mg / kg	
Ates, jaleas y mermeladas ⁴	100 mg / kg	
Frutas y hortalizas en conserva, envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico ⁴	1,000 mg/kg	
Postres a base de cereales ⁴	250 mg/kg	
Postres a base de agua con aromas de frutas	250 mg/kg	
Dulces a base de leche ⁴	250 mg/kg	
Productos de panificación	1,600 mg/kg	
Harinas preparadas	1,600 mg/kg	
Salsas y productos análogos ⁴	500 mg/kg	
Goma de mascar ⁴	3,000 mg / kg	
Bebidas saborizadas no alcohólicas ⁴ , congelados ^{4,7} , polvos ^{4,7} , concentrados ^{4,7} y concentrados de manufactura ^{4,7}	350 mg/L	
Productos de cacao y chocolate ⁴	500 mg/kg	
Aderezos ⁴	500 mg/kg	
Suplementos alimenticios ⁴	1,250 mg/kg	

6. GLUCOSIDOS DE ESTEVIOL

Sinónimos: Estevia, stevia, esteviosidos de glicerol, rebaudiosido A		SIN:	960
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones	
Bebidas saborizadas no alcohólicas ⁹ , congelados ⁹ , polvos ^{7,9} , concentrados ^{7,9} y concentrados de manufactura ^{7,9}	200 mg/L		
Productos lácteos fermentados y acidificados ⁹	200 mg/kg		
Dulces a base de leche ⁹	330 mg/kg		
Helados, sorbetes y bases para helados ⁹	270 mg/kg		
Frutas y hortalizas en conserva, envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico ⁹	330 mg/kg		
Ates, jaleas y mermeladas ⁹	360 mg/kg		
Fruta cristalizada ⁹	40 mg/kg		
Pastas de frutas y hortalizas ⁹ Pulpas de frutas y hortalizas ⁹ Purés de frutas y hortalizas ⁹ Salsas de frutas y hortalizas ⁹	330 mg/kg		
Cereales para desayuno ⁹	350 mg/kg		
Postres a base de cereales ⁹	165 mg/kg		
Postres a base de agua con aroma de frutas	350 mg/kg		
Productos cárnicos ^{9,11}	100 mg/kg		

Productos de la pesca ^{9,12}	100 mg/kg	
Aderezos ⁹	350 mg/kg	
Mostaza ⁹	130 mg/kg	

Alimentos preparados concentrados y condensados ⁹	50 mg/kg	Sopas y caldos
Salsas y productos análogos ^{7,9}	350 mg/kg	
Néctares ⁹	200 mg/kg	
Café, té y sus derivados ^{9,14}	200 mg/kg	
Alimentos preparados o semipreparados ⁹	170 mg/kg	
Bebidas alcohólicas ⁹	200 mg/kg	
Suplementos alimenticios ^{9,13}	2,500 mg/kg	
Leche, leche saborizada, fórmula láctea y producto lácteo combinado saborizado/aromatizado ⁹	200 mg/kg	
Otros quesos, quesos frescos saborizados (petit) ⁹	330 mg/Kg	
Alimentos dietéticos para usos médicos especiales	350 mg/kg	
Bebidas a base de soya	200 mg/kg	
Edulcorantes de mesa incluyendo aquellos que contienen edulcorantes de alta intensidad,	BPF	
Goma de mascar	3500 mg/kg	
Cafe, sustitutos de cafe, té, infusiones herbales y otras bebidas de cereal y granos excluyendo cocoa	200 mg/Kg	

7. NEOTAME		
Sinónimos: N-[N-(3,3-Dimetilbutil)-L-alfa-aspartil]-L-fenilalanina 1-metil éster. Neotame		SIN: 961.
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Aperitivos listos para el consumo	32 mg/kg	
Bebidas saborizadas no alcohólicas, congelados, polvos ⁷ , concentrados ⁷ y concentrados de manufactura ⁷	33 mg/L	
Leche, leche saborizada, fórmula láctea y producto lácteo combinado saborizado/aromatizado	20 mg/kg	
Leche fermentada o acidificada	20 mg/kg	
Bebidas alcohólicas	33 mg/kg	
Café, té y sus derivados ¹⁴	50 mg/kg	
Concentrados para néctares de hortalizas ⁷	65 mg/kg	
Cereales para desayuno, incluidos las hojuelas de avena	160 mg/kg	
Decoraciones (p. ej, para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	100 mg/kg	
Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	BPF	
Margarina	10 mg/kg	
Ensaladas (p.ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de papas, y productos para untar en emparedados)	33 mg/kg	

excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces.		
--	--	--

Dulces de frutas u hortalizas Frutas cristalizadas Frutas cocidas o fritas Frutas confitadas	65 mg/kg	
Frutas y hortalizas secas o deshidratadas Frutas y hortalizas congeladas	100 mg/kg	
Frutas y hortalizas en conserva, envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	33 mg/kg	
Frutas en vinagre, aceite o salmuera	100 mg/kg	
Goma de mascar	1,000 mg/kg	
Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p.ej., el aderezo para fideos instantáneos)	32 mg/kg	
Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	33 mg/kg	
Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	33 mg/kg	
Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soya ¹²	10 mg/kg	
Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas	33 mg/kg	
Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	33 mg/kg	
Mezclas de cacao (jarabes) ¹	33 mg/kg	
Mezclas para salsas y gravies	12mg/kg	
Mostazas	12 mg/kg	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas	100 mg/kg	
Helados, sorbetes y bases para helados	100 mg/kg	
Aderezos y condimentos	32 mg/kg	
Néctares	65 mg/kg	
Productos de panificación, harinas preparadas	80 mg/kg	
Otros azúcares y jarabes (p.ej., xilosa y aderezos de azúcar) ⁶	70 mg/kg	
Producto de la pesca envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico	10 mg/kg	
Postres a base de cereales	33 mg/kg	

Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	100 mg/kg	
Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos.	100 mg/kg	
Postres a base de huevo (p. ej., flan)	100 mg/kg	
Dulces a base de leche	100 mg/kg	
Cacao y sus derivados	80 mg/kg	
Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	100 mg/kg	
Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	33 mg/kg	

Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas.	33 mg/kg	
Productos análogos a la leche y la crema en polvo	65 mg/kg	
Productos análogos a la crema	33 mg/kg	
Productos de fruta fermentada	65 mg/kg	
Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	100 mg/kg	
Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	80 mg/kg	
Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100 mg/kg	
Productos para untar a base de fruta (p.e., chutney).	70 mg/kg	
Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas).	33 mg/ kg	
Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))	33 mg/kg	
Rellenos de fruta para pastelería	100 mg/kg	
Salsas emulsionadas	65 mg/kg	
Salsas ligeras (p.ej., salsa de pescado)	12 mg/kg	
Salsas no emulsionadas	70 mg/kg	
Sopas y caldos	20 mg/kg	
Vinagre	12 mg/kg	
Suplementos alimenticios	90 mg/Kg	
Ates, jaleas y mermeladas	70 mg/kg	
Productos de confitería	330 mg/kg	

8. NEOHESPIRIDINA DIHIDROCHALCONA**Sinónimos:** Neohesperidina DC, NHDC**E959**

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Bebidas saborizadas no alcohólicas, congelados, polvos ⁷ , concentrados ⁷ y concentrados de manufactura ⁷	30 mg/L	
Bebidas a base de leche y productos derivados	50 mg/L	
Bebidas a base de jugo de fruta	30 mg/L	
Postres y productos similares		
Postres aromatizados a base de agua	50 mg/kg	
Preparados a base de leche y productos	50 mg/kg	
Postres a base de frutas	50 mg/kg	
Postres a base de huevo	50 mg/kg	
Postres a base de cereales	50 mg/kg	
Postres a base de materias grasas	50 mg/kg	
Productos de confitería		
Productos de confitería	100 mg/kg	
Productos de confitería a base de cacao o de frutos secos	100 mg/kg	
Productos de confitería a base de almidón	150 mg/kg	
Goma de mascar	400 mg/kg	

Pastas para untar a base de cacao, leche, frutos secos o grasas	50 mg/kg	
Sidras	20 mg/L	
Helados	50 mg/kg	
Fruta enlatada o embotellada	50 mg/kg	
Ates, jaleas y mermeladas	50 mg/kg	
Conservas agrídulces de frutas y hortalizas	100 mg/kg	
Preparados de frutas y hortalizas	50 mg/kg	
Conservas y semiconservas agrídulces de pescado y escabeches, de pescado, crustáceos y moluscos	30 mg/kg	
Salsas	50 mg/kg	
Mostaza	50 mg/kg	
Suplemento alimenticio líquido	50 mg/kg	
Suplemento alimenticio sólido	100 mg/kg	
Cereales para el desayuno, con un contenido de fibra superior al 15%	50 mg/kg	
Sopas	50 mg/L	
Micropastillas para refrescar el aliento	400 mg/kg	
Complementos alimenticios/integradores de regímenes dietéticos a base de vitaminas y/o elementos minerales en forma masticable o de jarabe	400 mg/kg	
Bebidas constituidas por una mezcla de cerveza, sidra, bebidas espirituosas o vino con bebidas no alcohólicas	30 mg/L	
Cono y galletas de barquillo para helado	50 mg/kg	
Cerveza	10 mg/kg	

9. SACARINA Y SUS SALES DE CALCIO, POTASIO Y SODIO.

Sinónimos: Sal de calcio hidratada del 1,2-bencisotiazolin-3-ona-1,1-dióxido. Sal de calcio del 2,3 dihidro-3-oxobenzisosulfonazol. o-Benzosulfimida de calcio. Sal de potasio hidratada del 1,2-bencisotiazolin-3-ona-1,1-dióxido. Sal de potasio del 2,3 dihidro-3-oxobenzisosulfonazol. o-Benzosulfimida de potasio. Sal de sodio hidratada del 1,2-bencisotiazolin-3-ona-1,1-dióxido. Sal de sodio del 2,3 dihidro-3-oxobenzisosulfonazol. o-Benzosulfimida de sodio. Sacarina soluble.

SIN: 954

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Helados, sorbetes y bases para helados	100 mg/kg	
Presentaciones de mesa	20 mg equivalente a una cucharadita de azúcar	
Alimentos elaborados	30 mg por porción	
Productos lácteos fermentados y acidificados	80 mg/kg	
Leche, leche saborizada, fórmula láctea y producto lácteo combinado saborizado/aromatizado	80 mg/kg	
Bebidas alcohólicas	80 mg/kg	
Café, té y sus derivados ¹⁴	200 mg/kg	
Producto de la pesca envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico	200 mg/kg	
Postres a base de agua con aroma de frutas	100 mg/kg	
Postres a base de cereales	100 mg/kg	
Pastas de frutas y hortalizas Pulpas de frutas y hortalizas Purés de frutas y hortalizas Salsas de frutas y hortalizas	200 mg/kg	

Productos de la pesca pasteurizados Productos de la pesca ahumados Productos de la pesca salados y secos-salados Productos de la pesca semipreparados, crudos o precocidos empanizados o rebozados y congelados Productos de la pesca crudos marinados o en salmuera Productos de la pesca emulsionados Productos de la pesca modificados en su composición	500 mg/kg	Excepto para productos de la pesca crudos
Productos cárnicos	500 mg/kg	
Productos de panificación	170 mg/kg	
Harinas preparadas	170 mg/kg	
Salsas y productos análogos	160 mg/kg	
Alimentos preparados concentrados y condensados	110 mg/kg	Sopas y caldos
Vinagre	300 mg/kg	
Bebidas saborizadas no alcohólicas, congelados, polvos ⁷ , concentrados ⁷ y concentrados de manufactura ⁷	400 mg/ L	

Mostaza	320 mg/kg	
Ates, jaleas y mermeladas	200 mg/kg	
Frutas y hortalizas en conserva envasadas en recipiente de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	200 mg/kg	
Néctares de frutas y hortalizas	80 mg/kg	
Cereales para el desayuno	100 mg/kg	
Chocolate	500 mg/kg	
Cacao en polvo y pasta ¹	100 mg/kg	
Goma de mascar	2,500 mg/kg	
Productos de confitería	500 mg/kg	
Aderezos y condimentos	1,500 mg/kg	
Suplementos alimenticios	1,200 mg/kg	

10. SUCRALOSA.

Sinónimos: 1,6-Dicloro-1,6-dideoxi-beta-D-fructofuranosil-4-cloro-4-deoxi-alfa-D-galactopiranosido. 4,1',6'-Triclorogalactosacarosa.

SIN: 955

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Dulces a base de leche	250 mg /kg	
Cereales para desayuno	1,000 mg/kg	
Helados, sorbetes y bases para helados	320 mg/kg	
Leche, leche saborizada, fórmula láctea saborizada y producto lácteo combinado saborizado/aromatizado	300 mg/Kg	
Bebidas saborizadas no alcohólicas, congelados, polvos ⁷ , concentrados ⁷ y concentrados de manufactura ⁷	300 mg/kg	
Postres a base de cereales	250 mg/kg	

Postres a base de agua con aroma de frutas	400 mg/kg	
Pastas de frutas y hortalizas	250 mg/kg	
Pulpas de frutas y hortalizas		
Purés de frutas y hortalizas		
Salsas de frutas y hortalizas		
Goma de mascar	5,000 mg/kg	
Ates, jaleas y mermeladas	450 mg/kg	
Aderezos y condimentos	400 mg/kg	
Productos de confitería	1,800 mg/kg	
Harinas preparadas	700 mg/kg	
Frutas y hortalizas en conserva, envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	400 mg/kg	
Néctares de frutas y hortalizas	300 mg/kg	
Salsas y productos análogos ⁷	450 mg/kg	
Alimentos preparados concentrados y condensados	600 mg/kg	Sopas y caldos
Vinagre	400 mg/kg	
Productos de panificación	650 mg/kg	
Productos lácteos fermentados y acidificados	300 mg/kg	

Productos de cacao y chocolate	800 mg /kg	
Cacao en polvo o pasta ¹	580 mg/kg	
Cacao en jarabe ¹	400 mg/kg	
Productos de cacao para untar y rellenos ¹⁰	400 mg/kg	
Postres y rellenos	250 mg/kg	
Café, té y sus derivados ¹⁴	300 mg / kg	
Suplementos alimenticios	2,400 mg/kg	
Jarabe de mesa ⁶	1,500 mg /kg	
Edulcorantes de mesa incluidos los que contienen edulcorantes de alta intensidad	BPF	
Aderezos y condimentos	700 mg/Kg	
Frutas congeladas	400 mg/Kg	

NOTAS

¹ En el producto acabado/ productos finales a base de cacao y productos del chocolate

² No debe sobrepasar la dosis máxima de uso de acesulfame potásico individualmente o en combinación con la sal de acesulfame-aspartame

³ No debe sobrepasar la dosis máxima de uso de aspartame individualmente o en combinación con la sal de acesulfame-aspartame

⁴ Como ácido ciclámico

⁵ Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento 2500mg/kg

⁶ Solo para uso para jarabes para hotcakes y jarabe de arce

⁷ En producto listo para consumo

⁸ Dosis de utilización registrado como equivalentes de acesulfame potásico (la dosis máxima registrada puede convertirse a una base de sal de aspartame y acesulfame dividiéndola entre 0.44). El uso combinado de la sal de aspartame y acesulfame con acesulfame potásico o aspartame individual, no debe ser superior a las dosis máximas individuales para acesulfame potásico o aspartame (la dosis máxima de uso registrada puede convertirse al equivalente de aspartame dividiéndola entre 0.68)

⁹ Como equivalentes de esteviol

¹⁰ Sólo para uso en las emulsiones a base de grasa para untar

¹¹ Sólo para uso en la salmuera en la producción de embutidos

¹² Sólo en productos agrídulces

¹³ Sólo para complementos masticables

¹⁴ Sólo para uso en productos listos para tomar y premezclas de productos listos para tomar

Los productos que utilicen cualquier edulcorante listado en este anexo, deben declarar en su etiquetado el contenido del edulcorante expresado en mg o g por 100 g del producto.

Los productos con aspartame, deben ostentar la leyenda “FENILCETONURICOS: CONTIENE FENILALANINA”

Los edulcorantes de mesa, cualquiera que sea su forma de presentación, deben cumplir con las disposiciones generales de etiquetado, indicando además la concentración por porción y su IDA correspondiente

ANEXO VIII**Edulcorantes que pueden ser utilizados de acuerdo a las BPF**

1. ERITRITOL			
Sinónimos:	1,2,3,4-Butanetretol. Meso eritritol.	SIN:	968
	Tetrahidroxibutano. Ficitol		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones	

Todas las categorías	BPF	
----------------------	-----	--

2. ISOMALTOL

Sinónimos: Mezcla de 6-0-alfa-d-glucopiranosil-d-sorbitol y 1-0-alfa-d-glucopiranosil-d-manitol dihidratada. Isomaltulosa hidrogenada. Isomaltol Isomalt.		SIN:	953
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones	
Todas las categorías	BPF		

3. JARABE DE POLIGLICITOL

Sinónimos: Almidón hidrolizado hidrogenado, poliglucitol, poliglicitol.		SIN:	964
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones	
Todas las categorías	BPF		

4. LACTITOL

Sinónimos: Lactositol, lactobiositol		SIN:	966
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones	
Todas las categorías	BPF		

5. MALTITOL

JARABE DE MALTITOL			SIN:	965 (i) 965 (ii)
Sinónimos: D-Glucitol. D-Sorbitol.				
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones		
Todas las categorías	BPF			

6. MANITOL.

Sinónimos: Acido cordicépico. D-manitol.			SIN:	421
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones		
Todas las categorías	BPF			

7. SORBITOL

JARABE DE SORBITOL			SIN:	420 (i) 420 (ii)
Sinónimos: D-Glucitol. D-Sorbitol.				
Otras funciones tecnológicas: Estabilizante. Humectante. Incrementador de volumen. Secuestrante.				
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones		
Todas las categorías	BPF			

8. TAUMATINA

Sinónimos:			SIN:	957
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones		
Todas las categorías	BPF			

9. XILITOL.

Sinónimos: No reportado			SIN:	967
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones		
Todas las categorías	BPF			

NOTAS

Los productos que utilicen cualquier edulcorante listado en este anexo, deben expresar en su etiquetado el contenido del edulcorante expresado en mg o g por 100g del producto.

Los edulcorantes de mesa a base de POLIOLES (isomaltol, lactitol, manitol, sorbitol, xilitol, maltitol y eritritol), deben ostentar la leyenda “CONTIENE: _____, EL CONSUMO EXCESIVO DE ESTE EDULCORANTE PUEDE CAUSAR EFECTOS LAXANTES” en el espacio en blanco el nombre del edulcorante, o leyenda análoga.

Los edulcorantes de mesa, cualquiera que sea su forma de presentación, deben cumplir con las disposiciones generales de etiquetado, indicando además la concentración por porción.

ANEXO IX

Aditivos permitidos en fórmulas para lactantes, fórmulas de continuación y fórmulas para necesidades especiales de nutrición

1. ACIDO ASCORBICO			
Sinónimos: 2,3-Dehidro-L-treohexono-1,4-lactona. gulofuranolactona. Ácido L-ascórbico.		3-Ceto-L-	SIN: 300
Función tecnológica: Antioxidante, agente de retención de color, regulador de acidez, agente de tratamiento de harinas, acondicionador de masa			
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones	
Fórmulas de continuación	5 mg / 100 mL (producto listo para su consumo) Expresados en ácido ascórbico y dentro del límite para el sodio		
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	5 mg / 100 mL (producto listo para su consumo) Expresados en ácido ascórbico y dentro del límite para el sodio		

2. ACIDO CITRICO			
Sinónimos: Ácido 2-hidroxi-1,2,3-propan- tricarboxílico. Ácido cítrico anhidro. Ácido cítrico monohidratado.		Ácido cítrico	SIN: 330
Función tecnológica: Regulador de pH, antioxidante, secuestrante, acidificante, acidulante			
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones	
Fórmulas para lactantes	BPF		
Fórmulas de continuación	BPF		
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	BPF		

3. ACIDO LACTICO			
Sinónimos: Ácido 1-hidroxietano-1-carboxílico. propiónico. Ácido láctico (l-,d- y dl-)		2-Hidroxiácido	SIN: 270
Función tecnológica: Acentuador de sabor, regulador de pH, acidulante, acidificante			
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones	
Fórmulas para lactantes	BPF		
Fórmulas de continuación	BPF		
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	BPF		

4. ALMIDONES MODIFICADOS	
	SIN:
ALMIDON OXIDADO ^a	1404
FOSFATO DE MONOALMIDON ^b	1410
GLICEROLADO DE DIALMIDON ^c	1411
FOSFATO DE DIALMIDON ^d	1412
FOSFATO DE DIALMIDON FOSFATADO ^e	1413
FOSFATO DE DIALMIDON ACETILADO ^f	1414
ACETATO DE ALMIDON ^g	1420
ADIPATO DE DIALMIDON ACETILADO ^h	1422
ALMIDON HIDROXIPROPILADO ⁱ	1440

ALMIDON OCTENIL SUCCINATO SODICO^j		1450
ALMIDON OXIDADO ACETILADO^k		1451
Sinónimos: ¹ Almidón tostado, ^{a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k} Almidón modificado, ^c Dialmidón glicerol, Fosfato de dialmidón esterificado con trimetafosfato de sodio; esterificado con oxiclóruo de fósforo, ^e Dialmidón fosfato fosfatado, ^f Fosfato acetilado de dialmidón, ^g Almidón acetilado, ^h Adipato acetilado de dialmidón, ⁱ Hidroxipropil almidón.		
Función tecnológica: Espesante		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Fórmulas para necesidades especiales de Nutrición	6, 000 mg / 100 mL solo o combinado (100 ml de producto listo para Consumo)	Sólo aplica al Dialmidon Glicerol Acetilado
	2,000 mg /100 ml (100 ml de producto listo para Consumo)	Sólo aplica al Octenilsuccinato sódico de almidón
	2500 mg /100 ml (100 ml de producto listo para Consumo)	Sólo aplica al Fosfato de dialmidón acetilado, Fosfato de Dialmidón, Hidrolizados o aminoácidos, Fosfato fosfatado de dialmidón Hidroxipropil almidón. Solo o mezclado Sólo en Fórmulas a base de Proteínas Hidrolizados o aminoácidos
	500 mg /100 ml (100 ml de producto listo para consumo)	Sólo aplica al Fosfato de dialmidón acetilado Fosfato de Dialmidón, Hidroxi propil almidón, fosfato fosfatado de dialmidón Solo o mezclado en Fórmulas a base de soya)
Fórmulas de Continuación	6 g /100 ml (100 ml de producto listo para consumo), solo o combinado.	Sólo aplica al Dialmidón Glicerol, Dialmidon Glicerol Acetilado

5. ASCORBATO DE CALCIO

Sinónimos: 3-Ceto-L-gulofurano-lactona-enolato de calcio. 2,3-Didehidro-L-trio-hexano-1,4-lactona-enolato de calcio. Sal de calcio del ácido ascórbico. Ascorbato cálcico.		SIN:	302
Función tecnológica: Antiaglutinante, antioxidante, agente de retención de color, acondicionador de mas			
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones	
Fórmulas de continuación	5 mg / 100 ml Solo o mezclados		
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	5 mg / 100 mL (producto listo para su consumo)		

6. ASCORBATO DE POTASIO

Sinónimos: 3-Ceto-L-gulofurano-lactona-enolato de potasio. 2,3-Didehidro-L-trio-hexano-1,4-lactona enolato de potasio. Sal de potasio del ácido ascórbico. Ascorbato potásico.		SIN:	303
Función tecnológica: Antioxidante, agente de retención de color			
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones	
Fórmulas de continuación	5 mg / 100 mL Solo o mezclado Expresados como ácido ascórbico		
Fórmulas para Necesidades Especiales de Nutrición	5 mg / 100 mL Solo o mezclado Expresados como ácido ascórbico		

7. ASCORBATO DE SODIO

Sinónimos: 3-Ceto-L-gulofurano-lactona-enolato de sodio. 2,3-Didehidro-L-trio-hexano-1,4-lactona-enolato de sodio. Sal de sodio del ácido ascórbico. Ascorbato sódico.	SIN:	301
---	------	-----

Función tecnológica: Antioxidante, agente de retención de color

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Fórmulas de continuación	5 mg /100 ml Solo o mezclado Expresados como ácido ascórbico dentro de los límites establecidos para el sodio	
Fórmulas para Necesidades Especiales de Nutrición	5 mg /100 ml Solo o mezclado Expresados como ácido ascórbico dentro de los límites establecidos para el sodio	

8. CARBONATO DE POTASIO

Sinónimos: Sal dipotásica del ácido carbónico. Carbonato potásico. Sal de potasio del ácido carbónico.	SIN:	501 (i)
---	------	---------

Función tecnológica: Regulador y estabilizante de pH

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Fórmulas para lactantes	200 mg/ 100 mL solo o combinado dentro de los límites de potasio	
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	200 mg/ 100 mL solo o combinado dentro de los límites de potasio	
Fórmulas de continuación	BPF solo o combinado dentro de los límites de potasio	

9. CARBONATO HIDROGENADO DE POTASIO

Sinónimos:	SIN:	501 (ii)
-------------------	------	----------

Función tecnológica: Regulador y estabilizante de pH

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Fórmulas para lactantes	200 mg/ 100 mL solo o combinado dentro de los límites de potasio	
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	200m g/ 100 mL solo o combinado dentro de los límites de potasio	
Fórmulas de continuación	BPF solo o combinado dentro de los límites de potasio	

10. CARBONATO DE SODIO

Sinónimos: Sal de sodio del ácido carbónico. Carbonato sódico.	SIN:	500 (i)
---	------	---------

Función tecnológica: Regulador y estabilizante de pH

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Fórmulas para lactantes	200 mg/ 100 mL solo o combinado dentro de los límites desodio	
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	200 mg/ 100 mL solo o combinado dentro de los límites de sodio	
Fórmulas de continuación	BPF solo o combinado dentro de los límites de potasio	

11. CARBONATO HIDROGENADO DE SODIO		
Sinónimos:	SIN:	500 (ii)
Función tecnológica: Regulador y estabilizante de pH		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Fórmulas para lactantes	200 mg/ 100 mL solo o combinado dentro de los límites de sodio	
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	200 mg/ 100 mL solo o combinado dentro de los límites de sodio	
Fórmulas de continuación	BPF solo o combinado dentro de los límites de sodio	

12. CARRAGENINA		
CARRAGENATO DE AMONIO^a CARRAGENATO DE CALCIO^b CARRAGENATO DE POTASIO^c CARRAGENATO DE SODIO^d		
Sinónimos: ^{a,b,c,d} Polisacárido de D-galactosa y 3,6-anhidro-galactosa y Euchemana. Iridofican. Furcerelan. Hipnean. Carragenina semielaborada	SIN:	407
Función tecnológica: Espesante, gelificante, estabilizante, emulsificante, incrementador de volumen		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Fórmulas para lactantes	30 mg / 100 ml Solo o mezclado (producto listo para consumo)	Sólo carragenina Fórmulas líquidas a base de leche o a base de soya
	100 mg / 100 ml (producto listo para consumo)	Sólo carragenina Fórmulas líquidas a base de proteína hidrolizada y/o aminoácidos
Fórmulas de continuación	30 mg / 100 ml solo o mezclado	Sólo carragenina Fórmulas líquidas a base de leche o a base de soya
	100 mg / 100 ml (producto listo para consumo)	Sólo carragenina Fórmulas líquidas a base de proteína hidrolizada y/o aminoácidos

13. CITRATO DE CALCIO		
Sinónimos: Sal tricálcica del ácido 2-hidroxi-1,2,3-propantricarboxílico. Sal de calcio del ácido cítrico. Citrato cálcico. Citrato tricálcico.	SIN:	333
Función tecnológica: Regulador de pH, secuestrante, estabilizante, antioxidante		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Fórmulas para lactantes	BPF	
Fórmulas de continuación	BPF	
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	BPF	

14. CITRATO DIHIDROGENADO DE SODIO		
Sinónimos: Citrato monosódico, citrato monobásico de sodio	SIN:	331(i)
Función tecnológica: Agente de tratamiento de harinas, regulador de pH		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Fórmulas para lactantes	BPF	

Fórmulas de continuación	BPF	
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	BPF	

15. CITRATO TRIPOTASICO

Sinónimos: Sal tripotásica del ácido 2-hidroxiopropan-1,2,3-tricarboxílico. Sal tripotásica del ácido beta hidroxi-tricarboxílico. Sal tripotásica del ácido cítrico. Citrato de potasio.	SIN:	332 (ii)
--	------	----------

Función tecnológica: Regulador de pH, estabilizante, emulsificante, antioxidante, secuestrante

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Fórmulas para lactantes	BPF	Dentro de los límites de potasio
Fórmulas de continuación	BPF	Dentro de los límites de potasio
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	BPF	Dentro de los límites de potasio

16. CITRATO TRISODICO

Sinónimos: Sal trisódica del ácido 2-hidroxiopropan-1,2,3-tricarboxílico. Sal tripotásica del ácido beta-hidroxi-tricarboxílico. Sal trisódica del ácido cítrico. Citrato de sodio.	SIN:	331 (iii)
--	------	-----------

Función tecnológica: Regulador de pH, emulsificante, antioxidante, secuestrante

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Fórmulas para lactantes	BPF	Dentro de los límites de sodio
Fórmulas de continuación	BPF	Dentro de los límites de sodio
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	BPF	Dentro de los límites de sodio

17. DIALMIDON GLICEROL ACETILADO

Sinónimos: Almidón modificado. Glicerol de dialmidón acetilado	SIN:	1423
---	------	------

Función tecnológica: Emulsificante, espesante

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Fórmulas de continuación	6,000 mg/100 mL	Solos o mezclados
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	6,000 mg/100 mL	Solos o mezclados

18. DIOXIDO DE CARBONO

Sinónimos: Anhídrido del ácido carbónico.	SIN:	290
--	------	-----

Función tecnológica: Regulador de acidez, gas de envasado, gasificante, regulador de pH, propulsor, conservador

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Fórmulas para lactantes	BPF	
Fórmulas de continuación	BPF	
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	BPF	

19. ESTERES CITRICOS Y DE ACIDOS GRASOS DEL GLICEROL

Sinónimos: Mezcla de ésteres de ácido cítrico y ácidos grasos con glicerol. Citroglicéridos. Esteres mono y diglicéridos del ácido cítrico. Esteres cítricos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos	SIN:	472 (c)
---	------	---------

Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante, espesante, gelificante

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
-----------------------	---------------	---------------

Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	750 mg/ 100 mL	En fórmulas en polvo a base de proteína hidrolizada y/o aminoácidos
	900 mg/ 100 mL	En fórmulas líquidas a base de proteína hidrolizada y/o aminoácidos

20. ESTERES DE ASCORBILO

PALMITATO DE ASCORBILO.

SIN:

304

Sinónimos: Ester ascorbílico del ácido hexadecanoico. Ester ascorbílico del ácido palmítico. 6-Palmitol-3-ceto-L-gulofuranolactona. Palmitato ascorbílico.

Función tecnológica: Antioxidante, estabilizante, emulsificante, espesante, gelificante

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Fórmulas de continuación	5 mg / 100 ml	Sólo o combinado
Fórmulas para lactantes	1 mg /100 ml	Sólo o combinado
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	1 mg / 100 ml	Sólo o combinado

21. ESTERES DIACETILTARTARICOS Y DE LOS ACIDOS GRASOS DEL GLICEROL

Sinónimos: Esteres de glicerol mezclados de los ácidos moni y diacetiltartárico y ácidos grasos de grasas de alimentos. Esteres de mono y diglicéridos del ácido diacetil tartático.

SIN:

472 (e)

Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante.

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Fórmulas para lactantes	240 mg/ 100 mL (producto listo para consumo)	En fórmulas a base de proteína hidrolizada y/o aminoácidos

22. GOMA DE ALGARROBO

Sinónimos: Algarrobo. Goma garrofin. Goma de semillas de algarrobo

SIN:

410

Función tecnológica: Espesante, estabilizante, emulsificante, gelificante

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Fórmulas de continuación	100 mg /100 ml (producto listo para consumo)	
Fórmulas para lactantes	100 mg /100 ml (producto listo para consumo)	
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	100 mg /100 ml (producto listo para consumo)	

23. GOMA GUAR

Sinónimos: Polisacáridos de alto peso molecular derivados de galactomananas. Harina guar.

SIN:

412

Función tecnológica: Estabilizante, espesante, emulsificante, incrementador de volumen, gelificante

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Fórmulas de continuación	100 mg /100ml (producto listo para consumo)	
Fórmulas para lactantes	100 mg /100ml	En fórmulas líquidas que contenga

	(producto listo para consumo)	proteínas hidrolizadas.
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	100 mg /100ml (producto listo para consumo)	En fórmulas líquidas que contenga proteínas hidrolizadas.

24. GOMA XANTANA

Sinónimos:		SIN:	415
Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante, espesante, gelificante, espumante			
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones	
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	100 mg/ 100 mL Solo o combinado (producto listo para consumo)		

25. HIDROXIDO DE CALCIO

Sinónimos: Dihidróxido de calcio. Hidróxido cálcico. Hidrato de calcio.		SIN:	526
Función tecnológica: Regulador de pH, endurecedor, regulador de acidez			
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones	
Fórmulas para lactantes	200 mg /100 mL solo o combinado dentro de los límites de calcio		
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	200 mg /100 mL solo o combinado dentro de los límites de calcio		
Fórmulas de continuación	BPF solo o combinado dentro de los límites de calcio		

26. HIDROXIDO DE POTASIO

Sinónimos: Hidróxido potásico. Hidrato de potasio. Potasa cáustica.		SIN:	525
Función tecnológica: Regulador de pH			
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones	
Fórmulas para lactantes	200 mg /100 mL solo o combinado dentro de los límites de potasio (producto listo para su consumo)		
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	200 mg /100 mL (producto listo para su consumo) solo o combinado dentro de los límites de potasio		
Fórmulas de continuación	BPF (producto listo para su consumo) solo o combinado dentro de los límites de potasio		

27. HIDROXIDO DE SODIO

Sinónimos: Hidróxido sódico. Hidrato de sodio. Sosa cáustica.		SIN:	524
--	--	------	-----

Función tecnológica: Regulador de pH		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Fórmulas para lactantes	200 mg /100 mL solo o combinado dentro de los límites de sodio (producto listo para su consumo)	
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	200 mg /100 mL solo o combinado dentro de los límites de sodio (producto listo para su consumo)	
Fórmulas de continuación	BPF solo o combinado dentro de los límites de sodio (producto listo para su consumo)	

28. LECITINA

Sinónimos: Mezcla de complejo de acetona-fosfátidos insolubles incluyendo: fosfatidil colina, fosfatidil-etanolamina y fosfatidil inositol, combinada con varias cantidades de otras sustancias tales como triglicéridos, ácidos grasos y carbohidratos. Fosfolípidos. Fosfátidos. Lecitina parcialmente hidrolizada. Lecitina de soya. Lecitina hidroxilada. Lecitina de girasol (*Helianthus annuus*)

SIN:

SIN: 322i

Función tecnológica: Antioxidante, emulsificante, estabilizante, espesante, gelificante, coadyuvante en el tratamiento de harinas

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Fórmulas de continuación	500 mg/100 mL (producto listo para su consumo)	
Fórmulas para lactantes	500 mg/100mL (producto listo para su consumo)	Si se añade más de otro emulsificante el Nivel máx. De cada uno se debe reducir proporcionalmente en función de las otras sustancias presentes
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	500 mg/100mL (producto listo para su consumo)	Si se añade más de otro emulsificante el Nivel máx. De cada uno se debe reducir proporcionalmente en función de las otras sustancias presentes

29. MONOGLICERIDOS Y DIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS:
MONOESTEARATO DE GLICERILO MONOGLICERIDOS Y DIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS
MONOPALMITATO DE GLICERILO
MONOOLEATO DE GLICERILO

Sinónimos: Monoestearina. Mono y diglicéridos. Monopalmitina. Mono y diglicéridos. Monooleína. Mono y diglicéridos.

SIN:

471

Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante, espesante, acondicionador de masa, gelificante, antiespumante

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Fórmulas de continuación	400 mg/100 mL (producto listo para su consumo)	
Fórmulas para lactantes	400 mg/100 mL (producto listo para su consumo)	

Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	400 mg/100 mL (producto listo para su consumo)	
---	---	--

30. NITROGENO

Sinónimos: No reportado.		SIN:	941
Función tecnológica: Gas de envasado, propulsor, coadyuvante			
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones	
Fórmulas para lactantes	BPF		
Fórmulas de continuación	BPF		
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	BPF		

31. PECTINAS

Sinónimos: Pectina. Pectina amidada. Pectina no amidada. Pectina de bajo metóxilo. Esteres metílicos parciales del ácido poligalacturónico y sus sales de amonio, calcio, potasio y sodio. Pectato amónico. Pectato de amonio. Pectato cálcico. Pectato de calcio. Pectato potásico. Pectato de potasio. Pectato sódico. Pectato de sodio		SIN:	440
Función tecnológica: Emulsificante, gelificante, espesante, estabilizante			
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones	
Fórmulas de continuación	1,000 mg / 100 ml solo o mezclado Producto listo para su consumo		
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	1,000 mg / 100 ml solo o mezclado Producto listo para su consumo		

32. TOCOFEROLES

		SIN:	
D-ALFA-TOCOFEROL CONCENTRADO^a		307 (a)	
TOCOFEROLES CONCENTRADOS. (MEZCLA)^b		307 (b)	
DL-ALFA-TOCOFEROL^c		307 (c)	
Sinónimos: ^a RRR-alfa-tocoferol. d-alfa tocoferol. ^b Mezcla de tocoferoles concentrados que contienen: d-alfa, d-beta-, d-gama-, d-delta-tocoferoles. ^c 3,4-Dihidro-2,5,7,8,-tetrametil-2- (4,8,12-trimetiltridecil)-2H-1-benzopiran-6-ol. dl-2,5,7,8-Tetrametil-2-(4'8'12'-trimetildecil)-6-cromanol. dl-5,7,8,-Trimetiltocol. Tocoferol.			
Función tecnológica: Antioxidante			
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones	
Fórmulas de continuación	3 mg/ kg de grasa Solo o mezclado	D-alfa tocoferol concentrado	
	3 mg/ 100 ml Solo o mezclado	Tocoferoles concentrados (mezcla)	
Fórmulas para lactantes	1 mg / 100 mL solo o en combinación	Tocoferoles concentrados (mezcla)	
Fórmulas para necesidades especiales de nutrición	1 mg / 100 mL solo o en combinación	Tocoferoles concentrados (mezcla)	