

SEGUNDA SECCION
PODER EJECUTIVO
SECRETARIA DE SALUD

ACUERDO por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, publicado el 16 de julio de 2012.

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

MARÍA DE LAS MERCEDES MARTHA JUAN LÓPEZ, Secretaria de Salud, con fundamento en los artículos 39, de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4, fracción III, 194, fracción I y 215, fracción IV, de la Ley General de Salud; 22, 201, 202, 203, 208 y 208 BIS, del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios; 7, fracción XXVI, del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud; y

CONSIDERANDO

Que con fecha 16 de julio de 2012, fue publicado en el Diario Oficial de la Federación, el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias;

Que la expedición de dicho Acuerdo, constituye una medida de protección a la salud de la población, mediante la cual se garantiza la condición idónea de los productos destinados al uso o consumo de las personas, a través del adecuado control de los aditivos que intervienen en su elaboración;

Que el campo de la industria de los alimentos y las bebidas se encuentra en evolución continua, por lo que es necesario adaptar las acciones tomadas, orientadas a la protección de la salud de la población, que al mismo tiempo eviten el rezago de nuestro país en dicho campo;

Que en términos del artículo 208, del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, se han recibido diversas solicitudes de la industria para la evaluación e inclusión de sustancias en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, señalado en el primer párrafo de este apartado, y

Que conforme a lo dispuesto en el artículo 208 Bis, del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, la Secretaría de Salud debe actualizar el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, a fin de integrar aquellos aditivos y coadyuvantes, que han sido evaluados y aprobados por esta Dependencia del Ejecutivo Federal, por lo que he tenido a bien expedir el siguiente:

**ACUERDO POR EL QUE SE MODIFICA EL DIVERSO POR EL QUE SE
DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS,
BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES
SANITARIAS, PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL
16 DE JULIO DE 2012**

Artículo Primero.- Se reforman los numerales 6, 14, 18, 26, 31, 55, 86, 92, 93 y se adiciona el numeral 69 Bis, al “ANEXO I, Aditivos con diversas Clases Funcionales y con una IDA establecida”, del Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de julio de 2012, para quedar de la manera siguiente:

ANEXO I

Aditivos con diversas Clases Funcionales y con una IDA establecida

1. a 5. ...

6. TIODIPROPIONATOS		
		SIN:
Acido tiodipropiónico^a		388
Tiodipropionaro de dilaurolo^b		389
Sinónimos: ^b Ester dilaurílico del ácido tiodipropiónico, Tiodipropionato dilaurílico		
Función tecnológica: Antioxidante y sinérgico		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Aceites y grasas comestibles	100 mg/kg	
7. a 13. ...		

14. BENZOATOS		
ACIDO BENZOICO^a		210
BENZOATO DE SODIO^b		211
BENZOATO DE POTASIO^c		212
BENZOATO DE CALCIO^d		213
Sinónimos: ^a Acido bencencarboxílico. Acido fenilcarboxílico. Acido fenilfórmico. Carboxibenceno.		
^b Sal de sodio del ácido bencencarboxílico. Sal de sodio del ácido fenilcarboxílico. Sal de sodio del ácido benzoico. Benzoato sódico.		
^c Sal de potasio del ácido bencencarboxílico. Sal de potasio del ácido fenilcarboxílico. Sal de potasio del ácido benzoico. Benzoato potásico.		
^d Sal de calcio del ácido bencencarboxílico. Sal de calcio del ácido fenilcarboxílico. Sal de calcio del ácido benzoico. Benzoato monocálcico. Benzoato cálcico.		
Función tecnológica: Conservador		
Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Cremas	1,000 mg/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	1,000 mg/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 solo o mezclado
Bebidas alcohólicas preparadas y cocteles	1,000 mg/L	
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
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	600 mg/L	La mezcla con otros conservadores no debe exceder

alcohólicas.		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 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. a 17. ...

18. CARBONATO DE POTASIO

Sinónimos: Sal dipotásica del ácido carbónico. Carbonato potásico. Sal de potasio del ácido carbónico.		SIN:	501 (i)
Función tecnológica: Regulador, estabilizante de pH y gasificante o polvos para hornear.			
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	BPF	

desecados, secos		
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. a 25. ...**26. CITRATOS DE ISOPROPILO.**

Sinónimos: Ester isopropílico del ácido cítrico. SIN: 384
Citrato isopropílico. Citrato de monoisopropilo

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. Excepto como conservador
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. Límite máximo en el producto listo para el consumo

27. a 30. ...**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	2,500 mg/kg	
Productos cárnicos curados crudos	2,500 mg/kg	
Productos cárnicos curados madurados	2,500 mg/kg	
Productos cárnicos desecados, secos	2,500 mg/kg	
Productos cárnicos empanados o rebozados congelado	2,500 mg/kg	
Productos cárnicos marinados o en salmuera	2,500 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 semipreparadas envasadas en recipiente de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico	500 mg/kg	

32. a 54. ...

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 CALCIOⁱ	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 TRIMAGNESICOⁿ	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. Fosfato diácido de sodio.

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

^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. Fosfato diácido de potasio

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

^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. Fosfato diácido de calcio.

ⁱOrtofosfato hidrogenado de calcio. Fosfato de calcio secundario. Fosfato dicálcico. Fosfato dibásico de calcio. Monofosfato hidrogenado de calcio. Hidrogenofosfato 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. Fosfato diácido de amonio.

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

diamónico.

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

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

^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.

^rNo se han encontrado sinónimos.

^sDifosfato tetrapotásico. Pirofosfato de potasio. Pirofosfato potásico.

^tDifosfato dicálcico. Pirofosfato de calcio.

^uDifosfato ácido de calcio. Difosfato diácido cálcico

^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 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	Mezclado con otros aditivos que tengan la misma función, expresados como sustancias anhidras Mezclado con otros fosfatos. Expresados como P ₂ O ₅ Utilizados individualmente. Expresado como sustancias anhidras. Utilizado individualmente, expresado como P ₂ O ₅
Crema deshidratada	5,000 mg/kg de fosfato tripotásico, fosfato	Solo o mezclado, expresado como sustancia anhidra

	trisódico, polifosfato de potasio, polifosfato de sodio	
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 anhidras
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 anhidras
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 hidrogenado disódico, fosfato tripotásico, fosfato trisódico	Mezclado con otros aditivos que tengan la misma función, expresados como sustancias anhidras Utilizados individualmente. Expresado como sustancia anhidra

		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 combinado	lácteo	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 anhídras Solos o mezclados con otros aditivos que tengan la misma función. Expresadas como sustancias anhídras Solos o mezclados, expresados como sustancia anhidra. Para modificados en su composición.
Producto combinado	lácteo 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 anhídras
Producto combinado	lácteo 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	3,000 mg/kg de polifosfato	Mezclado con otros aditivos que

combinado esterilizado	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 hidrogenado de sodio y fosfato dihidrogenado de potasio, fosfato hidrogenado de calcio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado disódico, fosfato trisódico, fosfato tripotásico.	tengan la misma función, expresados como sustancias anhidras Utilizados individualmente. Expresado como sustancia anhidra
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 tricálcico 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 pentapotásico, 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	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

		potasio, fosfato hidrogenado dipotásico, fosfato hidrogenado disódico.	
Fórmula saborizada	láctea	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 ultrapasteurizada	láctea	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 esterilizada	láctea	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 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.	Mezclado con otros aditivos que tengan la misma función, expresados como sustancias anhidras Utilizados individualmente. Expresado como sustancia anhidra
Fórmula deshidratada	láctea	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	Solo o mezclado, expresado como sustancia anhidra

	dipotásico, fosfato hidrogenado disódico, fosfato tripotásico, fosfato trisódico	
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 potasio, pirofosfato disódico, 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 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 tricálcico.	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 rebozados y congelados	10,000 mg/kg para fosfato de potasio, fosfato de sodio dihidrogenado, pirofosfato 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	En filetes y carne de pescado picada 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 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 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	Límite máximo en el producto listo para el consumo

	1000 mg/L de polifosfato de potasio y polifosfato de sodio	
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 trimágnesico, fosfato tricálcico 2,500 mg/kg para pirofosfato tetrasódico	
Harina de maíz nixtamalizado para preparar tortillas	BPF de ácido fosfórico	
Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas	5000 mg/kg de fosfato de calcio monobásico, fosfato de calcio dibásico y fosfato de calcio tribásico, y pirofosfato de calcio, fosfato de sodio dibásico y tribásico	Cantidad máxima como regulador de acidez, será independiente de la cantidad utilizada como aporte de calcio.
Productos de panificación	9,300 mg/kg	Como fósforo Para uso como agente de tratamiento de las harinas, leudante o agente fermentador.
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 ₂ O ₅
Chocolate	2,500 mg/kg de ácido fosfórico	Expresado como P ₂ O ₅
Derivados del cacao	2,500 mg/kg de ácido fosfórico	Expresado como P ₂ O 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 ₂ O 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 cel total de cationes Ca ²⁺ y NH ⁴⁺ presentes en la mezcla sucedánea de sal. Solas o mezcladas con otros sucedáneos de sal exentos de magnesio.
Suplementos alimenticios	2,200 mg/kg	Como fósforo En producto listo para consumo

56. a 69. ...

69 Bis. MONO Y DIGLICERIDOS ETOXILADOS

Sinónimos:

SIN: 488

Función tecnológica: Emulsificante

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Productos para hornear	<5000 mg/kg	Con relación al contenido de harina

Pasteles y mezclas para pasteles	<5000 mg/kg	En base seca
Coberturas para productos de panificación	<4500 mg/kg	
Glaseado y mezclas para glaseado	<5000 mg/kg	
Helados y postres congelados	<2000 mg/kg	
Sustitutos de crema o leche para café	<4000 mg/kg	

70. a 85. ...

86. SALES DE AMONIO DEL ACIDO FOSFATIDICO

Sinónimos: Mezcla de sales de amonio de glicéridos fosforilados. Fosfátidos de amonio. Emulsificante YN		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. a 91. ...

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: ^aAcido sulfuroso anhídrido. Oxido sulfuroso.

^bSulfito sódico

^cSulfito hidrogenado de sodio

^dPentaoxodisulfato disódico. Disulfito de sodio. Metabisulfito sódico. Pirosulfito de sodio. Bisulfito de sodio

^ePentaoxodisulfato de potasio disódico. Disulfito de potasio. Metabisulfito potásico. Piro-sulfito de potasio.

^fSulfito potásico.

^gSulfito hidrogenado de calcio

^hHiposulfito de sodio.

ⁱTiosulfato 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 lácteos 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 hermético y sometidas a tratamiento térmico	100 mg/kg	Sólo en frutas en almíbar Por efecto de transferencia
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	Como SO ₂ residual
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-dihidroxiбутanodioico. Acido dextrotartárico. Acido L-2,3-dihidrosuccínico. Acido L-tartárico. Acido tartarico	
^b Ácido 2,3-dihidroxiбутanodioico, ácido 2,3-dihidrosuccínico.	

^cSal monosódica del ácido L(+)-tartárico.

^dDextrotartrato de sodio

^eSal de potasio del ácido L(+)-tartárico. L (+)-Tartrato potásico.

^fÁcido (+)-2,3-dihidroxiutanedioico disódico. Sal disódica del ácido L(+)-tartárico. (+)-Tartrato de sodio. L (+)-Tartrato disódico.

^gÁcido (+)-2,3-dihidroxiutanedioico 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: 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 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	3,000 mg/kg	Excepto en jugos de frutas

concentrado, jugos clarificados, jugos deshidratados y néctares) envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico		
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 alcohólicas	2,000 mg/L de ácido tartárico	Límite máximo en el producto listo para el consumo
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	Solo o en combinación con tartratos en bizcocho y galletas * Únicamente en su forma L(+)

	monopotásico, tartrato monosódico y tartrato de sodio y potasio*	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. a 98. ...

Artículo Segundo.- Se reforman los numerales 4, 5, 10, 41, 44, 83.5', 148 y 149 del "ANEXO II, Aditivos con diversas Clases Funcionales que pueden ser utilizados de acuerdo con BPF", del Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de julio de 2012, para quedar de la manera siguiente:

ANEXO II

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

1. a 3. ...

4. ACETATO DE SODIO⁸

Sinónimos: Sal de sodio del ácido acético. Acetato sódico. SIN: 262 (i)

Función tecnológica: Conservador, regulador de pH, secuestrante

5. ACIDO ACETICO GLACIAL^{1,8}

Sinónimos: Acido etanoico. Acido acético. SIN: 260

Función tecnológica: Conservador, regulador de pH, acidificante, acidulante

6. a 9. ...

10. ACIDO ERITORBICO³

Sinónimos: Gama-lactona del ácido D-eritro-hex-2-enoico. Acido d-araboascórbico. Acido d-isoascórbico. Acido isoascórbico. SIN: 315

Función tecnológica: Regulador de pH, antioxidante, agente de retención de color.

11. a 40. ...

41. CARBONATO DE CALCIO¹³

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

Función tecnológica: Antiaglomerante, estabilizante, regulador de pH, colorante y acondicionador de masa.

42. a 43. ...**44. CARBONATO DE SODIO^{11,13}****Sinónimos:** Sal de sodio del ácido carbónico. Carbonato sódico.**SIN:**

500 (i)

Función tecnológica: Regulador, estabilizante de pH y gasificante.**45. a 82.5'. ...****83. 5' GUANILATO DISÓDICO****Sinónimos:** Sal disódica del ácido 5'guanílico, guanilato de sodio, 5'guanilato de sodio.**SIN:**

627

Función tecnológica: Acentuador de sabor**84. a 147. ...****148. PROPIONATO DE CALCIO^{2,8}****Sinónimos:** Sal de calcio del ácido propiónico. Propanoato de calcio. Propionato cálcico.**SIN:**

282

Función tecnológica: Conservador**149. PROPIONATO DE POTASIO^{2,8}****Sinónimos:** Propanoato de potasio**SIN:**

283

Función tecnológica: Conservador**150. a 165. ...****NOTAS: ...****EXCEPCIONES DE USO: ...**

Artículo Tercero.- Se reforma el numeral 9 y se adiciona el 24, al “**ANEXO III, Colorantes con IDA establecida**”, del Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de julio de 2012, para quedar de la manera siguiente:

ANEXO III**Colorantes con IDA establecida****1. a 8. ...**

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 β APO-8'-CAROTENOICO^d. ANARANJADO ALIMENTOS 7 (ÉSTER ETÍLICO).	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 apocarotenólico	
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	BFP	Para carotenos en general
Bebidas saborizadas no alcohólicas. ³	100 mg/L de beta caroteno sintético, beta-apo-8'-carotenal, carotenos naturales y beta caroteno <i>Blakeslea trispora</i>	
Bebidas saborizadas no alcohólicas congeladas.	100 mg/L de beta caroteno sintético, beta-apo-8'-carotenal, carotenos naturales y beta caroteno <i>Blakeslea trispora</i>	
Jarabes y concentrados para preparar bebidas no alcohólicas. ³	100 mg/L de beta caroteno sintético, beta-apo-8'-carotenal, carotenos naturales y beta caroteno <i>Blakeslea trispora</i>	

Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas.3	100 mg/L de beta caroteno sintético, beta-apo-8'-carotenal, carotenos naturales y beta caroteno <i>Blakeslea trispora</i>	
Polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas.3	100 mg/L de beta caroteno sintético, beta-apo-8'-carotenal, carotenos naturales y beta caroteno <i>Blakeslea trispora</i>	
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
Caramelos	100 mg/kg beta caroteno sintético	
Goma de mascar	100 mg/kg beta caroteno sintético	
Productos de confitería	200 mg/kg de beta caroteno sintético	

10. a 23. ...

24. NEGRO BRILLANTE PN

NEGRO ALIMENTOS 1

No. CI: 28440

SIN: 151

Sinónimos: 4-Acetamido-5-hidroxi-6-[7-sulfonato-4-(4-sulfonatofenilazo)-1-naftilazo]naftalen-1,7-disulfonato tetrasódico. Negro BN. Negro brillante BN. Negro PN. E 151.

Categoría de alimento	Límite máximo	Observaciones
Productos de confitería (dulces y dulces suaves)	300 mg/kg	Excepto frutas y hortalizas confitadas
Goma de mascar	300 mg/kg	

NOTAS: ...

Artículo Cuarto.- Se adicionan los numerales 54 al 56, al “ANEXO VI, Enzimas”, del Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de julio de 2012, para quedar de la siguiente manera:

ANEXO VI

Enzimas

No.	Nombre Común	Fuente	Número EC	Nombre químicos y sinónimos	Observaciones
1 a 53	...	...	...	...	...
54	Carboxipeptidasas	☐ <i>Aspergillus niger</i> conteniendo un gen para la carboxipeptidasas aislado de <i>Aspergillus niger</i>	3.4.16. X	☐ Carboxipeptidasa tipo serina ☐ Exopeptidasa;	Productos y dosis: ☐ 18-90 CPGU/L de leche en queso (máximo 225 CPGU/L) ☐ 400-1600 CPGU/kg de queso en polvo modificado por enzimas (EMC) (máx.

					4000 CPGU/kg) ☐ 80-180 CPGU/kg de productos cárnicos procesados, (máx. 400 CPGU/kg)
55	Glucoamilasa	☐ <i>Aspergillus niger</i> conteniendo un gen para la glucoamilasa aislado de <i>Talaromyces emersonii</i>	3.2.1.3	☐ Spirizyme TM flex; Novozym 54001; T-AMG; PPY 24900; glucoamilasa; enzima amiloglucosidasa; 1,4-glucosidolasa α -D-glucano;	Uso en la industria alimentaria en la producción de jarabes de glucosa, bebidas alcohólicas, cerveza y panificación, en una dosis máxima de 750 AGU/kg de sustrato sólido, i.e., 1kg de enzima por tonelada de sustrato sólido.
56	Fosfolipasa C	☐ <i>Pichia pastoris</i>	3.1.4.3	☐ Fosfatidilcolina colinofosfolidolasa ; ☐ PLC; ☐ Fosfolipasa específica de fosfatidilcolina; ☐ Lecitinasa C; ☐ ipofosfolidolasa I	En la refinación de aceites vegetales comestibles en una concentración máxima de uso de 1000g por tonelada métrica de aceite.

Artículo Quinto.- Se reforman los numerales 3 y 4, y se adiciona la Nota 15, al “ANEXO VII, Edulcorantes con IDA establecida”, del Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de julio de 2012, para quedar de la siguiente manera:

ANEXO VII

Edulcorantes con IDA establecida

1. a 2. ...

3. ASPARTAME¹⁵

Sinónimos: Ácido 3-amino-N-(alfa-carbometoxifenetil) succinámico. Éster 1-metílico de la N-L-alfa-aspartil-L-fenilalanina. Éster 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-ACESULFAME¹⁵

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. a 10. ...**NOTAS**

1 a 14 ...

¹⁵ Los productos con aspartame, deben ostentar la leyenda “FENILCETONURICOS: CONTIENE FENILALANINA”

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 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

Artículo Sexto.- Se reforma el numeral 2, del “ANEXO VIII, Edulcorantes que pueden ser utilizados de acuerdo a las BPF”, del Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de julio de 2012, para quedar de la siguiente manera:

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

1. ...

2. ISOMALT

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

3. a 9. ...**NOTAS ...**

Artículo Séptimo.- Se adicionan los numerales 790 al 817 al apartado I. Saborizantes Sintéticos y 2307 al 2334 al apartado II. Saborizantes Idénticos al Natural, del “**ANEXO XI, Saborizantes**”, del Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de julio de 2012, para quedar de la manera siguiente:

ANEXO XI

Saborizantes

I. SABORIZANTES SINTÉTICOS

No.	Número CAS	Nombre común	Sinónimos y No. FEMA	Nombre químico
1 al 789	...	...	...	...
790	1003050-32-5	N-(2-METILCICLOHEXIL)-2,3,4,5,6-PENTAFLUOROBENZAMIDA	No. FEMA 4678	PFMC Benzamida
791	1064678-08-5	(±)-4-METIL-2-PROPIL-1,3-OXATIANO	No. FEMA 4677	1,3-Oxathiano, 4-metil-2-propil-
792	1093200-92-0	3-[(4-AMINO-2,2-DIOXIDO-1H-2,1,3-BENZOTIADIAZIN-5-YL)OXY]-2,2-DIMETIL-N-PROPILPROPANAMIDA	No. FEMA 4701	3-(4-Amino-1H-benzo[c][1,2,6]tiadiazin-5-yloxy-2,2-dimetil-N-propilpropanamida-2,2-dioxido 3-(1H-Benzo[c][1,2,6]tiadiazin-4-amina-2,2-dioxido)-5-iloxy-2,2-dimetil-N-propilpropanamida
793	1119711-29-3	(2S,5R)-N-[4-(2-AMINO-2-OXOETIL)FENIL]-5-METIL-2-(PROPAN-2-IL)CICLOHEXANOCARBONAMIDA	No. FEMA 4684	Benzeneacetamida, 4-[[[(2S,5R)-5-metil-2-(1-metiletil)ciclohexil]carbonil]amino]-
794	1119831-25-2	3-(1-((3,5-DIMETILISOXAZOL-4-IL)METIL)-1H-PIRAZOL-4-IL)-1-(3-HIDROXIBENZIL)IMIDAZOLIDINA-2,4-DIONA	No. FEMA 4725	2,4-Imidazolidinediona, 3-[1-[(3,5-dimetil-4-isoxazolil)metil]-1H-pirazol-4-yl]-1-[(3-hidroxifenil)metil]-
795	1120363-98-5	5-ISOPROPIL-2,6-DIETIL-2-METILTETRAHIDRO-2H-PYRAN	No. FEMA 4680	2,6-Dietil-2-metil-5-(propan-2-il)tetrahidro-2H-piran 2H-Piran, 2,6-dietiltetrahidro-2-metil-5-(1-metiletil)-
796	1186004-10-3	1-(2-HIDROXIFENIL)-3-(PIRIDIN-4-IL)PROPAN-1-ONA	No. FEMA 4721	

797	1190229-37-8	1-(2-HIDROXI-4-METOXIFENIL)-3-(PIRIDIN-2-IL)PROPAN-1-ONA	No. FEMA 4723	
798	1190230-47-7	1-(2-HIDROXI-4-ISOBUTOXIFENIL)-3-(PIRIDIN-2-IL)PROPAN-1-ONA	No. FEMA 4722	
799	1217341-48-4	3-(1-((3,5-DIMETILISOXAZOL-4-IL)METIL)-1H-PIRAZOL-4-IL)-1-(3-HIDROXIBENZIL)-5,5-DIMETILIMIDAZOLIDINA-2,4-DIONA	No. FEMA 4726	2,4-Imidazolidindiona, 3-[1-[(3,5-dimetil-4-isoxazolil)metil]-1H-pirazol-4-il]-1-[(3-hidroxifenil)metil]-5,5-dimetil-
800	121746-18-7; 1033366-59-4	4-AMINO-5,6-DIMETILTIEÑO[2,3-D]PIRIMIDIN-2(1H)-ONA	No. FEMA 4669	4-Amino-5,6-dimetiltieno[2,3-d]pirimidin-2(1H)-ona clorhidrato
801	14486-03-4	L-METIONILGLICINA	No. FEMA 4692	
802	21862-63-5	TRANS-4-TERT-BUTILCICLOHEXANOL	No. FEMA 4724	trans-1-tert-Butilciclohexan-4-ol trans-p-tert-Butilciclohexanol
803	252736-41-7	(±)-2-METILTETRAHIDROFURAN-3- TIOL ACETATO	No. FEMA 4686	2-Metiltetrahidrofurano tioacetato 2-Metil-3-tioacetoxitetrahidrofurano Acido etanetiólico, S-(tetrahidro-2-metil-3-furanil) éster 2-Metiltetrahidrofurano-3-tiol acetato
804	26446-38-8	SUCROSA MONOPALMITATO	No. FEMA 4713	alfa-D-glucopiranosido, monohexadecanoato beta-D-fructofuranósido, monohexadecanoato
805	28804-53-7	2-[2-(P-MENTILOXI)ETOXI]ETANOL	No. FEMA 4718	2-[(2-p-Mentoxi)etoxi]etanol 2-[2-(2-Isopropil-5-metil-ciclohexiloxi)-etoxi]-etanol 2-[2-(p-Mentan-3-iloxi)etoxi]ethanol

806	33441-50-8	ETIL 2-MERCAPTO-2-METILPROPIONATO	No. FEMA 4714	Etil 2-metil-2-sulfanilpropanoato Etil 2-mercapto-2-metilpropanoato Ácido propanoico, 2-mercapto-2-metil-, etil éster
807	33959-27-2	4-MERCAPTO-3-METIL-2-BUTANOL	No. FEMA 4698	4-Mercapto-3-metilbutan-2-ol 3-Metil-4-sulfanil-2-butanol 4-Tio-3-metil-2-butanol
808	38837-70-6	GLUTAMIL-VALIL-GLICINA	No. FEMA 4709	L-gama-Glutamil-L-valil-glicina N-(N-L-gama-Glutamil-L-valil)-glicina
809	58066-86-7	1-(2-FURFURILTIO)PROPANO NA	No. FEMA 4676	1-(Furan-2-ilmetilsulfanil)propan-2-one 2-Propanona, 1-[(2-furanilmetil)tio]-(Furfuriltio)acetona 1-[(2-Furilmetil)sulfanil]acetona
810	5905-52-5; 85993-25-5	L-LACTATO FERROSO	No. FEMA 4699	sal dihidratada de hierro (2+) del ácido L-2-Hidroxi-ácido propanoico
811	63550-99-2	REBAUDIOSIDO C	No. FEMA 4720	Dulcósido B
812	68489-09-8	1R,2S,5R)-N-(4-METOXIFENIL)-5- METIL-2-(1-METILETIL)CICLOHEXANO- CARBOXAMIDA	No. FEMA 4681	N-(4-Metoxifenil)-p mentanecarboxamida (1R,2S,5R)-N-(4-Metoxifenil)-5- metil-2-(1-metiletil)ciclohexanocarbox amida
813	714229-20-6	N-[N-[3-(3-HIDROXI-4-METOXIFENIL)PROPIL]-L-ALFA ASPARTIL]-L-FENILALANINA 1-METILESTER, MONOHIDRATO	No. FEMA 4716	Advantame
814	73435-61-7	N-CICLOPROPIL-5-METIL-2-ISOPROPILCICLOHEXANO- CARBOXAMIDA	No. FEMA 4693	Ciclohexanocarboxamida, N-ciclopropil-5- metil-2-(1-metiletil)-
815	88497-17-0	1,1-PROPANEDITIOL	No. FEMA 4670	1,1-Dimercaptopropano
816	93-04-9	BETA-NAFTIL METIL ÉTER	No. FEMA 4704	2-Metoxinaftaleno 2-Naftol metil éter 2-Naftil metil éter

817	26486-13-5	2-METIL-4,5-DIHIDROFURANO-3-TIOL	No. FEMA 4683	3-Furantiol, 4,5-dihidro-2-metil- 2-Metil-4,5-dihidrofurano-3-tiol 3-Mercapto-2-metil-4,5-dihidrofurano 4,5-Dihidro-2-metil-3-mercaptofurano
-----	------------	----------------------------------	---------------	--

II. SABORIZANTES IDÉNTICOS AL NATURAL

No.	Número CAS	Nombre común	Sinónimos y No. FEMA	Nombre químico
1 al 2306	...	...	...	...
2307	10039-39-1	2-HEXIL-4-ACETOXITETRAHIDROFURANO (RE-GRAS)	No. FEMA 2566	3-Furanol, 5-hexiltetrahydroacetato
2308	1009814-14-5	YUZUNONA	No. FEMA 4691	6,8E,10-Undecatrieno-3-ona
2309	122861-78-3	1-(METILDITIO)-2-PROPANONA	No. FEMA 4696	Metil 2-oxopropil disulfuro 1-(Metildisulfanil)acetona 1-Metildisulfanilpropan-2-ona
2310	13925-08-1	2-METIL-5-VINILPIRAZINA (RE-GRAS)	No. FEMA 3211	Pirazina, 2-etenil-5-metil-
2311	23333-91-7	OCTAHIDRO-4,8A-DIMETIL-4A(2H)-NAFTOL	No. FEMA 4682	Geosmina Octahidro-4,8a-dimetil-4a(2H)-naftol 4,8a-Dimetiloctahidronaftalen-4a(2H)-ol 4a(2H)-Naftalenol, octahidro-4,8adimetil-1,10-Dimetil-9-decalol
2312	25394-57-4; 504-48-3	(2E,6E/Z,8E)-N-(2-METILPROPIL)-2,6,8-DECATRIENAMIDA	No. FEMA 4668	Espilantol N-Isobutil-2E-decenamida Afinina
2313	35194-30-0	9-DECEN-2-ONA	No. FEMA 4706	Dec-9-en-2-ona Metil oct-7-enil cetona
2314	38917-61-2	2(3),5-DIMETIL-6,7-DIHIDRO-5H CICLOPENTAPIRAZINA	No. FEMA 4702	

2315	39537-23-0	L-ALANIL-L-GLUTAMINA	No. FEMA 4712	Glutamina, N2-L-alanil-
2316	41803-21-8	2-ETIL-2,5-DIHIDRO-4-METILTIAZOL	No. FEMA 4695	2-Etil-4-metil-3-tiazolina
2317	4192-90-9	TRILOBATINA	No. FEMA 4674	Prunin dihidrocalcona Ploretin 4'-glucosido 1-Propanona, 1-[4-(beta-D glucopiranosiloxi)-2,6-dihidroxifenil]- 3-(4-hidroxifenil)-
2318	544409-58-7	(±)-3-HIDROXI-3-METIL-2,4-NONANEDIONA	No. FEMA 4687	Lactadiona
2319	54717-14-5; 54717-13-4	2(4)-ETIL-4(2),6-DIMETILDIHIDRO-1,3,5-DITIAZINA (MEZCLA DE ISOMEROS)	No. FEMA 4667	2(4)-Etil-4(2),6-dimetildihidro-1,3,5-ditiazinana Etil tialdina
2320	552-58-9; 4049-38-1; 116301-03-2	2-(3,4-DIHIDROXIFENIL)-5,7-DIHIDROXI-4-CROMANONA	No. FEMA 4715	4H-1-Benzopiran-4-ona, 2-(3,4- dihidroxifenil)-2,3-dihidro-5,7-dihidroxi- (±)-Eriodictiol (±)-3',4',5,7-Tetrahidroxiflavanona

2321	614-60-8	ACIDO O-TRANS-COUMARICO	No. FEMA 4700	Acido 2-Propenoico, 3-(2-hidroxifenil)-, (E)- Acido cinámico, o-hidroxi-, (E)-Acido (E)-2-Hidroxicinámico
2322	616-31-9	3-PENTANETIOL	No. FEMA 4694	Pentano-3-tiol 3-Pentil mercaptano
2323	68820-35-9	(E)-4-UNDECENAL	No. FEMA 4672	trans-Undec-4-enal 4E-Undecenal
2324	71978-00-2	Z-5-OCTENIL ACETATO	No. FEMA 4671	cis-5-Octenil acetato (5Z)-Octen-1-ol acetato
2325	73-32-5	L-ISOLEUCINA	No. FEMA 4675	(S)-Isoleucina Ácido (2S,3S)-2-Amino-3-metilpentanoic Ácido [S-(R*,R*)]-2-Amino-3-metilpentanoic

2326	76426-35-2	3',7-DIHIDROXI-4-METOXIFLAVONA	No. FEMA 4708	(±)-3',7-Dihidroxi-4'-metoxiflavona 3,4-Dihidro-2-(3-hidroxi-4- metoxifenil)-2H-1-benzopiran-7-ol
2327	105-82-8	1,1-DIPROPOXIETANO	No. FEMA 4688	Acetaldehído, dipropil acetal
2328	110-15-6	ACIDO SUCCINICO	No. FEMA 4719	Acido Butanedioico Ácido 1,2-Etanedicarboxílico
2329	5320-75-2	BENZOATO DE CINAMILO	No. FEMA 4703	3-Fenil-2-propenil benzoato
2330	59303-05-8	5-METILFURFURILMERCAPTANO	No. FEMA 4697	(5-Metilfurfuril)mercaptano 5-Metil-2-furanmetanetiol (5-Metylfuran-2-il)metanetiol
2331	7670-44-7	DELTA-HEXADECALACTONA	No. FEMA 4673	Tetrahidro-6-undecil-2H-piran-2-ona 6-Undeciltetrahidropiran-2-ona delta- Hexadecanolido delta- Palmitolactona 5- Hexadecanolido Ácido delta lactona 5-hidroxihexadecanóico 6- Undeciltetrahidro-2H-piran-2-ona
2332	7370-92-5	(±)-6-OCTILTETRAHIDRO-2H-PIRAN-2-ONA	No. FEMA 4685	5-Tridecanolida 6-Octiltetrahidro-2H-piran-2-ona Tetrahidro-6-octil-2H-piran-2-ona delta-Tridecalactona Ácido delta lactona 5-Hidroxitridecanóico delta-Octilvalerolactona Trideca-1,5-lactona
2333	61837-77-2	1-(METILTIO)-3-OCTANONA	No. FEMA 4707	1-Metylsulfaniloctan-3-ona
2334	72-19-5	L-TREONINA	No. FEMA 4710	(S)-Treonina Acido [R-(R*,S*)]-2-Amino-3-hidroxiбутанóico

TRANSITORIOS

ÚNICO.- El presente Acuerdo entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

Dado en la Ciudad de México, a 29 de agosto de 2013.- La Secretaria de Salud, **María de las Mercedes Martha Juan López**.- Rúbrica.