

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

Tema 5(d) del programa

CX/FA 12/44/10 Add.1
Febrero de 2012

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

44ª reunión

Hangzhou, China, 12 al 16 de marzo de 2012

DISPOSICIONES DE LA NGAA SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS QUE CONTIENEN ALUMINIO

Preparado por el Brasil

Este anexo tiene por objeto subsanar algunas imprecisiones que hay en el documento CX/FA 12/44/10, en particular en la **Recomendación 5 "debatir ulteriormente"**, respecto a algunos elementos registrados en las **categorías de alimentos 12.2.2 y 12.5.2, y 12.6.3** para el **SIN 554 silicato de aluminio y sodio** y para el **SIN 556 silicato de aluminio y calcio**, y en la Recomendación 7 "**revocación /suspensión**" para el **SIN 554 silicato de aluminio y sodio**.

Los cambios se presentan en color **gris**.

Recomendación 5: El GTe recomienda debatir ulteriormente las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios que contienen aluminio:

5. SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO (SIN 554)

Función: antiaglutinante

Cat. de alimentos Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Notas	Trámite/año de adopción	Niveles propuestos/bases	Observaciones
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	20 000 mg/kg	6	3	1 140 mg/kg como Al	IFAC (niveles para el SIN 554 (Na ₂ O:Al ₂ O ₃ :13SiO ₂)) (necesario como antiaglutinante)
					1 140 mg/kg como Al	FIL
					57 mg/kg como Al	ICGMA (utilizado en mezclas secas para chocolate caliente)
					Suspenderla	Tailandia UE (El SIN 554 no está autorizado en CODEX STAN 243-2003 <i>Norma para leches fermentadas</i>)
01.3	Leche condensada y productos análogos (naturales)	20 000 mg/kg	6	3	1 140 mg/kg como Al	IFAC (necesario como antiaglutinante)
					1 140 mg/kg como Al	FIL
					570 mg/kg como Al	ICGMA (para blanqueadores de bebidas (categoría de alimentos 1.3.2) incluye blanqueadores no lácteos en polvo, blanqueadores en polvo para café)
					Suspenderla	UE (no está autorizado en ninguna categoría pertinente a la subcategoría 01.3: a) 01.3.2: CODEX STAN 250-2006 <i>Norma para mezclas de leche evaporada desnatada</i> , CODEX STAN 252-2006 <i>Norma para mezclas de leche condensada edulcorada</i> , b) 01.3.1: CODEX STAN 281-1971 <i>Norma para las leches evaporadas</i> , CODEX STAN 282-1971 <i>Norma para las leches condensadas</i> ; por lo tanto, se cuestiona la necesidad tecnológica en la categoría general 01.3)
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	20 000 mg/kg	6	3	1 140 mg/kg como Al	IFAC (necesario como antiaglutinante)
					1 140 mg/kg como Al	FIL
01.5	Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)	10 000 mg/kg	6 y 174	3	1 140 mg/kg como Al	IFAC (necesario como antiaglutinante)
					570 mg/kg como Al	FIL (como está autorizado en CODEX STAN 207)
					570 mg/kg como Al	ICGMA - para productos análogos a la leche y nata en polvo (p. ej., aceite de soja en polvo) y 5 000 mg/kg como compuesto para

Recomendación 5: El GTe recomienda <u>debatir ulteriormente</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios que contienen aluminio:						
5. SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO (SIN 554)						
Función: antiaglutinante						
Cat. de alimentos Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Notas	Trámite/año de adopción	Niveles propuestos/bases	Observaciones
						blanqueadores a base de lácteos (p. ej., leche en polvo y nata en polvo)
					Suspenderla	Brasil (CODEX STAN 207-1999 <i>Norma para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo</i> , esta norma incluye una disposición para varios agentes antiaglutinantes con un NM de 10 000 mg/kg, solos o en combinación. Como hay otras opciones Brasil apoya la suspensión de esta disposición)
					860 mg/kg como Al	Canadá (NM notificado por las industrias alimentarias como agente antiaglutinante)
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	10 000 mg/kg	6, 174 y 177	3	1 140 mg/kg como Al	IFAC (necesario como antiaglutinante)
					570 mg/kg como Al	FIL (como está autorizado en la norma del Codex 283) agente antiaglutinante en quesos rallados
					Suspenderla	Brasil (CODEX STAN 283-1978 Norma general para el queso, esta norma incluye silicatos como agentes antiaglutinantes con el NM de 10 000mg/kg, solos o en combinación. Como hay otras opciones Brasil apoya la suspensión de esta disposición) UE (La EFSA ha puesto de relieve que los productos lácteos, en particular los quesos, son uno de los principales alimentos que aportan aluminio, al menos en la UE. En interés de la inocuidad la UE recomienda suspender los trabajos en esta categoría; la industria de la UE utiliza otras opciones).
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p. ej., para salsas a base de queso)	10 000 mg/kg	6 y 174	3	1 140 mg/kg como Al	IFAC (necesario como antiaglutinante)
					570 mg/kg como Al	FIL
					1 425 mg/kg como Al	ICGMA (utilizado como agente antiaglutinante que ayuda a evitar que los componentes se adhieran entre si; para garantizar la fluidez del queso en polvo y prevenir la aglutinación)
					1 140 mg/kg como Al	Canadá (NM notificado por las industrias alimentarias como agente

Recomendación 5: El GTe recomienda <u>debatir ulteriormente</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios que contienen aluminio:						
5. SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO (SIN 554)						
Función: antiaglutinante						
Cat. de alimentos Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Notas	Trámite/año de adopción	Niveles propuestos/bases	Observaciones
						antiaglutinante)
01.6.4	Queso elaborado, fundido	10 000 mg/kg	6, 174 y 177	3	1 140 mg/kg como Al	IFAC (necesario como antiaglutinante)
					570 mg/kg como Al	FIL (justificación tecnológica como agente antiaglutinante para los quesos en rebanadas, en cortes, rallados y desmenuzados)
					860 mg/kg como Al	Canadá (NM notificado por las industrias alimentarias como agente antiaglutinante en quesos rallados y desmenuzados). Canadá pregunta si este uso en quesos rallados y desmenuzados debería incluirse en los quesos elaborados. Según la NGAA, el tratamiento mecánico (es decir, cortar, rallar, desmenuzar, etc. los quesos) no quedaría en la categoría de los queso elaborados, sino en la categoría 01.6.2 (Queso madurado).
01.6.5	Productos análogos al queso	10 000 mg/kg	6, 174 y 177	3	1 140 mg/kg como Al	IFAC (necesario como antiaglutinante)
					570 mg/kg como Al	FIL (justificación tecnológica como agente antiaglutinante para los quesos en rebanadas, en cortes, rallados y desmenuzados)
01.8.1	Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero	20 000 mg/kg	6	3	1 140 mg/kg como Al	IFAC (necesario como antiaglutinante)
					1 140 mg/kg como Al	FIL
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	10 000 mg/kg	6 y 174	3	1 140 mg/kg como Al	IFAC (necesario como antiaglutinante)
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	20 000 mg/kg	6	3	1 140 mg/kg como Al	IFAC (necesario como antiaglutinante)
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanar o rebozar	20 000 mg/kg	6	3	BPF	México
					1 140 mg/kg como Al	IFAC

Recomendación 5: El GTe recomienda <u>debatir ulteriormente</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios que contienen aluminio:						
5. SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO (SIN 554)						
Función: antiaglutinante						
Cat. de alimentos Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Notas	Trámite/año de adopción	Niveles propuestos/bases	Observaciones
	pescado o carne de aves de corral)				80 mg/kg como Al	Canadá (NM notificado por las industrias alimentarias como agente antiaglutinante)
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	10 000 mg/kg	6 y 174	3	BPF	México
					1 140 mg/kg como Al	IFAC (necesario como antiaglutinante)
					342 mg/kg como Al	ICGMA (los niveles de uso van de 0,1% a 0,6% (6 000 mg/kg sobre la base del compuesto entero o 342 mg/kg como Al) para prevenir la aglutinación y asegurar la fluidez del producto)
					1 140 mg/kg como Al	Canadá (NM notificado por las industrias alimentarias como agente antiaglutinante)
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)	10 000 mg/kg	6	3	BPF	México
					1 140 mg/kg como Al	IFAC (necesario como antiaglutinante)
					1 140 mg/kg como Al	ICGMA (para garantizar la fluidez y prevenir la aglomeración)
					1140 mg/kg	Canadá (NM notificado por las industrias alimentarias como agente antiaglutinante)
					Suspenderla	UE (por razones de inocuidad; el JECFA ya señaló que los niños son una subcategoría en riesgo respecto a la exposición al aluminio; los productos de panadería fina son muy consumidos por los niños)
11.1.2	Azúcar en polvo y dextrosa en polvo	10 000 mg/kg	6 y 174	3	1 140 mg/kg como Al	IFAC (necesario como antiaglutinante)
					794 mg/kg como Al	CEFS (debería añadirse la Nota 56. Siempre y cuando no haya almidón presente)
					Suspenderla	Brasil (la NORMA PARA LOS AZÚCARES, CODEX STAN 212-1999 incluye los silicatos como agentes antiaglutinantes. Como hay otras opciones, Brasil apoya la suspensión de esta disposición)
						UE (en interés de la inocuidad, la Unión Europea se propone revisar su actual autorización relativa a los aditivos alimentarios a base de

Recomendación 5: El GTe recomienda <u>debatir ulteriormente</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios que contienen aluminio:						
5. SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO (SIN 554)						
Función: antiaglutinante						
Cat. de alimentos Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Notas	Trámite/año de adopción	Niveles propuestos/bases	Observaciones
						aluminio en el azúcar y dejarla sin efecto; el azúcar es un alimento básico ampliamente consumido a diario)
12.1.2	Sucedáneos de la sal	10 000 mg/kg	6, 174	6	1 140 mg/kg como Al	IFAC (necesario como antiaglutinante)
					Suspenderla	UE (por razones de inocuidad, la UE recomienda suspender los trabajos sobre este alimento básico que es de consumo diario)
12.2.2	Aderezos y condimentos	30 000 mg/kg	6 y 174	3	875 mg/kg como Al	Brasil - NM notificado por la industria alimentaria, necesario para prevenir la aglomeración y mejorar la fluidez. El uso de silicato de aluminio y sodio se justifica por su estructura molecular redonda, que permite fluir a los aderezos y condimentos menos cristalizados a lo largo del lugar de producción. Por lo tanto, no es posible sustituir este aditivo alimentario, pero se puede utilizar en combinación con otros agentes antiaglutinantes, como el dióxido de silicato.
					1 140 mg/kg como Al	IFAC (necesario como antiaglutinante)
					1 710 mg/kg como Al	ICGMA (utilizado como antiaglutinante en los condimentos para prevenir la aglomeración y mejorar la fluidez)
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	10 000 mg/kg	6 y 174	3	570 mg/kg como Al	Brasil - necesario para evitar la aglomeración en productos altamente higroscópicos.
					1 150 mg/kg como Al	IFAC (necesario como antiaglutinante)
					570 mg/kg como Al	ICGMA (utilizado como antiaglutinante en los condimentos para prevenir la aglomeración y mejorar la fluidez)
					Suspenderla	UE (no está autorizado en CODEX STAN 117-1981 <i>Norma para los "bouillons" y consomés</i> : se utilizan fosfatos de calcio como agentes antiaglutinantes)
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	10 000 mg/kg	6 y 174	3	570 mg/kg como Al	Brasil: necesario para evitar la aglomeración en productos muy higroscópicos.
					1 150 mg/kg como Al	IFAC (necesario como antiaglutinante)

Recomendación 5: El GTe recomienda <u>debatir ulteriormente</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios que contienen aluminio:						
5. SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO (SIN 554)						
Función: antiaglutinante						
Cat. de alimentos Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Notas	Trámite/año de adopción	Niveles propuestos/bases	Observaciones
					1 140 mg/kg como Al	ICGMA (utilizado como antiaglutinante en los condimentos para prevenir la aglomeración y mejorar la fluidez)
					Suspenderla	UE (no se apoya esta nueva propuesta para el aluminio porque la ISTP ya está excedida y el JECFA recomienda limitar las condiciones de su uso)
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	120 mg/kg	6	3	1 140 mg/kg como Al	IFAC (necesario como antiaglutinante)
					Suspenderla	Tailandia
						Brasil (si el uso es en condimentos para aperitivos, entonces es suficiente la disposición para la categoría de alimentos 12.2.2) Canadá (si el uso es en condimentos para aperitivos, entonces la disposición para la categoría de alimentos 12.2.2 es suficiente) Señala que dicho uso también podría incorporarse en la disposición para la sal (12.1.1) ya que la industria ha notificado el uso del SIN 554 como agente antiaglutinante en el componente de sal de algunos condimentos para aperitivos en esta categoría de alimentos).
					114 mg/kg como Al	ICGMA (con frecuencia se aplican a los aperitivos mezclas de condimentos para crear nuevos sabores de productos; estos condimentos deben fluir para adherirse adecuadamente al producto; el SIN 554 es necesario como agente antiaglutinante en estos condimentos para evitar que los componentes se adhieran entre sí y después no se adhieran al producto de aperitivo).

Recomendación 5: El GTe recomienda <u>debatir ulteriormente</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios que contienen aluminio:						
SILICATO DE ALUMINIO Y CALCIO (SIN 556)						
Función: antiaglutinante						
Cat. de alimentos Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Notas	Trámite/año de adopción	Niveles propuestos/bases	Observaciones
01.5	Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)	10 000 mg/kg	6 y 174	3	265 mg/kg como Al	FIL (como está autorizado en CODEX STAN 283)
01.6.1	Queso no madurado	10 000 mg/kg	6 y 174	3	265 mg/kg como Al	FIL
					Suspenderla	UE (no está autorizado en CODEX STAN 273-1968 <i>Norma para el "cottage cheese"</i> , CODEX STAN 275-1993 <i>Norma para el queso de nata (crema)</i> ; la UE cuestiona la necesidad tecnológica para el queso sin madurar que no tiene corteza; se pueden utilizar otras opciones como el dióxido de silicio, silicato de calcio, silicatos de magnesio o silicato de potasio).
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	10 000 mg/kg	6, 174 y 177	3	265 mg/kg como Al	FIL
					Suspenderla	UE (la reciente opinión de la EFSA sobre el aluminio (2008) comparte la conclusión del JECFA y destacó que los productos lácteos, en particular los quesos, están entre los principales productos que aportan aluminio; por interés en la inocuidad, la EU recomienda suspender los trabajos en esta categoría; la industria de la UE utiliza)
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p. ej., para salsas a base de queso)	10 000 mg/kg	6 y 174	3	265 mg/kg como Al	FIL
01.6.4	Queso elaborado, fundido	10 000 mg/kg	6, 174 y 177	3	265 mg/kg como Al	FIL
					Suspenderla	EU (la EFSA ha puesto de relieve que los productos lácteos, en particular los quesos, están entre los principales productos que aportan aluminio; en interés de la inocuidad, la EU recomienda suspender los trabajos en esta categoría)
01.6.5	Productos análogos al queso	10 000 mg/kg	6, 174 y 177	3	265 mg/kg como Al	FIL (deberá examinarse con las demás normas para los quesos)

Recomendación 5: El GTe recomienda <u>debatir ulteriormente</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios que contienen aluminio:						
SILICATO DE ALUMINIO Y CALCIO (SIN 556)						
Función: antiaglutinante						
Cat. de alimentos Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Notas	Trámite/año de adopción	Niveles propuestos/bases	Observaciones
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	265 mg/kg	6 y 174	3	7 mg/kg como Al	FIL
11.1.2	Azúcar en polvo y dextrosa en polvo	15 000 mg/kg	6, 56	3	265 mg/kg como Al	CEFA (propone este NM en línea con la UE en los productos secos en polvo, incluidos los azúcares; deberá añadirse la Nota 174 Solo o en combinación: silicato de aluminio y sodio (SIN 554), silicato de aluminio y calcio (SIN 556) y silicato de aluminio (SIN 559).
					Suspenderla	UE (en interés de la inocuidad, la Unión Europea se propone revisar su actual autorización relativa a los aditivos alimentarios a base de aluminio en el azúcar y dejarla sin efecto; el azúcar es un alimento básico ampliamente consumido a diario)
12.2.2	Aderezos y condimentos	30 000 mg/kg	6 y 174	3	875 mg/kg como Al	Brasil —NM notificado por la industria de la alimentación necesario para evitar la aglomeración y mejorar la fluidez. El uso de silicato de aluminio y sodio se justifica por su estructura molecular redonda, que permite fluir a los aderezos y condimentos menos cristalizadas a lo largo del lugar de producción. Por lo tanto, no es posible sustituir este aditivo alimentario, pero se puede utilizar en combinación con otros agentes antiaglutinantes, como el dióxido de silicato.
					1 140 mg/kg como Al	IFAC (necesario como antiaglutinante)
					1 710 mg/kg como Al	ICGMA (utilizado como antiaglutinante en los condimentos para prevenir la aglomeración y mejorar la fluidez)
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	10 000 mg/kg	6 y 174	3	570 mg/kg como Al	Brasil - necesario para evitar la aglomeración en productos altamente higroscópicos.
					1 150 mg/kg como Al	IFAC (necesario como antiaglutinante)
					570 mg/kg como Al	ICGMA (utilizado como antiaglutinante en los condimentos para prevenir la aglomeración y mejorar la fluidez)

Recomendación 5: El GTe recomienda <u>debatir ulteriormente</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios que contienen aluminio:						
SILICATO DE ALUMINIO Y CALCIO (SIN 556)						
Función: antiaglutinante						
Cat. de alimentos Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Notas	Trámite/año de adopción	Niveles propuestos/bases	Observaciones
					Suspenderla	UE (no está autorizado en CODEX STAN 117-1981 <i>Norma para los "bouillons" y consomés</i> : se utilizan fosfatos de calcio como agentes antiaglutinantes)
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	10 000 mg/kg	6 y 174	3	570 mg/kg como Al	Brasil necesario para prevenir la aglomeración en productos muy higroscópicos.
					1150 mg/kg como Al	IFAC (necesario como antiaglutinante)
					1 140 mg/kg como Al	ICGMA (utilizado como antiaglutinante en los condimentos para prevenir la aglomeración y mejorar la fluidez)
					Suspenderla	UE (esta dosis no es compatible con esta nueva propuesta para el aluminio, la ISTEP está excedida y el JECFA recomienda limitar las condiciones de su uso)

Recomendación 7: El GTe recomienda la <u>revocación/suspensión</u> de las siguientes disposiciones para aditivos alimentarios que contienen aluminio:						
SILICATO DE SODIO Y ALUMINIO (SIN 554)						
Función: antiaglutinante						
Cat. de alimentos Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Notas	Trámite/año de adopción	Niveles propuestos/bases	Observaciones
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	10 000 mg/kg		2006	570 mg/kg como Al	Brasil: conversión de los NM adoptados a Al
					20 000 mg/kg (1 150 mg / kg como Al)	IFAC (necesario como antiaglutinante)
06.3	Cereales para el desayuno,	20 000 mg/kg	6	3	BPF	México

Recomendación 7: El GTe recomienda la <u>revocación/suspensión</u> de las siguientes disposiciones para aditivos alimentarios que contienen aluminio:						
SILICATO DE SODIO Y ALUMINIO (SIN 554)						
Función: antiaglutinante						
Cat. de aliment os Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Notas	Trámite/año de adopción	Niveles propuestos/bases	Observaciones
	incluidos los copos de avena				20 000 mg/kg (1 150 mg / kg como Al)	IFAC (necesario como antiaglutinante)
					Suspenderla	UE (EL JECFA planteó un problema de inocuidad por una superación excesiva de la ISTP para el aluminio en algunos grupos de población, y señaló explícitamente a los niños, que consumen regularmente alimentos que contienen aluminio, el reciente dictamen de la EFSA sobre el aluminio comparte esta conclusión, la UE recomienda suspender los trabajos en esta categoría que es particularmente consumida por los niños)
06.4.3	Pasta y fideos precocidos y productos análogos	20 000 mg/kg	6	3	BPF	México
					20 000 mg/kg (1 150 mg / kg como Al)	IFAC (necesario como antiaglutinante)
					Suspenderla	Tailandia UE (sin necesidad tecnológica en las pastas precocidas)
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p.ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	20 000 mg/kg	6	3	BPF	México
					20 000 mg/kg (1 150 mg / kg como Al)	IFAC (necesario como antiaglutinante)
					Suspenderla	Tailandia UE (EL JECFA planteó un problema de inocuidad por la superación excesiva de la ISTP para el aluminio en algunos grupos de población, y señaló explícitamente a los niños, que consumen regularmente alimentos que contienen aluminio, el reciente dictamen de la EFSA sobre el aluminio comparte esta conclusión, la UE recomienda suspender los trabajos en esta categoría que es particularmente consumida por los niños)

Recomendación 7: El GTe recomienda la <u>revocación/suspensión</u> de las siguientes disposiciones para aditivos alimentarios que contienen aluminio:						
SILICATO DE SODIO Y ALUMINIO (SIN 554)						
Función: antiaglutinante						
Cat. de alimentos Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Notas	Trámite/año de adopción	Niveles propuestos/bases	Observaciones
11.1.2	Azúcar en polvo y dextrosa en polvo	15 000 mg/kg	56	2006		
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	10 000 mg/kg	6 y 174	3	20 000 mg/kg (1 150 mg / kg como Al)	IFAC (necesario como antiaglutinante)
					5 000 mg/kg (sin base de presentación)	la India
					Suspenderla	EU (se opone firmemente a autorizar el uso de aluminio en bebidas aromatizadas; un niño de 20 kg alcanza la ISTP consumiendo alrededor de 2,85 mg al día; al NM de 1,15 mg Al/g de bebida, bastan pocos ml de bebida para que un niño llegue a la ISTP) ICBA (estaría de acuerdo en suspender el proyecto de disposición ya que hay disponibles otros agentes antiaglutinantes comúnmente utilizados en las bebidas en polvo)