



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Quincuagésima tercera reunión

DOCUMENTO DE INFORMACIÓN SOBRE LAS DISPOSICIONES PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LAS NORMAS PARA PRODUCTOS

(preparado por la Secretaría del Codex)

INFORMACIÓN GENERAL

1. Este documento fue preparado en virtud de la solicitud formulada por el CCFA, en su 42.^a reunión, para que la Secretaría del Codex proporcionara y actualizara con regularidad un documento informativo en el que figuren todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos (ref. [ALINORM 10/33/12](#), párr. 156)

NOTAS EXPLICATIVAS

2. En el Apéndice I de este documento se incluyen todas las normas para productos adoptadas por la Comisión, también las normas regionales, independientemente de si contienen o no disposiciones específicas sobre aditivos alimentarios.

2.1 En la Parte 1 figura la lista de las normas cuyas disposiciones relativas a los aditivos alimentarios han sido armonizadas con las de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA).

2.2 En la Parte 2 figura la lista de las normas cuyas disposiciones relativas a los aditivos alimentarios aún han de ser armonizadas con la NGAA. Para facilitar una consulta rápida, en la columna "Disposiciones sobre aditivos alimentarios" se indica si una norma determinada contiene o no una disposición sobre aditivos alimentarios y, si las disposiciones sobre aditivos alimentarios no siguen el formato convencional (es decir, los nombres de los aditivos alimentarios y las dosis máximas). Se proporcionan también breves observaciones explicativas en caso de proceder. Asimismo, en el cuadro hay otra columna en la que se indican los comités sobre productos que se encargan directamente de realizar la revisión de cada norma y las enmiendas pertinentes, y que pueden ser consultados al examinar la integración de estas disposiciones en la NGAA.

3. En el Apéndice II de este documento se incluyen las disposiciones sobre aditivos alimentarios actuales de cada una de las normas para productos con algunas correcciones de pequeños errores tipográficos. En el caso de las normas que carecen de sección sobre aditivos alimentarios, se han resaltado o copiado aquellas otras disposiciones en la norma en las que se aborda el uso de aditivos alimentarios.

¹ Las normas para productos adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius en su 45.^o período de sesiones no se incluyen en este documento.

Apéndice I**PARTE I: LISTA DE NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS EN LAS QUE SE HAN ARMONIZADO LAS DISPOSICIONES RELATIVAS A LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS DE CONFORMIDAD CON LA NGAA**

| NÚMERO DE REFERENCIA | TÍTULO | COMITÉ ENCARGADO |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| CXS 87-1981 | Norma para el chocolate y los productos del chocolate | CCCPC ² |
| CXS 105-1981 | Norma para el cacao en polvo (cacaos) y las mezclas secas de cacao y azúcares | CCCPC ² |
| CXS 141-1983 | Norma para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y la torta de cacao | CCCPC ² |
| CXS 152-1985 | Norma para la harina de trigo | CCCPL ² |
| CXS 202-1995 | Norma para el cuscús | CCCPL ² |
| CXS 249-2006 | Norma para los fideos instantáneos | CCCPL ² |
| CXS 150-1985 | Norma para la sal de calidad alimentaria | CCFA ¹ |
| CXS 36-1981 | Norma para pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente | CCFFP ⁴ |
| CXS 3-1991 | Norma para el salmón en conserva | CCFFP ⁴ |
| CXS 37-1991 | Norma para los camarones en conserva | CCFFP ⁴ |
| CXS 70-1981 | Norma para el atún y el bonito en conserva | CCFFP ⁴ |
| CXS 90-1981 | Norma para la carne de cangrejo en conserva | CCFFP ⁴ |
| CXS 92-1981 | Norma para los camarones congelados rápidamente | CCFFP ⁴ |
| CXS 94-1981 | Norma para las sardinas y productos análogos en conserva | CCFFP ⁴ |
| CXS 95-1981 | Norma para langostas congeladas rápidamente | CCFFP ⁴ |
| CXS 119-1981 | Norma para pescados en conserva | CCFFP ⁴ |
| CXS 165-1989 | Norma para bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y de carne de pescado picada congelados rápidamente | CCFFP ⁴ |
| CXS 166-1989 | Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente | CCFFP ⁴ |
| CXS 167-1989 | Norma para pescado salado y pescado seco salado de la familia gadidae | CCFFP ⁴ |
| CXS 189-1993 | Norma para las aletas de tiburón secas | CCFFP ⁴ |
| CXS 190-1995 | Norma general para filetes de pescado congelados rápidamente | CCFFP ⁴ |
| CXS 222-2001 | Norma para galletas de pescado marino y de agua dulce y de mariscos, crustáceos y moluscos | CCFFP ⁴ |
| CXS 236-2003 | Norma para las anchoas hervidas secas saladas | CCFFP ⁴ |
| CXS 244-2004 | Norma para el arenque del atlántico salado y el espadín salado | CCFFP ⁴ |
| CXS 291-2010 | Norma para el caviar de esturión | CCFFP ⁴ |
| CXS 302-2011 | Norma para la salsa de pescado | CCFFP ⁴ |
| CXS 311-2013 | Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo | CCFFP ⁴ |
| CXS 315-2013 | Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente | CCFFP ⁴ |
| CXS 19-1981 | Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales | CCFO ¹ |
| CXS 33-1981 | Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva | CCFO ¹ |
| CXS 210-1999 | Norma para aceites vegetales especificados | CCFO ¹ |

| NÚMERO DE REFERENCIA | TÍTULO | COMITÉ ENCARGADO |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| CXS 211-1999 | Norma para grasas animales especificadas | CCFO ¹ |
| CXS 256-1999 | Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar | CCFO ¹ |
| CXS 329-2017 | Norma para aceites de pescado | CCFO ¹ |
| CXS 208-1999 | Norma de grupo para queso en salmuera | CCMMP ² |
| CXS 221-2001 | Norma de grupo para el queso no madurado, incluido el queso fresco | CCMMP ² |
| CXS 250-2006 | Norma para mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal | CCMMP ² |
| CXS 251-2006 | Norma para mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo | CCMMP ² |
| CXS 252-2006 | Norma para mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal | CCMMP ² |
| CXS 263-1966 | Norma para el cheddar | CCMMP ² |
| CXS 264-1966 | Norma para el danbo | CCMMP ² |
| CXS 265-1966 | Norma para el edam | CCMMP ² |
| CXS 266-1966 | Norma para el gouda | CCMMP ² |
| CXS 267-1966 | Norma para el havarti | CCMMP ² |
| CXS 268-1966 | Norma para el samsø | CCMMP ² |
| CXS 269-1967 | Norma para el emmental | CCMMP ² |
| CXS 270-1968 | Norma para el tilsiter | CCMMP ² |
| CXS 271-1968 | Norma para el saint-paulin | CCMMP ² |
| CXS 272-1968 | Norma para el provolone | CCMMP ² |
| CXS 273-1968 | Norma para el queso cottage | CCMMP ² |
| CXS 274-1969 | Norma para el coulommiers | CCMMP ² |
| CXS 275-1973 | Norma para el queso crema | CCMMP ² |
| CXS 276-1973 | Norma para el camembert | CCMMP ² |
| CXS 277-1973 | Norma para el brie | CCMMP ² |
| CXS 278-1978 | Norma para el queso extra duro para rallar | CCMMP ² |
| CXS 279-1971 | Norma para la mantequilla (manteca) | CCMMP ² |
| CXS 280-1973 | Norma para los productos a base de grasa de la leche | CCMMP ² |
| CXS 283-1978 | Norma general para el queso | CCMMP ² |
| CXS 284-1971 | Norma para los quesos de suero | CCMMP ² |
| CXS 289-1995 | Norma para los sueros en polvo | CCMMP ² |
| CXS 309R-2011 | Norma regional para la halva con tahina | CCNE ¹ |
| CXS 108-1981 | Norma para las aguas minerales naturales | CCMMP ² |
| CXS 227-2001 | Norma general para las aguas potables embotelladas/envasadas (distintas de las aguas minerales naturales) | CCMMP ² |
| CXS 13-1981 | Norma para los tomates en conserva | CCPFV ² |
| CXS 57-1981 | Norma para el concentrado de tomate elaborado | CCPFV ² |
| CXS 319-2015 | Norma para algunas frutas en conserva | CCPFV ² |
| CXS 88-1981 | Norma para la carne tipo "Corned Beef" | CCPMPP ³ |
| CXS 89-1981 | Norma para la "Carne Luncheon" | CCPMPP ³ |
| CXS 96-1981 | Norma para el jamón curado cocido | CCPMPP ³ |

| NÚMERO DE REFERENCIA | TÍTULO | COMITÉ ENCARGADO |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------|
| CXS 97-1981 | Norma para la espadilla de cerdo curada cocida | CCPMPP ³ |
| CXS 98-1981 | Norma para la carne picada curada cocida | CCPMPP ³ |
| CXS 12-1981 | Norma para la miel | CCS ² |
| CXS 212-1999 | Norma para los azúcares | CCS ² |
| CXS 117-1981 | Norma para los "bouillons" y consomés | CCSB ³ |
| CXS 326-2017 | Norma para pimientos negra, blanca y verde (pimientos NBV) | CCSCH ¹ |
| CXS 327-2017 | Norma para el comino | CCSCH ¹ |
| CXS 328-2017 | Norma para el tomillo seco | CCSCH ¹ |
| CXS 163-1987 | Norma para productos de proteína de trigo incluido el gluten de trigo | CCVP ² |
| CXS 174-1989 | Norma general para los productos proteínicos vegetales (PPV) | CCVP ² |
| CXS 175-1989 | Norma para productos proteínicos de soja (PPS) | CCVP ² |

PARTE II: LISTA DE OTRAS NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS

| NÚMERO DE REFERENCIA | TÍTULO | DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS | COMITÉ ENCARGADO |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| CXS 325R-2017 | Norma regional para la manteca de karité sin refinar | SÍ (no se permite ninguno) | CCAFRICA ¹ |
| CXS 334R-2020 | Norma regional para los productos a base de yuca fermentada cocinada | SÍ (no se permite ninguno) | CCAFRICA ¹ |
| CXS 294R-2009 | Norma regional para el gochujang | SÍ | CCASIA ¹ |
| CXS 298R-2009 | Norma regional para la pasta de soja fermentada (Asia) | SÍ | CCASIA ¹ |
| CXS 301R-2011 | Norma regional para la harina de sagú comestible (Asia) | SÍ | CCASIA ¹ |
| CXS 306R-2011 | Norma regional para la salsa de ají (chiles) (Asia) | SÍ | CCASIA ¹ |
| CXS 313R-2013 | Norma regional para el tempe | SÍ (no se permite ninguno. Los coadyuvantes de elaboración pueden utilizarse) | CCASIA ¹ |
| CXS 322R-2015 | Norma regional para los productos de soja no fermentados | SÍ | CCASIA ¹ |
| CXS 323R-2017 | Norma regional para productos a base de alga nori | SÍ | CCASIA ¹ |
| CXS 86-1981 | Norma para la manteca de cacao | SÍ | CCCPC ² |
| CXS 151-1989 | Norma para el gari | NO | CCCPL ² |
| CXS 153-1985 | Norma para el maíz | NO | CCCPL ² |
| CXS 154-1985 | Norma para la harina integral de maíz | NO | CCCPL ² |
| CXS 155-1985 | Norma para la harina y la sémola de maíz sin germen | NO | CCCPL ² |
| CXS 169-1989 | Norma para el mijo perla en grano entero y decortado | NO | CCCPL ² |
| CXS 170-1989 | Norma para la harina de mijo perla | NO | CCCPL ² |
| CXS 171-1989 | Norma para determinadas legumbres | NO | CCCPL ² |
| CXS 172-1989 | Norma para el sorgo en grano | NO | CCCPL ² |
| CXS 173-1989 | Norma para la harina de sorgo | NO | CCCPL ² |
| CXS 176-1989 | Norma para la harina de yuca comestible | NO | CCCPL ² |
| CXS 178-1991 | Norma para la sémola y la harina de trigo duro | NO | CCCPL ² |
| CXS 198-1995 | Norma para el arroz | NO | CCCPL ² |
| CXS 199-1995 | Norma para el trigo y el trigo duro | NO | CCCPL ² |
| CXS 200-1995 | Norma para el maní | NO | CCCPL ² |
| CXS 201-1995 | Norma para la avena | NO | CCCPL ² |
| CXS 333-2019 | Norma para la quinua | NO | CCCPL ² |
| CXS 40R-1981 | Norma para los hongos frescos "Cantarelos" | NO | CCEURO ¹ / CCFV ¹ |
| CXS 191-1995 | Norma para los calamares congelados rápidamente | SÍ (no se permite ninguno) | CCFFP ⁴ |
| CXS 292-2008 | Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos | SI (no se permite ninguno en moluscos bivalvos vivos) | CCFFP ⁴ |

| NÚMERO DE REFERENCIA | TÍTULO | DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS | COMITÉ ENCARGADO |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|
| CXS 312-2013 | Norma relativa al abalón vivo y al abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior | SÍ (no se permite ninguno) | CCFFP ⁴ |
| CXS 182-1993 | Norma para la piña | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 183-1993 | Norma para la papaya | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 184-1993 | Norma para el mango | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 185-1993 | Norma para el nopal | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 186-1993 | Norma para la tuna | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 187-1993 | Norma para la carambola | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 188-1993 | Norma para el maíz enano | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 196-1995 | Norma para el lichí | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 197-1995 | Norma para el aguacate | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 204-1995 | Norma para el mangostán | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 205-1997 | Norma para el banano (plátano) | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 213-1999 | Norma para la lima-limón | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 214-1999 | Norma para el <i>Citrus grandis</i> | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 215-1999 | Norma para la guayaba | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 216-1999 | Norma para el chayote | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 217-1999 | Norma para la lima mexicana | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 218-1999 | Norma para el jengibre | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 219-1999 | Norma para el <i>Citrus paradisi</i> | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 220-1999 | Norma para el longán | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 224-2001 | Norma para el tiquisque | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 225-2001 | Norma para el espárrago | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 226-2001 | Norma para la uchuva | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 237-2003 | Norma para la pitahaya | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 238-2003 | Norma para la yuca (mandioca) dulce | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 245-2004 | Norma para la naranja | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 246-2005 | Norma para el rambután | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 255-2007 | Norma para las uvas de mesa | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 293-2008 | Norma para el tomate | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 299-2010 | Norma para las manzanas | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 300-2010 | Norma para la yuca (mandioca) amarga | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 303-2011 | Norma para el tomate de árbol | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 307-2011 | Norma para el chile | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 310-2013 | Norma para la granada | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 316-2013 | Norma para las frutas de la pasión | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 317-2013 | Norma para el durión | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 318-2014 | Norma para la okra | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 330-2018 | Norma para la berenjena | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 337-2020 | Norma para el ajo fresco | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 338-2020 | Norma para el kiwi | NO | CCFFV ¹ |

| NÚMERO DE REFERENCIA | TÍTULO | DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS | COMITÉ ENCARGADO |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| CXS 339-2020 | Norma para la patata (papa) de consumo | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 340-2020 | Norma para el ñame | NO | CCFFV ¹ |
| CXS 304R-2011 | Norma regional para el culantro coyote | NO | CCLAC ¹ |
| CXS 305R-2011 | Norma regional para la lúcuma | NO | CCLAC ¹ |
| CXS 324R-2017 | Norma regional para el yacón | SÍ | CCLAC ¹ |
| CXS 207-1999 | Norma para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo | SÍ | CCMMP ² |
| CXS 243-2003 | Norma para leches fermentadas | SÍ | CCMMP ² |
| CXS 253-2006 | Norma para materias grasas lácteas para untar | SÍ | CCMMP ² |
| CXS 262-2006 | Norma para la mozzarella | SÍ | CCMMP ² |
| CXS 281-1971 | Norma para las leches evaporadas | SÍ | CCMMP ² |
| CXS 282-1971 | Norma para las leches condensadas | SÍ | CCMMP ² |
| CXS 288-1976 | Norma para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas | SÍ | CCMMP ² |
| CXS 290-1995 | Norma para los productos a base de caseína alimentaria | SÍ | CCMMP ² |
| CXS 331-2017 | Norma para los permeados lácteos en polvo | SÍ | CCMMP ² |
| CXS 336R-2020 | Norma regional para los productos a base de kava que se utilizan como bebida mezclados con agua | SÍ (no se permite ninguno) | CCNASWP ¹ |
| CXS 257R-2007 | Norma regional para el humus con tahina en conserva | SÍ | CCNE ¹ |
| CXS 258R-2007 | Norma regional para las <i>Foul Medames</i> en conserva | SÍ | CCNE ¹ |
| CXS 259R-2007 | Norma regional para la tahina | NO | CCNE ¹ |
| CXS 308R-2011 | Norma regional para la harissa (pasta de pimiento rojo picante) | SÍ (no se permite ninguno) | CCNE ¹ |
| CXS 314R-2013 | Norma regional para pasta de dátil | SÍ (no se permite ninguno) | CCNE ¹ |
| CXS 341R-2020 | Norma regional para la mezcla <i>zaatar</i> | SÍ | CCNE ¹ |
| CXS 53-1981 | Norma para regímenes especiales pobres en sodio (incluso los sucedáneos de la sal) | NO | CCNFSDU ¹ |
| CXS 72-1981 | Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes | SÍ | CCNFSDU ¹ |
| CXS 73-1981 | Norma para alimentos envasados para lactantes y niños | SÍ | CCNFSDU ¹ |
| CXS 74-1981 | Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños | SÍ | CCNFSDU ¹ |
| CXS 118-1979 | Norma relativa a los alimentos para regímenes especiales destinados a personas intolerantes al gluten | NO | CCNFSDU ¹ |
| CXS 156-1987 | Norma para preparados complementarios | SÍ | CCNFSDU ¹ |
| CXS 181-1991 | Norma para preparados dietéticos para regímenes de control del peso | SÍ (los aditivos alimentarios aprobados por el JECFA a Concentraciones que no superen la IDA) | CCNFSDU ¹ |

| NÚMERO DE REFERENCIA | TÍTULO | DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS | COMITÉ ENCARGADO |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| CXS 203-1995 | Norma para preparados dietéticos para regímenes muy hipocalóricos de adelgazamiento | SÍ (los aditivos alimentarios aprobados por el JECFA a concentraciones que no superen la IDA) | CCNFSDU ¹ |
| CXS 17-1981 | Norma para el puré de manzanas en conserva | SÍ | CCPFV ² |
| CXS 38-1981 | Norma general para los hongos comestibles y sus productos | SÍ | CCPFV ² |
| CXS 39-1981 | Norma para los hongos comestibles desecados | NO | CCPFV ² |
| CXS 52-1981 | Norma para las fresas congeladas rápidamente | SÍ | CCPFV ² |
| CXS 60-1981 | Norma para las frambuesas en conserva | SÍ | CCPFV ² |
| CXS 62-1981 | Norma para las fresas en conserva | SÍ | CCPFV ² |
| CXS 66-1981 | Norma para las aceitunas de mesa | SÍ | CCPFV ² |
| CXS 67-1981 | Norma para las uvas pasas | SÍ | CCPFV ² |
| CXS 69-1981 | Norma para las frambuesas congeladas rápidamente | SÍ (no se permite ninguno) | CCPFV ² |
| CXS 75-1981 | Norma para los melocotones (duraznos) congelados rápidamente | SÍ | CCPFV ² |
| CXS 76-1981 | Norma para los arándanos congelados rápidamente | SÍ (no se permite ninguno) | CCPFV ² |
| CXS 78-1981 | Norma para cóctel de frutas en conserva | SÍ | CCPFV ² |
| CXS 99-1981 | Norma para la ensalada de frutas tropicales en conserva | SÍ | CCPFV ² |
| CXS 103-1981 | Norma para los arándanos americanos congelados rápidamente | SÍ (no se permite ninguno) | CCPFV ² |
| CXS 115-1981 | Norma para pepinos encurtidos (encurtido de pepinos) | SÍ | CCPFV ² |
| CXS 130-1981 | Norma para pistachos con cáscara | SÍ | CCPFV ² |
| CXS 131-1981 | Norma para pistachos con cáscara | NO | CCPFV ² |
| CXS 143-1985 | Norma para los dátiles | SÍ | CCPFV ² |
| CXS 145-1985 | Norma para las castañas en conserva y el puré de castañas en conserva | SÍ | CCPFV ² |
| CXS 160-1987 | Norma para la salsa picante de mango | SÍ | CCPFV ² |
| CXS 177-1991 | Norma para el coco desecado | SÍ | CCPFV ² |
| CXS 223-2001 | Norma para el kimchi | SÍ | CCPFV ² |
| CXS 240-2003 | Norma para los productos acuosos de coco (leche de coco y crema de coco) | SÍ | CCPFV ² |
| CXS 241-2003 | Norma para los brotes de bambú en conserva | SÍ | CCPFV ² |
| CXS 242-2003 | Norma para las frutas de hueso en conserva | SÍ | CCPFV ² |
| CXS 254-2007 | Norma para algunos frutos cítricos en conserva | SÍ | CCPFV ² |
| CXS 260-2007 | Norma para las frutas y hortalizas encurtidas | SÍ | CCPFV ² |
| CXS 296-2009 | Norma para las confituras, jaleas y mermeladas | SÍ | CCPFV ² |
| CXS 297-2009 | Norma para algunas hortalizas en conserva | SÍ | CCPFV ² |

| NÚMERO DE REFERENCIA | TÍTULO | DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS | COMITÉ ENCARGADO |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| CXS 320-2015 | Norma para hortalizas congeladas rápidamente | SÍ (no se permite ninguno en las zanahorias, mazorca, el puerro y el maíz de grano entero) | CCPFV ² |
| CXS 321-2015 | Norma para los productos a base de ginseng | SÍ (no se permite ninguno) | CCPFV ² |
| CXS 342-2021 | Norma para el orégano seco | SÍ | CCSCH ¹ |
| CXS 343-2021 | Norma para las raíces secas, rizomas y bulbos: jengibre seco o deshidratado | SÍ | CCSCH ¹ |
| CXS 344-2021 | Norma para partes florales secas: clavos de olor | SÍ | CCSCH ¹ |
| CXS 345-2021 | Norma para la albahaca seca | SÍ | CCSCH ¹ |
| CXS 347-2019 | Norma para el ajo seco o deshidratado | SÍ | CCSCH ¹ |
| CXS 247-2005 | Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas | SÍ | TFFJ ³ |

- 1 Comité en funciones
2 Aplazado *sine die*
3 Abolido
4 Comités que trabajan exclusivamente por correspondencia

| | |
|---------|---------------------------------------------------------------------------|
| CCASIA | Comité Coordinador FAO/OMS para Asia |
| CCCPL | Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas |
| CCEURO | Comité Coordinador FAO/OMS para Europa |
| CCFA | Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios |
| CCFFP | Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros |
| CCFFV | Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas |
| CCFO | Comité del Codex sobre Grasas y Aceites |
| CCLAC | Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe |
| CCMMP | Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos |
| CCNE | Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente |
| CCNFSDU | Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales |
| CCCPC | Comité del Codex sobre Productos del Cacao y el Chocolate |
| CCPFV | Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas |
| CCPMPP | Comité del Codex sobre Productos Cárnicos Elaborados |
| CCS | Comité del Codex sobre Azúcares |
| CCSB | Comité del Codex sobre Sopas y Caldos |
| CCSCH | Comité del Codex Sobre Especies Y Hierbas Culinarias |
| CCVP | Comité del Codex sobre Proteínas Vegetales |
| TFFJ | Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre Zumos (Jugos) de Frutas |

Apéndice II**DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS****NORMA PARA EL SALMÓN EN CONSERVA
(CXS 3-1981)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

En este producto no se permite la utilización de ningún aditivo alimentario.

**NORMA PARA LA MIEL
(CXS 12-1981)****3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**

3.1 La miel vendida como tal no deberá contener ningún ingrediente adicional, ni tampoco adición alguna que no sea miel. La miel no deberá contener ninguna materia, sabor, aroma o mancha objetables que hayan sido absorbidas en materias extrañas durante su procesamiento y almacenamiento.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permiten aditivos en este producto.

**NORMA PARA LOS TOMATES EN CONSERVA
(CXS 13-1981)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de los agentes endurecedores enumerados en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) y otros pocos aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3).

**NORMA PARA EL PURÉ DE MANZANAS EN CONSERVA
(CXS 17-1981)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

| Nº SIN | Nombre del aditivo alimentario | Dosis máxima |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 4.1 | Acidificantes | |
| 296 | Ácido málico | Limitada por las BPF |
| 330 | Ácido cítrico | |
| 4.2 | Antioxidantes | |
| 300 | Ácido ascórbico | Limitada por las BPF (solos ó en combinación) |
| 315 | Ácido eritórbito | |
| 4.3 | Aromatizantes | |
| | Aromatizantes naturales y sintéticos con excepción de los que reproducen el aroma de las manzanas | Limitada por las BPF |

**NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
(CXS 19-1981)****3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Se acepta el uso de los antiespumantes, antioxidantes y colorantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.1 (grasas y aceites prácticamente exentos de agua) y sus subcategorías, y los emulsionantes en la categoría de alimentos 02.1.2 (grasas y aceites vegetales) en los alimentos que correspondan a esta Norma.

Los aditivos no están permitidos en los aceites prensados en frío o vírgenes regulados por esta Norma.

Los aromatizantes usados en productos incluidos en esta norma cumplirán las disposiciones en las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

**NORMA PARA ACEITES DE OLIVA Y ACEITES DE ORUJO DE OLIVA
(CXS 33-1981)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Se acepta el uso de los antioxidantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.1.2 (grasas y aceites vegetales) en los alimentos que corresponden a esta Norma.

Los aditivos no están permitidos en los aceites de oliva vírgenes regulados por esta Norma.

**NORMA PARA PESCADOS NO EVISCERADOS Y EVISCERADOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE
(CXS 36-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de los antioxidantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.2.1 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos generales.

**NORMA PARA LOS CAMARONES EN CONSERVA
(CXS 37-1991)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, colorantes y secuestrantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.4 (Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados o fermentados) y solo algunos reguladores de la acidez del Cuadro 3 tal como se indica en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995).

**NORMA GENERAL PARA LOS HONGOS COMESTIBLES Y SUS PRODUCTOS
(CXS 38-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

| No. SIN | Aditivos | Dosis máxima |
|---------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.1 | Acido acético | Sin límites, salvo en lo dispuesto más adelante con respecto a los hongos encurtidos y los hongos esterilizados |
| 4.2 | Acido láctico | |
| 4.3 | Acido cítrico | |
| 4.4 | Ácido ascórbico | |
| 4.5 | Ácido acético | 20 g/kg en hongos encurtidos |
| 4.6 | Acido láctico | 5 g/kg solos o en combinación en los hongos esterilizados |
| 4.7 | Acido cítrico | |

**NORMA PARA LOS HONGOS COMESTIBLES DESECADOS
(CXS 39-1981)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LOS HONGOS FRESCOS CANTARELOS (Norma regional europea)
(CXS 40R-1981)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LAS FRESAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE
(CXS 52-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

| Nombre del aditivo alimentario | Dosis máxima |
|--------------------------------|----------------------|
| Ácido ascórbico | Limitada por las BPF |
| Acido cítrico | |

**NORMA PARA REGIMENES ESPECIALES POBRES EN SODIO (INCLUSO LOS SUCEDANEOS DE LA SAL)
(CXS 53-1981)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL CONCENTRADO DE TOMATE ELABORADO
(CXS 57-1981)**

5. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de los agentes endurecedores enumerados en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) y otros pocos aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3).

**NORMA PARA LAS FRAMBUESAS EN CONSERVA
(CXS 60-1981)**

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

| | Nombre del aditivo alimentario | Dosis máxima |
|-----------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 3.1 Colorantes | | |
| 3.1.1 | Eritrosina - CI 45430 | 300 mg/kg del producto final solos o en combinación |
| 3.1.2 | Ponceau 4 R - CI 16255 | |

**NORMA PARA LAS FRESAS EN CONSERVA
(CXS 62-1981)**

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

| | | Dosis máxima |
|--------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------|
| 3.1 Acidificantes | | |
| 3.1.1 | Acido cítrico | Limitada por las BPF |
| 3.1.2 | Acido láctico | |
| 3.1.3 | Acido málico | |
| 3.1.4 | Acido L-tartárico | |
| 3.2 Colorantes | | |
| 3.2.1 | Eritrosina - CI 45430 | 300 mg/kg del producto final, solos o en combinación |
| 3.2.2 | Ponceau 4R - CI 16255 | |
| 3.3 Endurecedores | | |
| 3.3.1 | Cloruro de calcio | 350 mg/kg del producto final, calculados como Ca total |
| 3.3.2 | Gluconato cálcico | |
| 3.3.3 | Lactato de calcio | |

**NORMA PARA LAS ACEITUNAS DE MESA
(CXS 66-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los reguladores de acidez, antioxidantes, agentes de retención del color², agentes endurecedores, acentuadores del sabor, conservantes y espesantes³ utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.2.2.3 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja) o incluidos en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* cuyo uso es aceptable en los productos de conformidad con esta Norma.

**NORMA PARA LAS UVAS PASAS
(CXS 67-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

| No. SIN | | Dosis máxima |
|---------|----------------------------------------------------------------------|--------------|
| 4.1 | Dióxido de azufre (refiriéndose únicamente a uvas pasas blanqueadas) | 1500 mg/kg |
| 4.2 | Aceite mineral (calidad alimentaria) | 5 g/kg |
| 4.3 | Sorbitol | 5 g/kg |

**NORMA PARA LAS FRAMBUESAS CONGELADAS RAPIDAMENTE
(CXS 69-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite ninguno.

**NORMA PARA EL ATÚN Y EL BONITO EN CONSERVA
(CXS 70-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma General para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.4 (Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados o fermentados) y solo algunos reguladores de la acidez, emulsionantes, gelificantes, estabilizadores, y espesantes del Cuadro 3 tal como se indica en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

Los aromatizantes utilizados en productos regulados por esta norma deben cumplir con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008). En los productos regulados por esta norma solo están permitidas sustancias aromatizantes naturales, complejos de aromatizantes naturales y aromatizantes de humo.

² Aceitunas de mesa ennegrecidas por oxidación.

³ Aceitunas de mesa rellenas.

**NORMA PARA PREPARADOS PARA LACTANTES Y PREPARADOS PARA USOS MEDICINALES ESPECIALES
DESTINADOS A LOS LACTANTES
(CXS 72-1981)**

SECCIÓN A: DE NORMA REVISADA PARA PREPARADOS PARA LACTANTES

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los alimentos descritos en la Sección 2.1 de la presente Norma podrán contener únicamente los aditivos alimentarios enumerados en esta sección o en las *Listas de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños* (CXG 10-1979), como resultado de la transferencia de una materia prima u otro ingrediente (incluidos aditivos alimentarios) utilizados para producir el alimento, con sujeción a las condiciones siguientes:

- a) la cantidad del aditivo alimentario presente en las materias primas u otros ingredientes (incluidos aditivos alimentarios) no superará el nivel máximo especificado; y
- b) el alimento al que se transfiere el aditivo alimentario no contendrá el aditivo alimentario en cantidad mayor de la que resultaría de utilizar las materias primas o los ingredientes con arreglo a buenas prácticas de fabricación, de conformidad con las disposiciones sobre transferencia contenidas en el Preámbulo de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

Se considera aceptable el uso de los siguientes aditivos alimentarios para la elaboración de preparados para lactantes, con arreglo a lo indicado en la Sección 2.1 de la presente Norma (en 100 ml de producto listo para el consumo preparado siguiendo las instrucciones del fabricante, a menos que se indique otra cosa):

| Nº SIN | Aditivos | Dosis máxima en 100 ml de producto listo para el consumo |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.1 Espesantes | | |
| 412 | Goma guar | 0,1 g en los preparados líquidos que contengan proteínas hidrolizadas |
| 410 | Goma de semilla de algarrobo (Goma garrofín) | 0,1 g en todos los tipos de preparados para lactantes |
| 415 | Goma xantana | 0,1 g solo en preparados en polvo para lactantes a base de proteínas hidrolizadas o aminoácidos |
| 440 | Pectinas | 0,2 g solo en preparados líquidos para lactantes a base de proteínas hidrolizadas |
| 1412 | Fosfato de dialmidón | 0,5 g solos o en combinación únicamente en los preparados para lactantes a base de soja 2,5 g solos o en combinación únicamente en los preparados para lactantes a base de proteínas y/o aminoácidos hidrolizados |
| 1414 | Fosfato dialmidonado acetilado | |
| 1413 | Fosfato dialmidonado fosforizado | |
| 1440 | Almidón de hidroxipropilo | |
| 1450 | Octenil succinato sódico de almidón | 2 g en los preparados líquidos para lactantes a base de proteínas y/o aminoácidos hidrolizados únicamente |
| 407 | Carragenina | 0,03 g en los preparados líquidos normales para lactantes a base de leche o de soja únicamente 0,1 g en los preparados líquidos para lactantes a base de proteínas y/o aminoácidos hidrolizados únicamente |
| 4.2 Emulsionantes | | |
| 322 | Lecitinas | 0,5 g en todos los tipos de preparados para lactantes * |
| 471 | Mono y diglicéridos | 0,4 g en todos los tipos de preparados para lactantes * |
| 472c | Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol* | 0,9 g todos los tipos de preparados líquidos para lactantes 0,75 g en todos los tipos de preparados en polvo para lactantes |
| 4.3 Reguladores de la acidez | | |
| 524 | Hidróxido de sodio | 0,2 g solos o en combinación y dentro de los límites para el sodio, el potasio y el calcio indicados en el apartado 3.1.3 (e) en todos los tipos de preparados para lactantes |
| 500ii | Hidrogenocarbonato de sodio | |
| 500i | Carbonato de sodio | |
| 525 | Hidróxido de potasio | |
| 501ii | Hidrogen-carbonato de potasio | |
| 501i | Carbonato de potasio | |
| 526 | Hidróxido de calcio | |
| 270 | Ácido L(+) láctico | Limitada por las BPF en todos los tipos de preparados para lactantes |
| 330 | Ácido cítrico | Limitada por las BPF en todos los tipos de preparados para lactantes |
| 331i | Citrato disódico | Limitada por las BPF en todos los tipos de preparados para lactantes |
| 331iii | Citrato trisódico | Limitada por las BPF en todos los tipos de preparados para lactantes |
| 332 | Citrato de potasio | Limitada por las BPF en todos los tipos de preparados para lactantes |
| 4.4 Antioxidantes | | |
| 307b | Concentrado de tocoferoles mezclados | 1 mg en todos los tipos de preparados para lactantes solos ó en combinación |
| 304 | Palmitato de ascorbilo | 1 mg en todos los tipos de preparados para lactantes solos ó en combinación |
| 339 i, ii y iii | Fosfato diácido de sodio, hidrogenofosfato disódico y fosfato trisódico | 45 mg como fósforo, solo o en combinación y dentro de los límites para el sodio, el potasio y el fósforo que figuran en la sección 3.1.3 (e) en todos los tipos de preparados para lactantes |

| Nº SIN | Aditivos | Dosis máxima en 100 ml de producto listo para el consumo |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 340 i, ii y iii | Fosfato diácido de potasio, hidrogenofosfato dipotásico y fosfato tripotásico | |
| 4.5 Gases de envasado | | |
| 290 | Dióxido de carbono | BPF |
| 941 | Nitrógeno | |

* Si se añade más de una de las sustancias incluidas en los números de SIN 322 y 471, el nivel máximo de cada una de esas sustancias se reducirá proporcionalmente en función de las demás sustancias presentes.

SECCIÓN B: PREPARADOS PARA USOS MEDICINALES ESPECIALES DESTINADOS A LOS LACTANTES

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Véase la Sección A 4.

NORMA PARA ALIMENTOS ENVASADOS PARA LACTANTES Y NIÑOS (CXS 73-1981)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En la preparación de alimentos envasados para lactantes y niños, se permiten los siguientes aditivos dentro de los límites que se establecen a continuación:

| | Nombre del Aditivo Alimentarios | Dosis máxima en 100 g del producto listo para el consumo (si no se indica otra cosa) |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.1 Agentes espesantes | | |
| 4.1.1 | Goma de semilla de algarrobo | * 0,2 g |
| 4.1.2 | Goma guar | 0,2 g |
| 4.1.3 | Fosfato de dialmidón | 6 g, solos o en combinación |
| 4.1.4 | Fosfato dialmidonado acetilado | |
| 4.1.5 | Fosfato dialmidonado fosforizado | |
| 4.1.6 | Almidón de hidroxipropilo | |
| 4.1.7 | Adipato dialmidonado acetilado | |
| 4.1.8 | Dialmidón glicerol | |
| 4.1.9 | Dialmidón glicerol acetilado | |
| 4.1.10 | Pectina no amidada | 1 g solamente en alimentos a base de fruta envasados para lactantes y niños |
| 4.2 Emulsionantes | | |
| 4.2.1 | Lecitina | 0,5 g |
| 4.2.2 | Mono y diglicéridos | 0,15 g |
| 4.3 Reguladores del pH | | |
| 4.3.1 | Hidrogenocarbonato de sodio | Limitada por las buenas prácticas de fabricación (BPF) dentro del límite para el sodio establecido en la Sección 3.1.3 |
| 4.3.2 | Carbonato de sodio | |
| 4.3.3 | Hidrogen-carbonato de potasio | Limitada por las buenas prácticas de fabricación |
| 4.3.4 | Carbonato de calcio | |
| 4.3.5 | Ácido cítrico y sal de sodio | 0,5 g y dentro del límite para el sodio establecido en la Sección 3.1.3 |
| 4.3.6 | Acido L(+) láctico | 0,2 g |
| 4.3.7 | Acido acético | 0,5 g |
| 4.4 Antioxidantes | | |
| 4.4.1 | Concentrado de tocoferoles mezclados | 300 mg/kg de grasa, solos ó en combinación |
| 4.4.2 | Alfa-tocoferol | |
| 4.4.3 | Palmitato de L-ascorbilo | 200 mg/kg de grasa |
| 4.4.4 | Acido L-ascórbico y sus sales de sodio y potasio | 0,5 g/kg, expresados como ácido ascórbico y dentro del límite para el sodio establecido en la Sección 3.1.3 |
| 4.5 Sustancias aromatizantes | | |
| 4.5.1 | Extracto de vainilla | Limitada por las buenas prácticas de fabricación |
| 4.5.2 | Etilvainillina | 7 mg |
| 4.5.3 | Vainillina | 7 mg |

* Aprobados provisionalmente.

4.6 Principio de transferencia

Deberá aplicarse la la Sección 4.1 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

**NORMA PARA ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS
(CXS 74-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo los aditivos alimentarios que se enumeran en esta sección o en la *Listas de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños* (CXG 10-1979) podrán estar presentes en los alimentos que se incluyen en la sección 2.1 de la presente Norma, como consecuencia de su transferencia a partir de materias primas u otros ingredientes (incluidos aditivos alimentarios) utilizados para producir el alimento, con sujeción a las siguientes condiciones:

- que la cantidad de aditivo alimentario presente en las materias primas u otros ingredientes (incluidos aditivos alimentarios) no exceda de la dosis máxima especificada; y
- que el alimento al que se transfiere el aditivo alimentario no contenga dicho aditivo en una cantidad mayor que la que se introduciría mediante el uso de las materias primas o ingredientes con arreglo a unas buenas prácticas de fabricación, en consonancia con las disposiciones relativas a la transferencia de aditivos que figuran en el Preámbulo de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

En la preparación de los alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños descritos en la sección 2.1 de la presente Norma, se admite el uso de los aditivos alimentarios que se indican a continuación (por cada 100 g de producto listo para el consumo, preparado conforme a las instrucciones del fabricante, salvo indicación en contrario).

| Nº SIN | Nombre del Aditivo Alimentario | Dosis máxima |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Emulsionantes | | |
| 322 | Lecitinas | 1500 mg |
| 471 | Mono y diglicéridos | 500 mg Solos o en combinación |
| 472a | Ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol | |
| 472b | Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol | |
| 472c | Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol | |
| Reguladores de la acidez | | |
| 500 ii | Hidrogencarbonato de sodio | BPF |
| 501 ii | Hidrogen-carbonato de potasio | |
| 170 i | Carbonato de calcio | BPF |
| 270 | Acido L(+) láctico | |
| 330 | Acido cítrico | BPF |
| 260 | Acido acético | |
| 261 | Acetatos de potasio | |
| 262 i | Acetato de sodio | |
| 263 | Acetato de calcio | |
| 296 | Acido málico, únicamente la forma (DL) - L(+) | |
| 325 | Lactato de sodio (solución) – únicamente la forma L(+) | |
| 326 | Lactato de potasio (solución) - únicamente la forma L(+) | |
| 327 | Lactato de calcio -únicamente la forma L(+) | |
| 331 i | Citrato monosódico | |
| 331 ii | Citrato trisódico | |
| 332 i | Citrato monopotásico | |
| 332 ii | Citrato tripotásico | |
| 333 | Citrato cálcico | |
| 507 | Acido clorhídrico | |
| 524 | Hidróxido de sodio | |
| 525 | Hidróxido de potasio | |
| 526 | Hidróxido de calcio | |
| 575 | Glucono delta-lactona | |
| 334 | Acido L(+)tartárico - únicamente la forma L(+) | 500 mg Solos o en combinación Tartratos como residuo en galletas y bizcochos |
| 335 i | Tartrato monosódico | |
| 335 ii | Tartrato disódico | |
| 336 i | Tartrato monopotásico - únicamente la forma L(+) | |
| 336 ii | Tartrato dipotásico - únicamente la forma L(+) | |
| 337 | Tartrato de sodio y potasio - únicamente la forma L(+) | Únicamente para regular la acidez 440 mg Solos o en combinación como fósforo |
| 338 | Acido ortofosfórico | |
| 339 i | Ortofosfato monosódico | |
| 339 ii | Ortofosfato disódico | |
| 339 iii | Ortofosfato trisódico | |
| 340 i | Ortofosfato monopotásico | |
| 340 ii | Ortofosfato dipotásico | |
| 340 iii | Ortofosfato tripotásico | |
| 341 i | Ortofosfato monocálcico | |
| 341 ii | Ortofosfato dicálcico | |
| 341 iii | Ortofosfato tricálcico | |

| Nº SIN | Nombre del Aditivo Alimentario | Dosis máxima |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Antioxidantes | | |
| 306 | Concentrado de tocoferoles mezclados | 300 mg/kg en la grasa o el aceite, Solos ó en combinación |
| 307 | Alfa-tocoferol | |
| 304 | Palmitato de L-ascorbilo | 200 mg/kg de grasa |
| 300 | Acido L-ascórbico | 50 mg, expresados como ácido ascórbico |
| 301 | Ascorbato de sodio | |
| 303 | Ascorbato de potasio | |
| 302 | Ascorbato de calcio | |
| Gasificantes | | |
| 503 i | Carbonato amónico | Limitada por las BPF |
| 503 ii | Hidrogen-carbonato de amonio | |
| 500 i | Carbonato de sodio | |
| 500 ii | Hidrogencarbonato de sodio | |
| Espesantes | | |
| 410 | Goma de semilla de algarrobo | 1000 mg solos o en combinación 2000 mg en alimentos a base de cereales exentos de gluten |
| 412 | Goma guar | |
| 414 | Goma arábica | |
| 415 | Goma xanthan | |
| 440 | Pectinas (amidadas y no amidadas) | |
| 1404 | Almidón oxidado | |
| 1410 | Fosfato monoalmidonado | |
| 1412 | Fosfato de dialmidón | |
| 1413 | Fosfato dialmidonado fosforizado | |
| 1414 | Fosfato dialmidonado acetilado | |
| 1422 | Adipato dialmidonado acetilado | 5000 mg Solos o en combinación |
| 1420 | Acetato de almidón convertido en éster con anhídrido acético | |
| 1450 | Almidón succinato octenilo de sodio | |
| 1451 | Almidón oxidado acetilado | |
| Antiaglutinantes | | |
| 551 | Dióxido de silicio (amorfo) | 200 mg solo para cereales secos |
| Gases de envasado | | |
| 290 | Dióxido de carbono | BPF |
| 941 | Nitrógeno | BPF |

**NORMA PARA LOS MELOCOTONES (DURAZNOS) CONGELADOS RÁPIDAMENTE
(CXS 75-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

| | | Dosis máxima |
|-----|-----------------|----------------------|
| 4.1 | Acido ascórbico | 750 mg/kg |
| 4.2 | Acido cítrico | Limitada por las BPF |

**NORMA PARA LOS ARÁNDANOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE
(CXS 76-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No está autorizado ninguno.

**NORMA PARA CÓCTEL DE FRUTAS EN CONSERVA
(CXS 78-1981)**

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

| | | Dosis máxima |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 3.1 Colorantes | | |
| | Eritrosina (para colorear cerezas únicamente cuando se empleen cerezas coloreadas artificialmente) | Limitada por las buenas prácticas de fabricación |
| 3.2 Aromatizantes | | |
| 3.2.1 | Esencia natural de fruta | Limitada por las buenas prácticas de fabricación |
| 3.2.2 | Aromatizantes naturales y sintéticos | Limitada por las buenas prácticas de fabricación |
| 3.2.3 | Aceite de lauroceraso (únicamente para las cerezas coloreadas artificialmente) | 10 mg/kg en el producto total |
| 3.2.4 | Aceite de almendra (únicamente para las cerezas coloreadas artificialmente) | 40 mg/kg en el producto total |
| 3.3 Antioxidante | | |
| | Acido L-ascórbico | 500 mg/kg |

**NORMA PARA LA MANTECA DE CACAO
(CXS 86-1981)**

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 No se permiten aditivos alimentarios en este producto.

| 3.2 | Coadyuvante de elaboración | Dosis máxima |
|-------|----------------------------|------------------------------------------------|
| 3.2.1 | Hexano (62°C - 82°C) | 1 mg/kg (excepto la manteca de cacao prensado) |

Los coadyuvantes de elaboración utilizados en productos que corresponden a esta norma deberán estar en consonancia con las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75-2010).

NORMA PARA EL CHOCOLATE Y LOS PRODUCTOS DEL CHOCOLATE (CXS 87-1981)

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

31 Es aceptable el uso de reguladores de la acidez, antioxidantes, incrementadores del volumen, colorantes (únicamente para decoración de superficies), emulsionantes, agentes de glaseado y edulcorantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 05.1.4 (Chocolate y productos de chocolate) y sus principales categorías de alimentos, en alimentos que correspondan a esta norma. Sólo ciertos aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3) son aceptables para uso en alimentos que correspondan a esta norma.

32 Los aromatizantes que se utilizan en los productos regulados por esta norma deberán acatar las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008). Sólo están permitidos los aromatizantes que no imitan los aromas del chocolate o la leche, con BPF, en los productos descritos en 2.1 y 2.2, con excepción de la vainillina y vainillina etílica con un nivel máximo de 1000 mg/kg, solas o en combinación.

| 3.3 | Coadyuvante de elaboración | Dosis máxima |
|-------|----------------------------|----------------------------------------------------------|
| 3.3.1 | Hexano (62°C - 82°C) | 1 mg/kg, calculado con referencia al contenido de grasas |

Los coadyuvantes de elaboración utilizados en productos que corresponden a esta norma deberán estar en consonancia con las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75-2010)

NORMA PARA LA CARNE TIPO "CORNEED BEEF" (CXS 88-1981)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

El uso de sustancias conservadoras utilizadas de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 08.3.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente) y sus categorías de alimentos generales es aceptable en los alimentos regulados por esta norma. En los alimentos regulados por esta Norma solamente es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro 3 (tal como se indican en el Cuadro 3).

Se aplicará la sección 4.1 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995), que se refiere a las condiciones aplicables a la transferencia de aditivos alimentarios de ingredientes y materias primas a los alimentos.

NORMA PARA LA CARNE "LUNCHEON" (CXS 89-1981)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

El uso de sustancias conservadoras, humectantes y colorantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 08.3.2 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente" y sus categorías de alimentos generales es aceptable en los alimentos regulados por esta norma. En los alimentos regulados por esta Norma solamente es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro 3 (tal como se indican en el Cuadro 3).

El uso de aromatizantes debe concordar con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

Se aplicará la sección 4.1 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995), que se refiere a las condiciones aplicables a la transferencia de aditivos alimentarios de ingredientes y materias primas a los alimentos.

NORMA PARA LA CARNE DE CANGREJO EN CONSERVA (CXS 90-1981)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez y secuestrantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.4 (Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados o fermentados) y solo algunos reguladores de la acidez y potenciadores del sabor del Cuadro 3 tal como se indica en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

NORMA PARA LOS CAMARONES CONGELADOS RÁPIDAMENTE (CXS 92-1981)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, humectantes y conservantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.2.1 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos generales.

**NORMA PARA LAS SARDINAS Y PRODUCTOS ANÁLOGOS EN CONSERVA
(CXS 94-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma solo es aceptable el uso de determinados reguladores de la acidez, emulsionantes, gelificantes, estabilizantes y espesantes del Cuadro 3, tal como se indica en el Cuadro 3 de *la Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

Los aromatizantes utilizados en productos regulados por esta norma deben cumplir con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008). En los productos regulados por esta norma solo están permitidas sustancias aromatizantes naturales, complejos de aromatizantes naturales y aromatizantes de humo.

**NORMA PARA LANGOSTAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE
(CXS 95-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de los antioxidantes, humectantes y conservantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.2.1 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos generales.

**NORMA PARA EL JAMON CURADO COCIDO
(CXS 96-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

El uso de sustancias conservadoras y humectantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 08.2.2 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes" y sus categorías de alimentos generales es aceptable en los alimentos regulados por esta norma. En los alimentos regulados por esta Norma solamente es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro 3 (tal como se indican en el Cuadro 3).

El uso de aromatizantes debe concordar con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

Se aplicará la sección 4.1 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995), que se refiere a las condiciones aplicables a la transferencia de aditivos alimentarios de ingredientes y materias primas a los alimentos.

**NORMA PARA LA ESPALDILLA DE CERDO CURADA COCIDA
(CXS 97-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

El uso de sustancias conservadoras y humectantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 08.2.2 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes" y sus categorías de alimentos generales es aceptable en los alimentos regulados por esta norma. En los alimentos regulados por esta Norma solamente es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro 3 (tal como se indican en el Cuadro 3).

El uso de aromatizantes debe concordar con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

Se aplicará la sección 4.1 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995), que se refiere a las condiciones aplicables a la transferencia de aditivos alimentarios de ingredientes y materias primas a los alimentos.

**NORMA PARA LA CARNE PICADA CURADA COCIDA
(CXS 98-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

El uso de sustancias conservadoras, humectantes y colorantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 08.3.2 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente" y sus categorías de alimentos generales es aceptable en los alimentos regulados por esta norma. En los alimentos regulados por esta Norma solamente es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro 3 (tal como se indican en el Cuadro 3).

El uso de aromatizantes debe concordar con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

Se aplicará la sección 4.1 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995), que se refiere a las condiciones aplicables a la transferencia de aditivos alimentarios de ingredientes y materias primas a los alimentos.

**NORMA PARA LA ENSALADA DE FRUTAS TROPICALES EN CONSERVA
(CXS 99-1981)**

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

| No. SIN | Aditivos | Dosis máxima |
|--------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 3.1 Colorantes | | |
| 3.1 | Eritrosina (para colorear cerezas) | Limitada por las buenas prácticas de fabricación |
| 3.2 Aromatizantes | | |

| | | |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 3.2.1 | Aceite de laurocerezo (únicamente para las cerezas coloreadas artificialmente) | 10 mg/kg en el producto total |
| 3.2.2 | Aceite de almendras amargas (únicamente para las cerezas coloreadas artificialmente) | 40 mg/kg en el producto total |
| 3.2.3 | Aromatizantes naturales y sintéticos | Limitada por las buenas prácticas de fabricación |
| 3.3 Antioxidante | | |
| 3.3.1 | Acido L-ascórbico | 700 mg/kg |
| 3.4 Acidificante | | |
| | Acido cítrico | Limitada por las buenas prácticas de fabricación |
| 3.5 Endurecedores | | |
| 3.5.1 | Cloruro de calcio | 350 mg/kg solos o en combinación, calculados como Ca |
| 3.5.2 | Lactato de calcio | |
| 3.5.3 | Gluconato cálcico | |

**NORMA PARA LOS ARÁNDANOS AMERICANOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE
(CXS 103-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No está autorizado ninguno.

**NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO) Y LAS MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES
(CXS 105-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Es aceptable el uso de los reguladores de la acidez y emulsionantes de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 05.1.1 (Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao) y sus principales categorías de alimentos, en alimentos que correspondan a esta norma. Sólo ciertos aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3) son aceptables para uso en alimentos que correspondan a esta norma.

4.2 Los aromatizantes que se utilizan en los productos regulados por esta norma deberán acatar las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008). Sólo están permitidos los aromatizantes que no imitan los aromas del chocolate o la leche, con BPF.

**NORMA PARA LAS AGUAS MINERALES NATURALES
(CXS 108-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Ningún aditivo, salvo la adición de dióxido de carbono para obtener productos carbonatados.

**NORMA PARA PEPINOS ENCURTIDOS (ENCURTIDO DE PEPINOS)
(CXS 115-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

| | | Dosis máxima |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 4.1 Solubilizantes y dispersantes | | |
| | Polisorbato 80 (monooleato de polioxietileno 20 sorbitano) | 500 mg/kg solos ó en combinación |
| | Goma xanthan | |
| | Goma arábica | |
| | Alginatos (Ca, NH ₄ , Na, K) | |
| | Alginato de propilenglicol | |
| | Carragenina | |
| 4.2 Endurecedores | | |
| | Cloruro, lactato y gluconato cálcicos | 250 mg/kg solos o en combinación |
| 4.3 Conservantes | | |
| | Dióxido de azufre (arrastrado de la materia prima) | 50 mg/kg |
| | Acido benzoico y sus sales de potasio y sodio | 1000 mg/kg solos o en combinación |
| | Sorbato de potasio | |
| 4.4 Colorantes | | |
| | Riboflavina | 300 mg/kg solos o en combinación |
| | Verde sólido FCF | |
| | Complejo cúprico de clorofila | |
| | Tartrazina | |
| | Extracto de bija | |
| | Cúrcuma | |
| | Amarillo ocazo FCF | |
| | Beta-caroteno | |
| | Oléoresina de pprika | |
| | Azul brillante FCF | |
| | Caramelo I – caramelo puro | |
| | Caramelo IV – caramelo al sulfito amónico | |

| 4.5 Agentes espesantes (en tipo de mostazasolamente) | | |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------|
| | Goma guar | Limitada por las BPF |
| | Goma arábica | |
| | Goma de semillas de algarrobo | |
| | polisacáridos de semillas de tamarindo | |
| 4.6 Acidificantes | | |
| | Acido acético | Limitada por las BPF |
| | Acido láctico | |
| | Acido málico | |
| | Acido cítrico | |
| 4.7 Aromatizantes | | |
| | Aromatizantes naturales y sintéticos | Limitada por las BPF |

**NORMA PARA LOS "BOUILLONS" Y CONSOMÉS
(CXS 117-1981)**

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se acepta el uso de los reguladores de la acidez, antiaglutinantes (solo en productos deshidratados), agentes antiespumantes, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, humectantes, gases de envasado, conservantes, estabilizadores, edulcorantes y espesantes utilizados de conformidad con los cuadros 1, 2 y 3 y solo de determinadas sustancias inertes y agentes de glaseado del Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 12.5 (sopas y caldos), su categoría principal de alimentos y sus subcategorías en los alimentos regulados por esta Norma.

Los aromatizantes utilizados en los productos regulados por esta norma deberán cumplir las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXC 66-2008).

**NORMA RELATIVA A LOS ALIMENTOS PARA RÉGIMENES ESPECIALES DESTINADOS A PERSONAS
INTOLERANTES AL GLUTEN
(CXS 118-1979)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA PESCADOS EN CONSERVA
(CXS 119-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma solo es aceptable el uso de determinados reguladores de la acidez, emulsionantes, gelificantes, estabilizantes y espesantes del Cuadro 3, tal como se indica en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

Los aromatizantes utilizados en productos regulados por esta norma deben cumplir con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXC 66-2008). En los productos regulados por esta norma solo están permitidas sustancias aromatizantes naturales, complejos de aromatizantes naturales y aromatizantes de humo.

**NORMA PARA LOS ALBARICOQUES SECOS
(CXS 130-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

| | Aditivos | Dosis máxima |
|-----|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 4.1 | Ácido sórbico y sus sales de sodio y de potasio | 500 mg/kg, solos o en combinación, expresados como ácido sórbico |
| 4.2 | Dióxido de azufre | 2000 mg/kg |

**NORMA PARA PISTACHOS CON CÁSCARA
(CXS 131-1981)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permiten aditivos.

**NORMA PARA EL CACAO EN PASTA (LICOR DE CACAO/CHOCOLATE) Y LA TORTA DE CACAO
(CXS 141-1983)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Reguladores de la acidez y emulsionantes

Es aceptable el uso de los reguladores de la acidez y emulsionantes de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 05.1.1 (Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao) y sus principales categorías de alimentos, en alimentos que correspondan a esta norma. Sólo ciertos aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3) son aceptables para uso en alimentos que correspondan a esta norma.

4.2 Aromatizantes

Los aromatizantes que se utilizan en los productos regulados por esta norma deberán acatar las *Directrices para el uso*

de aromatizantes (CXG 66-2008). Sólo están permitidos los aromatizantes que no imitan los aromas del chocolate o la leche, con BPF.

**NORMA PARA LOS DÁTILES
(CXS 143-1985)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

| | | Dosis máxima |
|-----|----------|-------------------------------------------------------|
| 4.1 | Glicerol | Limitada por las BPF (véase también la sección 3.1.1) |
| 4.2 | Sorbitol | |

**NORMA PARA LAS CASTAÑAS EN CONSERVA Y EL PURÉ DE CASTAÑAS EN CONSERVA
(CXS 145-1985)**

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

| | Aditivos | Dosis máxima en el producto final |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 3.1 Quelantes | | |
| 3.1.1 | Polifosfato de sodio | Limitada por las buenas prácticas de fabricación |
| 3.2 Antioxidantes | | |
| 3.2.1 | Acido L-ascórbico | 300 mg/kg expresados como ácido ascórbico, solos o en combinación |
| 3.2.2 | Ascorbato de sodio | |
| 3.3 Acidificantes | | |
| 3.3.1 | Acido cítrico | Limitada por las buenas prácticas de fabricación |
| 3.3.2 | Acido málico | |
| 3.3.3 | Acido L-tartárico | 10 g/kg |
| 3.4 Blanqueadores | | |
| 3.4.1 | Dióxido de azufre (no autorizado en el puré) | 30 mg/kg, calculado como SO ₂ |
| 3.5 Colorantes naturales | | |
| 3.5.1 | Cúrcuma (CI 75300) | Limitada por las buenas prácticas de fabricación |
| 3.5.2 | Azafrán (CI 75100) | |
| 3.5.3 | Amarillo cártamo (CI 75140) | |
| 3.6 Aromatizantes | | |
| 3.6.1 | Extracto de vainilla | Limitada por las buenas prácticas de fabricación |
| 3.6.2 | Vainillina | |
| 3.7 Agentes espesantes | | |
| 3.7.1 | Pectinas | Limitada por las BPF |
| 3.8 Agentes endurecedores | | |
| Los agentes endurecedores utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.2.2.4, Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización, o incluidos en el cuadro 3 de la NGAA son aceptables para su empleo en los alimentos de conformidad con esta norma. | | |

**NORMA PARA LA SAL DE CALIDAD ALIMENTARIA
(CXS 150-1985)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 12.1.1 (Sal) pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.

4.1 Todos los aditivos alimentarios que se empleen deberán ser de calidad alimentaria.

**NORMA PARA EL GARI
(CXS 151-1989)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LA HARINA DE TRIGO
(CXS 152-1985)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

| | |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 4.1 Enzimas¹ | Nivel máximo en el producto terminado |
| Amilasa fúngica de <i>Aspergillus oryzae</i> | BPF |
| Enzima proteolítica de <i>Aspergillus oryzae</i> | BPF |

4.2 Aditivos alimentarios

Se acepta el uso de los agentes de tratamiento de las harinas, las sustancias inertes y los agentes de glaseado utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 06.2.1 (harinas) en los alimentos que corresponden a esta Norma.

**NORMA PARA EL MAÍZ
(CXS 153-1985)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LA HARINA INTEGRAL DE MAÍZ
(CXS 154-1985)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LA HARINA Y LA SÉMOLA DE MAÍZ SIN GERMEN
(CXS 155-1985)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA PREPARADOS COMPLEMENTARIOS
(CXS 156-1987)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se permiten los siguientes aditivos:

| | Aditivos | Dosis máxima en 100 ml del producto listo para el consumo |
|-------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.1 Agentes espesantes | | |
| 4.1.1 | Goma guar | 0,1 g |
| 4.1.2 | Goma de semilla de algarrobo | 0,5 g solos o en combinación en los productos a base de soja solamente |
| 4.1.3 | Fosfato de dialmidón | |
| 4.1.4 | Fosfato dialmidonado acetilado | |
| 4.1.5 | Fosfato dialmidonado fosforizado | |
| 4.1.6 | Adipato dialmidonado acetilado | 2,5 g solos o en combinación en los productos a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos solamente |
| 4.1.7 | Carragenina | 0,03 g solos o en combinación en la leche y en los productos a base de soja solamente 0,1 g solos ó en combinación en productos líquidos a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos solamente |
| 4.1.8 | Pectinas | 1 g |
| 4.2 Emulsionantes | | |
| 4.2.1 | Lecitina | 0,5 g |
| 4.2.2 | Mono y diglicéridos | 0,4 g |
| 4.3 Reguladores del pH | | |
| 4.3.1 | Hidrogencarbonato de sodio | Limitada por las buenas prácticas de fabricación límite para el sodio establecido en la Sección 3.2.6 |
| 4.3.2 | Carbonato de sodio | |
| 4.3.3 | Citrato de sodio | |
| 4.3.4 | Hidrogen-carbonato de potasio | |
| 4.3.5 | Carbonato de potasio | |
| 4.3.6 | Citrato de potasio | |
| 4.3.7 | Hidróxido de sodio | |
| 4.3.8 | Hidróxido de potasio | |
| 4.3.9 | Hidróxido de calcio | |
| 4.3.10 | Acido L(+) láctico | |
| 4.3.11 | Cultivos productores de ácido L(+) láctico | |
| 4.3.12 | Acido cítrico | |
| 4.4 Antioxidantes | | |
| 4.4.1 | Concentrado de tocoferoles mezclados | 3 mg solos o en combinación |
| 4.4.2 | Alpha-Tocoferol | |
| 4.4.3 | Palmitato de L-ascorbilo | |

| | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.4.4 | Acido L-ascórbico y sus sales de sodio y calcio | 5 mg solos o en combinación, expresados como ácido ascórbico (Véase Sección 3.2.6) |
| 4.5 Sustancias aromatizantes | | |
| 4.5.1 | Extractos naturales de fruta | BPF |
| 4.5.2 | Extracto de vainilla | BPF |
| 4.5.3 | Etilvainillina | 5 mg |
| 4.5.4 | Vainillina | 5 mg |

4.6 Principio de transferencia

Deberá aplicarse la Sección 4.1 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

**NORMA PARA LA SALSA PICANTE DE MANGO
(CXS 160-1987)**

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

| | | Dosis máxima en el producto final |
|--------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.1 Acidificantes | | |
| 3.1.1 | Acido cítrico | Para mantener el pH a un nivel no superior 4.6 si el producto está pasteurizado térmicamente, o limitada por las BPF si el producto está esterilizado térmicamente |
| 3.1.2 | Acido acético | |
| 3.2 Conservantes | | |
| 3.2.1 | Metabisulfito de sodio | 100 mg/kg solos o en cualquier combinación, expresados como SO ₂ . |
| 3.2.2 | Metabisulfito de potasio | |
| 3.2.3 | Benzoato de sodio y de potasio | 250 mg/kg solos o en cualquier combinación, expresados como ácido |
| 3.2.4 | Parahidroxibenzoatos de metilo, etilo y propilo | |
| 3.2.5 | Acido sórbico | |
| | | 1000 mg/kg |

**NORMA PARA PRODUCTOS DE PROTEÍNA DE TRIGO INCLUIDO EL GLUTEN DE TRIGO
(CXS 163-1987)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite ningún aditivo alimentario en gluten de trigo vital o desvitalizado ni en las proteínas solubilizadas de trigo.

**NORMA PARA BLOQUES DE FILETES DE PESCADO, CARNE DE PESCADO PICADA Y MEZCLAS DE FILETES
Y DE CARNE DE PESCADO PICADA CONGELADOS RÁPIDAMENTE
(CXS 165-1989)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, humectantes y espesantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.2.1 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos generales.

**NORMA PARA BARRITAS, PORCIONES Y FILETES DE PESCADO EMPANADOS
O REBOZADOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE
(CXS 166-1989)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de los antioxidantes y humectantes (para uso en todos los productos regulados por CXS 166-1989); los reguladores de la acidez y espesantes (solo para carne de pescado picada); y los colorantes, emulsionantes, potenciadores del sabor y espesantes (para empanados o mezclas para rebozar) utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos (09.2.2 Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías generales.

**NORMA PARA PESCADO SALADO Y PESCADO SECO SALADO DE LA FAMILIA GADIDAE
(CXS 167-1989)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de conservantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.2.5 (Pescados y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos generales.

**NORMA PARA EL MIJO PERLA EN GRANO ENTERO Y DECORTICADO
(CXS 169-1989)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LA HARINA DE MIJO PERLA
(CXS 170-1989)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA DETERMINADAS LEGUMBRES
(CXS 171-1989)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL SORGO EN GRANO
(CXS 172-1989)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LA HARINA DE SORGO
(CXS 173-1989)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA GENERAL PARA LOS PRODUCTOS PROTEINICOS VEGETALES (PPV)
(CXS 174-1989)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Durante la manufactura de los PPV se podrán utilizar las siguientes clases de coadyuvantes de elaboración: -

Los coadyuvantes de elaboración utilizados en productos que corresponden a esta Norma deberán acatar las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75-2010).

- Reguladores de la acidez
- Agentes antiespumantes
- Agentes solidificantes
- Preparaciones de enzima
- Disolventes para extracción.
- Agentes antiestáticos
- Agentes para el tratamiento de harinas
- Agentes para el control de la viscosidad

4.2 Aditivos alimentarios

No se permite el uso de aditivos alimentarios en los productos proteínicos vegetales.

**NORMA PARA PRODUCTOS PROTEÍNICOS DE SOJA (PPS)
(CXS 175-1989)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Coadyuvantes de elaboración

Al manufacturar los PPS se podrán utilizar las siguientes clases de coadyuvantes de elaboración. Los coadyuvantes de elaboración utilizados en productos que corresponden a esta Norma deberán acatar las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75-2010). Reguladores de la acidez

- Agentes antiespumantes
- Agentes solidificantes
- Preparaciones de enzima
- Disolventes para extracción.
- Agentes antiestáticos
- Agentes para el tratamiento de harinas
- Agentes para el control de la viscosidad

4.2 Aditivos alimentarios

No se permite el uso de aditivos alimentarios en los productos proteínicos de soja.

**NORMA PARA LA HARINA DE YUCA COMESTIBLE
(CXS 176-1989)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL COCO DESECADO
(CXS 177-1991)**

7. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Aditivos alimentarios

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------|
| 4.1 En los alimentos que corresponden a esta norma es aceptable el uso de los antioxidantes y conservantes que se utilizan de conformidad con lo establecido en los cuadros 1 y 2 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CXS 192-1995) para la categoría de alimentos 04.1.2.2 – Frutas desecadas. | | |
| 4.2 También es aceptable el uso del antioxidante que figura abajo, en condiciones de buenas prácticas de fabricación, en los productos que corresponden a esta norma. | | |
| SIN | Aditivo alimentario | Nivel máximo |
| 330 | Ácido cítrico | BPF |

**NORMA PARA LA SÉMOLA Y LA HARINA DE TRIGO DURO
(CXS 178-1991)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA PREPARADOS DIETÉTICOS PARA REGÍMENES DE CONTROL DEL PESO
(CXS 181-1991)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos alimentarios aprobados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) se permitirán a concentraciones que no superen el equivalente de sus Ingestiones Diarias Admisibles.

**NORMA PARA LA PIÑA
(CXS 182-1993)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LA PAPAYA
(CXS 183-1993)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL MANGO
(CXS 184-1993)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL NOPAL
(CXS 185-1993)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LA TUNA
(CXS 186-1993)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LA CARAMBOLA
(CXS 187-1993)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL MAÍZ ENANO
(CXS 188-1993)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LAS ALETAS DE TIBURÓN SECAS
(CXS 189-1993)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite la utilización de aditivos alimentarios.

**NORMA PARA FILETES DE PESCADO CONGELADOS RÁPIDAMENTE
(CXS 190-1995)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de los antioxidantes y humectantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.2.1 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos generales.

**NORMA PARA LOS CALAMARES CONGELADOS RÁPIDAMENTE
(CXS 191-1995)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En este producto no está permitido el uso de ningún aditivo alimentario.

**NORMA PARA EL LICHÍ
(CXS 196-1995)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL AGUACATE
(CXS 197-1995)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL ARROZ
(CXS 198-1995)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL TRIGO Y EL TRIGO DURO
(CXS 199-1995)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL MANÍ
(CXS 200-1995)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LA AVENA
(CXS 201-1995)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL CUSCÚS
(CXS 202-1995)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Durante la elaboración industrial del cuscús no deberá añadirse aditivo alimentario alguno.

**NORMA PARA PREPARADOS DIETÉTICOS PARA REGÍMENES MUY HIPOCALÓRICOS DE ADELGAZAMIENTO
(CXS 203-1995)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se permitirán los aditivos alimentarios aprobados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios, en los niveles aprobados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

**NORMA PARA EL MANGOSTÁN
(CXS 204-1997)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL BANANO (PLÁTANO)
(CXS 205-1997)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LAS LECHE EN POLVO Y LA NATA (CREMA) EN POLVO
(CXS 207-1999)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios que se indican a continuación, y únicamente en las dosis establecidas.

| Nº SIN | Nombre | Dosis máxima |
|-----------------------|-------------------|------------------------------------|
| Estabilizantes | | |
| 331 | Citratos de sodio | 5000 mg/kg solos o en combinación, |

| Nº SIN | Nombre | Dosis máxima |
|---------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 332 | Citratos de potasio | expresados como sustancias anhidras |
| Endurecedores | | |
| 508 | Cloruro de potasio | Limitada por las BPF |
| 509 | Cloruro de calcio | Limitada por las BPF |
| Reguladores de la acidez | | |
| 339 | Fosfatos de sodio | 5 000 mg/kg solos o en combinación expresados como sustancias anhidras |
| 340 | Fosfatos de potasio | |
| 450 | Difosfatos | |
| 451 | Trifosfatos | |
| 452 | Polifosfatos | |
| 500 | Carbonatos de sodio | |
| 501 | Carbonatos de potasio | |
| Emulsionantes | | |
| 322 | Lecitinas | Limitada por las BPF |
| 471 | Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos | 2 500 mg/kg |
| Antiaglutinantes | | |
| 170(i) | Carbonato de calcio | 10 000 mg/kg solos o mezclados |
| 341(iii) | Fosfato tricálcico | |
| 343(iii) | Fosfato trimagnésico | |
| 504(i) | Carbonato de magnesio | |
| 530 | Óxido de magnesio | |
| 551 | Dióxido de silicio amorfo | |
| 552 | Silicato de calcio | |
| 553 | Silicato de magnesios | |
| 554 | Silicato de sodio y aluminio | 265 mg/kg, expresado como aluminio |
| Antioxidantes | | |
| 300 | Acido ascórbico, L- | 500 mg/kg expresados como ácido ascórbico |
| 301 | Ascorbato de sodio | |
| 304 | Palmitato de ascorbilo | |
| 320 | Butilhidroxianisol | 100 mg/kg |

**NORMA DE GRUPO PARA QUESO EN SALMUERA
(CXS 208-1999)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo las clases de aditivos que se indican como justificados en el siguiente cuadro se pueden utilizar en las categorías de productos especificadas.-

Solo se acepta el uso de determinados reguladores de la acidez del Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en los alimentos que corresponden a esta Norma.

| Clase funcional del aditivo | Uso justificado |
|-----------------------------|-----------------|
| Colorantes | - |
| Blanqueadores | - |
| Reguladores de la acidez, | X |
| Estabilizadores | - |
| Espesantes | - |
| Emulsionantes | - |
| Antioxidantes | - |
| Conservantes | - |
| Espumantes | - |
| Antiaglutinantes | - |
| Gases de envasado | - |

X El uso de aditivos pertenecientes a la clase se justifica tecnológicamente.

- El uso de aditivos pertenecientes a la clase no se justifica tecnológicamente.

**NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS
(CXS 210-1999)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se acepta el uso de los antiespumantes, antioxidantes y emulsionantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.1.2 (Grasas y aceites vegetales) en los alimentos que corresponden a esta Norma.

Los aditivos alimentarios no están permitidos en los aceites vírgenes o en los aceites prensados en frío.

Los aromatizantes usados en productos incluidos en esta norma cumplirán las disposiciones en las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

**NORMA PARA GRASAS ANIMALES ESPECIFICADAS
(CXS 211-1999)**

8. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se acepta el uso de los antiespumantes, antioxidantes y colorantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.1.3 (manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal) en los alimentos que corresponden a esta Norma.

**NORMA PARA LOS AZÚCARES
(CXS 212-1999)**

2. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los antioxidantes y antiaglutinantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 11.1.1 (Azúcar blanco, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato y fructosa) , categoría de alimentos 11.1.2 (Azúcar en polvo y dextrosa en polvo), categoría de alimentos 11.1.3 (Azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar) y categoría de alimentos 11.1.5 (Azúcar blanco de plantación o refinera) son aceptables para uso en alimentos que correspondan a esta Norma

El azúcar en polvo y la dextrosa en polvo pueden tener añadido hasta un 5% de almidón si no contienen antiaglutinantes.

**NORMA PARA LA LIMA-LIMÓN
(CXS 213-1999)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL CITRUS GRANDIS
(CXS 214-1999)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LA GUAYABA
(CXS 215-1999)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL CHAYOTE
(CXS 216-1999)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LA LIMA MEXICANA
(CXS 217-1999)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL JENGIBRE
(CXS 218-1999)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL CITRUS PARADISI
(CXS 219-1999)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL LONGÁN
(CXS 220-1999)**

*(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)***NORMA DE GRUPO PARA EL QUESO NO MADURADO, INCLUIDO EL QUESO FRESCO
(CXS 221-2001)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Solo las clases de aditivos que se indican como justificados en el siguiente cuadro se pueden utilizar en las categorías de productos especificadas.

Se acepta el uso de los reguladores de acidez, antiaglutinantes, colorantes, conservantes, estabilizadores y espesantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.1 (queso no madurado, incluido los quesos frescos) y solo de determinados reguladores de acidez, antiespumantes, colorantes, espumantes, conservantes, estabilizadores y espesantes del Cuadro 3 en los alimentos que corresponden a esta Norma.

| Clase funcional del aditivo | Uso justificado | |
|-----------------------------|------------------|--------------------------------------|
| | Masa de queso | Tratamiento de la superficie/corteza |
| Colorantes: | X | X ^(d) |
| Blanqueadores: | – | – |
| Reguladores de la acidez: | X | – |
| Estabilizadores: | X ^(c) | – |
| Espesantes: | X ^(c) | – |
| Emulsionantes | – | – |
| Antioxidantes: | – | – |
| Conservantes: | X | X ^(a) |
| Espumantes | X ^(b) | – |
| Antiaglutinantes | – | X ^(a) |
| Gases de envasado | – | – |

(a) Solo para el tratamiento de superficies de queso rebanado, cortado, rallado en tiritas o rallado en polvo.

(b) Solo para productos batidos.

(c) Los estabilizadores y espesantes, incluidos los almidones modificados, se pueden utilizar de conformidad con la definición de productos lácteos y solo en la medida en que sean funcionalmente necesarios, teniendo en cuenta cualquier uso de gelatina y almidón, tal como se establece en la Sección 3.2.

(d) Para corteza comestible de queso.

X El uso de aditivos pertenecientes a la clase se justifica tecnológicamente.

– El uso de aditivos pertenecientes a la clase no se justifica tecnológicamente.

**NORMA PARA GALLETAS DE PESCADO MARINO Y DE AGUA DULCE
Y DE MARISCOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS
(CXS 222-2001)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de potenciadores del sabor y secuestrantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.2.5 (Pescados y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos generales.

**NORMA PARA EL KIMCHI
(CXS 223-2001)****4 ADITIVOS ALIMENTARIOS**

| Nº SIN | Nombre del aditivo alimentario | Dosis máxima |
|------------|---------------------------------|----------------------|
| 4.1 | Reguladores de la acidez | |
| 269 | Acido acético | Limitada por las BPF |
| 270 | Acido láctico | |
| 330 | Acido cítrico | |
| 4.2 | Acentuadores del sabor | |
| 621 | L-glutamato monosódico | |
| 627 | 5'-Guanilato disódico | |

| | | |
|------------|--------------------------------------|----------------------|
| 631 | 5'-Inosinato disódico | Limitada por las BPF |
| 4.3 | Aromatizantes | |
| | Aromatizantes naturales y sintéticos | Limitada por las BPF |
| 4.4 | Texturizadores | |
| 420 | Sorbitol | Limitada por las BPF |
| 4.5 | Espesantes y Estabilizadores | |
| 407 | Carragenina(incluido el furcelaran) | Limitada por las BPF |
| 415 | Goma xanthan | |

**NORMA PARA EL TIQUISQUE
(CXS 224-2001)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL ESPÁRRAGO
(CXS 225-2001)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LA UCHUVA
(CXS 226-2001)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA GENERAL PARA LAS AGUAS POTABLES EMBOTELLADAS/ENVASADAS
(DISTINTAS DE LAS AGUAS MINERALES NATURALES)
(CXS 227-2001)**

3 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.2 CALIDAD QUÍMICA Y RADIOLÓGICA DE LAS AGUAS ENVASADAS

3.2.2 Adición de minerales

Cualquier adición de minerales al agua antes de su envasado deberá ajustarse a las disposiciones que se expresan en la presente Norma y, cuando proceda, a las disposiciones de los *Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos* (CXG 9-1987).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Ningún aditivo, salvo la adición de dióxido de carbono para obtener productos carbonatados.

**NORMA PARA LAS ANCHOAS HERVIDAS SECAS SALADAS
(CXS 236-2003)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En este producto no está permitido el uso de ningún aditivo alimentario.

**NORMA PARA LA PITAHAYA
(CXS 237-2003)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LA YUCA (MANDIOCA) DULCE
(CXS 238-2003)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LOS PRODUCTOS ACUOSOS DE COCO – (LECHE DE COCO Y CREMA DE COCO)
(CXS 240-2003)**

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

| Nº SIN | Nombre del aditivo alimentario | Dosis máxima |
|--------------------------|-------------------------------------------------|----------------------|
| 4.1 Blanqueadores | | |
| 223 | Metabisulfito de sodio | 30 mg/kg |
| 224 | Metabisulfito de potasio | |
| 4.2 Emulsionantes | | |
| 432 | Monolaurato de sorbitan polioxietilenado (20) | 1000 mg/kg |
| 433 | Monooleato de sorbitan polioxietilenado (20) | |
| 434 | Monopalmitato de sorbitan polioxietilenado (20) | |
| 435 | Monoestearato de sorbitan polioxietilenado (20) | |
| 436 | Triestearato de sorbitan polioxietilenado (20) | |
| 471 | Mono y diglicéridos | Limitada por las BPF |
| 473 | Sucroésteres de ácidos grasos | 1500 mg/kg |
| 4.3 Conservantes | | |

| | | |
|--------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 211 | Benzoato sódico | 1000 mg/kg, solo para la leche de coco pasterizada |
| 4.4 Estabilizantes/Espesantes | | |
| 412 | Goma guar | Limitada por las BPF |
| 415 | Goma xanthan | |
| 418 | Goma gellan | |
| 466 | Celulosa de carboximetilo de sodio | |

**NORMA PARA LOS BROTES DE BAMBÚ EN CONSERVA
(CXS 241-2003)**

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

| Aditivos alimentarios | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------|
| 4.1 En los alimentos que corresponden a esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, de conformidad con el Cuadro 3 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CXS 192-1995). | | |
| SIN | Aditivo alimentario | Nivel máximo |
| 334, 335i337 | Tartratos | 1 300 mg/kg, como ácido tartárico |

**NORMA PARA LAS FRUTAS DE HUESO EN CONSERVA
(CXS 242-2003)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

| Nº SIN | Nombre del aditivo alimentario | Dosis máxima |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 4.1 Acidificantes | | |
| 260 | Acido acético | Limitada por las BPF |
| 270 | Acido láctico | |
| 296 | Acido málico | |
| 330 | Acido cítrico | |
| 334 | Acido L-tartárico | 1300 mg/kg |
| 4.2 Antioxidantes | | |
| 300 | Acido L-ascórbico | Limitada por las BPF |
| 4.3 Colorantes | | |
| 127 | Eritrosina (sólo para las cerezas dulces) | 200 mg/kg del producto final |
| 129 | Rojo cochinilla AC (para las ciruelas "rojas" o "púrpura" únicamente) | |
| 4.4 Aromatizantes | | |
| | Aromatizantes naturales y sintéticos, con excepción de los que reproducen el sabor de la fruta de hueso respectiva | Limitada por las BPF |

**NORMA PARA LECHE FERMENTADAS
(CXS 243-2003)**

4. Aditivos alimentarios

Solamente podrán emplearse las clases de aditivos que se indican en la siguiente tabla para las categorías de productos que se especifican. Dentro de cada clase de aditivos, y cuando esté permitido de acuerdo con la tabla, solamente podrán emplearse los aditivos específicos listados y solamente dentro de los límites especificados.

De acuerdo con la Sección 4.1 del Preámbulo de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995), podrá haber aditivos adicionales en las leches fermentadas aromatizadas y en las bebidas a base de leche fermentada como resultado del acumulado de excedentes de los ingredientes no lácteos.

| Clase de aditivos | Leches Fermentadas y Bebidas a base de Leche Fermentada | | Leches Fermentadas Tratadas Térmicamente luego de la Fermentación y Bebidas a base de Leche Fermentada Tratadas Térmicamente luego de la Fermentación | |
|--------------------------|---------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| | Simple | Aromatizada | Simple | Aromatizada |
| Reguladores de acidez | - | X | X | X |
| Gasificantes | X ² | X ² | X ² | X ² |
| Colorantes | - | X | - | X |
| Emulsionantes | - | X | - | X |
| Acentuadores del sabor | - | X | - | X |
| Gases de envasado | - | X | X | X |
| Sustancias conservadoras | - | - | - | X |
| Estabilizadores | X ¹ | X | X | X |
| Edulcorantes | - | X | - | X |
| Espesantes | X ¹ | X | X | X |

- X = El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado. En el caso de los productos aromatizados, está justificado el uso de los aditivos en la parte láctea.
- = El uso de aditivos que pertenecen a la clase no está tecnológicamente justificado
- ¹ = El uso está restringido a la reconstitución y recombinación si así lo permite la legislación nacional del país de venta al consumidor final.
- ² = El uso de gasificantes está justificado tecnológicamente sólo para las bebidas a base de leche fermentada.

Se permite el uso de los reguladores de acidez, colorantes, emulsionantes, gases de envasado y sustancias conservadoras, listados en la Tabla 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995), para las categorías de productos a base de leche fermentada según se especifica en la tabla anterior.

| SIN No. | Sustancia | Nivel máximo |
|------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Reguladores de acidez | | |
| 334 | Acido tartárico, L(+)- | 2000 mg/kg como ácido tartárico |
| 335(ii) | Tartrato de sodio, L(+)- | |
| 337 | Tartrato de potasio y sodio, L(+)- | |
| 355 | Acido adípico | 1500 mg/kg como ácido adípico |
| 356 | Adipatos de sodio | |
| 357 | Adipatos de potasio | |
| 359 | Adipatos de amonio | |
| Gasificantes | | |
| 290 | Dióxido de carbono | BPF |
| Colorantes | | |
| 100i | Curcumina | 100 mg/kg |
| 101(i) | Riboflavin, sintéticas | 300 mg/kg |
| 101(ii) | Riboflavina 5', fosfato de sodio | |
| 102 | Tartracina | 300 mg/kg |
| 104 | Amarillo de quinolina | 150 mg/kg |
| 110 | Amarillo ocazo FCF | 300 mg/kg |
| 120 | Carmines | 150 mg/kg |
| 122 | Azorrubina (carmoisina) | 150 mg/kg |
| 124 | Ponceau 4R (rojo de cochinilla A) | 150 mg/kg |
| 129 | Rojo allura AC | 300 mg/kg |
| 132 | Indigotina (carmine de indigo) | 100 mg/kg |
| 133 | Azul brillante FCF | 150 mg/kg |
| 141(i) | Clorofilas, complejos cúpricos | 500 mg/kg |
| 141(ii) | Clorofilinas, complejos cúpricos, sales de sodio y potasio | |
| 143 | Verde sólido FCF | 100 mg/kg |
| 150b | Caramelo II – caramelo al sulfito | 150 mg/kg |
| 150c | Caramelo III- caramelo al amoniaco | 2000 mg/kg |
| 150d | Caramelo IV – caramelo al sulfito amónico | 2000 mg/kg |
| 151 | Negro brillante (negro PN) | 150 mg/kg |
| 155 | Marrón HT | 150 mg/kg |
| 160a(i) | Carotenos, <i>beta</i> , sintéticos | 100 mg/kg |
| 160e | Carotenal, <i>beta</i> -apo-8'- | |
| 160f | Éster etílico del ácido <i>beta</i> -apo-8'-carotenoico | |
| 160a(iii) | Carotenos, <i>beta</i> -, <i>Blakeslea trispora</i> | 600 mg/kg |
| 160a(ii) | Carotenos, <i>beta</i> -, vegetales | |
| 160b(i) | Extractos de annato, base de bixina | 20 mg/kg como bixina |
| 160b(ii) | Extractos de annato, base de norbixina | 20 mg/kg como norbixina |
| 160d | Licopenos | 20 mg/kg como licopeno puro |
| 161b(i) | Luteína de <i>Tagetes erecta</i> | 150 mg/kg |
| 161h(i) | Zeaxantina, sintética | 150 mg/kg |
| 163(ii) | Extracto de piel de uva | 100 mg/kg |
| 172(i) | Oxido de hierro, negro | 100 mg/kg |
| 172(ii) | Oxido de hierro, rojo | |
| 172(iii) | Oxido de hierro, amarillo | |
| Emulsionantes | | |
| 432 | Polioxietileno (20), monolaurato de sorbitán | 3000 mg/kg |
| 433 | Polioxietileno (20), monooleato de sorbitán | |
| 434 | Polioxietileno (20), monopalmitato de sorbitán | |
| 435 | Polioxietileno (20), monoestearato de sorbitán | |
| 436 | Polioxietileno (20), tristearato de sorbitán | |

| SIN No. | Sustancia | Nivel máximo |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 472e | Esteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol | 10000 mg/kg |
| 473 | Esteres de ácidos grasos y sacarosa | 5000 mg/kg |
| 474 | Sucroglicéridos | 5000 mg/kg |
| 475 | Esteres poligliceridos de ácidos grasos | 2000 mg/kg |
| 477 | Esteres de propilenglicol de ácidos grasos | 5000 mg/kg |
| 481(i) | Estearoil lactilato de sodio | 10000 mg/kg |
| 482(i) | Estearoil lactilato de calcio | 10000 mg/kg |
| 491 | Monoestearato de sorbitán | 5000 mg/kg |
| 492 | Tristearato de sorbitán | |
| 493 | Monolaurato de sorbitán | |
| 494 | Sorbitán monooleate | |
| 495 | Monopalmitato de sorbitán | |
| 900a | Polidimetilsiloxano | 50 mg/kg |
| Acentuadores del sabor | | |
| 580 | Gluconato de magnesio | BPF |
| 620 | Acido glutámico, L(+)- | BPF |
| 621 | Glutamato monosódico, L- | BPF |
| 622 | Glutamato monopotassium, L- | BPF |
| 623 | Glutamato de calcio, di-L- | BPF |
| 624 | Glutamato monoamónico, L- | BPF |
| 625 | Glutamato de magnesio, di-L- | BPF |
| 626 | Acido guanílico, 5'- | BPF |
| 627 | Guanilato disódico, 5'- | BPF |
| 628 | Guanilato dipotásico, 5'- | BPF |
| 629 | Guanilato de calcio, 5'- | BPF |
| 630 | Acido inosínico, 5'- | BPF |
| 631 | Inosinato disódico, 5'- | BPF |
| 632 | Inosinato de potasio, 5'- | BPF |
| 633 | Inosinato de calcio, 5'- | BPF |
| 634 | Ribonucleótidos de calcio, 5'- | BPF |
| 635 | Ribonucleótidos disódicos, 5'- | BPF |
| 636 | Maltol | BPF |
| 637 | Eilmaltol | BPF |
| Sustancias conservadoras | | |
| 200 | Acido sórbico | 1000 mg/kg como ácido benzoico |
| 202 | Sorbato de potasio | |
| 203 | Sorbato de calcio | |
| 210 | Acido benzoico | 300 mg/kg como ácido benzoico |
| 211 | Benzoato de sodio | |
| 212 | Benzoato de potasio | |
| 213 | Benzoato de calcio | |
| 234 | Nisina | 500 mg/kg |
| Estabilizadores y espesantes | | |
| 170(i) | Carbonato de calcio | BPF |
| 331(iii) | Citrato trisódico | BPF |
| 338 | Acido fosfórico | 1000 mg/kg solo o en combinación como fósforo. |
| 339(i) | Fosfato diácido de sodio | |
| 339(ii) | Hidrogenofosfato disódico | |
| 339(iii) | Fosfato trisódico | |
| 340(i) | Fosfato diácido de potasio | |
| 340(ii) | Hidrogenofosfato dipotásico | |
| 340(iii) | Fosfato tripotásico | |
| 341(i) | Fosfato diácido de calcio | |
| 341(ii) | Hydrogenofosfato de calcio | |
| 341(iii) | Fosfato tricálcico | |
| 342(i) | Fosfato diácido de amonio | |
| 342(ii) | Hydrogeno fosfato diamónico | |
| 343(i) | Fosfato monomagnésico | |
| 343(ii) | Hydrogenofosfato de magnesio | |
| 343(iii) | Fosfato trimagnésico | |
| 450(i) | Difosfato disódico | |
| 450(ii) | Difosfato trisódico | |
| 450(iii) | Difosfato tetrasódico | |
| 450(v) | Difosfato tetrapotásico | |
| 450(vi) | Difosfato dicálcico | |

| SIN No. | Sustancia | Nivel máximo |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 450(vii) | Difosfato diácido cálcico | |
| 451(i) | Trifosfato pentasódico | |
| 451(ii) | Trifosfato pentapotásico | |
| 452(i) | Polifosfato de sodio | |
| 452(ii) | Polifosfato de potasio | |
| 452(iii) | Polifosfato de sodio y calcio | |
| 452(iv) | Polifosfato de calcio | |
| 452(v) | Polifosfato de amonio | |
| 542 | Fosfato de huesos | |
| 400 | Ácido algínico | BPF |
| 401 | Alginato de sodio | BPF |
| 402 | Alginato de potasio | BPF |
| 403 | Alginato de amonio | BPF |
| 404 | Alginato de calcio | BPF |
| 405 | Alginato de propilenglicol | BPF |
| 406 | Agar | BPF |
| 407 | Carragenina | BPF |
| 407a | Alga eucheuma elaborada | BPF |
| 410 | Goma de semillas de algarrobo | BPF |
| 412 | Goma guar | BPF |
| 413 | Goma de tragacanto | BPF |
| 414 | Goma arábiga (Goma de acacia) | BPF |
| 415 | Goma xantán | BPF |
| 416 | Goma karaya | BPF |
| 417 | Goma tara | BPF |
| 418 | Goma gelán | BPF |
| 425 | Harina konjac | BPF |
| 440 | Pectinas | BPF |
| 459 | Ciclodextrina, <i>beta</i> - | 5 mg/kg |
| 460(i) | Celulosa microcristalina (Gel de celulosa) | BPF |
| 460(ii) | Celulosa en polvo | BPF |
| 461 | Metilcelulosa | BPF |
| 463 | Hidroxipropilcelulosa | BPF |
| 464 | Hidroxipropilmetilcelulosa | BPF |
| 465 | Metiletilcelulosa | BPF |
| 466 | Carboximetilcelulosa sódica (Goma de celulosa) | BPF |
| 467 | Etilhidroxietilcelulosa | BPF |
| 468 | Carboximetilcelulosa sódica reticulada (Goma de celulosa reticulada) | BPF |
| 469 | Carboximetilcelulosa sódica, hidrolizada mediante enzimas (Goma de celulosa, hidrolizada mediante enzimas) | BPF |
| 470(i) | Sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio | BPF |
| 470(ii) | Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio | BPF |
| 471 | Mono- y di-glicéridos de ácidos grasos | BPF |
| 472a | Ésteres acéticos y de ácidos grasos del glicerol | BPF |
| 472b | Ésteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol | BPF |
| 472c | Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol | BPF |
| 508 | Cloruro de potasio | BPF |
| 509 | Cloruro de calcio | BPF |
| 511 | Cloruro de magnesio | BPF |
| 516 | Sulfato de calcio | BPF |
| 1200 | Polidextrosas | BPF |
| 1202 | Polivinilpirrolidona (insoluble) | |
| 1400 | Dextrinas, almidón tostado | BPF |
| 1401 | Almidones tratados con ácido | BPF |
| 1402 | Almidones tratados con alcalis | BPF |
| 1403 | Almidón blanqueado | BPF |
| 1404 | Almidón oxidado | BPF |
| 1405 | Almidones tratados con enzimas | BPF |
| 1410 | Fosfato de monoalmidón | BPF |
| 1412 | Fosfato de dialmidón | BPF |
| 1413 | Fosfato de almidón fosfatado | BPF |
| 1414 | Fosfato de dialmidón acetilado | BPF |
| 1420 | Acetato de almidón | BPF |
| 1422 | Adipato de dialmidón acetilado | BPF |
| 1440 | Almidón hidroxipropilado | BPF |

| SIN No. | Sustancia | Nivel máximo |
|---------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| 1442 | Fosfato de dialmidón hidroxipropilado | BPF |
| 1450 | Almidón octenil succinado sódico | BPF |
| 1451 | Almidón oxidado de acetilato | BPF |
| Edulcorantes⁴ | | |
| 420 | Sorbitols | BPF |
| 421 | Manitol | BPF |
| 950 | Acesulfame potásico | 350 mg/kg |
| 951 | Aspartamo | 1000 mg/kg |
| 952 | Ciclamatos | 250 mg/kg |
| 953 | Isomaltol (Isomaltulosa hidrogenada) | BPF |
| 954 | Sacarinas | 100 mg/kg |
| 955 | Sucralosa (Triclorogalactosacarosa) | 400 mg/kg |
| 956 | Alitame | 100 mg/kg |
| 961 | Neotamo | 100 mg/kg |
| 962 | Acesulfamo aspartame, sal de | 350 mg/kg en base al equivalente de acesulfamo de potasio |
| 964 | Jarabe de poliglicitol | BPF |
| 965 | Maltitoles | BPF |
| 966 | Lactitolo | BPF |
| 967 | Xilitolo | BPF |
| 968 | Eritritolo | BPF |

**NORMA PARA EL ARENQUE DEL ATLÁNTICO SALADO Y EL ESPADÍN SALADO
(CXS 244-2004)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, antioxidantes y conservantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.2.5 (Pescados y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos generales.

**NORMA PARA LA NARANJA
(CXS 245-2004)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA EL RAMBUTÁN
(CXS 246-2005)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA GENERAL PARA ZUMOS (JUGOS) Y NÉCTARES DE FRUTAS
(CXS 247-2005)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse los aditivos alimentarios que figuran en los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* en las Categorías 14.1.2.1 (Zumos (jugos) de frutas), 14.1.2.3 (Concentrados para zumos (jugos) de frutas), 14.1.3.1 (Néctares de frutas) and 14.1.3.3 (Concentrados para néctares de frutas).

⁴ El uso de edulcorantes se limita a la leche y los productos en base a derivados de la leche de energía reducida o sin el agregado de azúcar.

5. COADYUVANTES DE ELABORACIÓN – Dosis máxima de uso de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación (BPF)

| Función | Sustancia |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Antiespumantes | Dimetilpolisiloxano *1 |
| Clarificantes | Arcillas adsorbentes (tierras blanqueadoras, naturales o activadas) |
| Coadyuvantes de filtración | Resinas adsorbentes |
| Floculantes | Carbón activado (sólo de origen vegetal) |
| | Bentonita |
| | Hidróxido de calcio *2 |
| | Celulosa |
| | Quitósán |
| | Sílice coloidal |
| | Tierras de diatomeas |
| | Gelatina (procedente de colágeno de piel) |
| | Resinas de intercambio iónico (catión y anión) |
| | Cola de Pescado * 3 |
| | Caolín |
| | Perlita |
| | Polivinilpirrolidona |
| | Caseinato de potasio * 3 |
| | Tartrato de potasio *2 |
| | Carbonato de calcio precipitado *2 |
| | Cáscara de arroz |
| | Silicasol |
| | Caseinato de sodio *3 |
| | Dióxido de azufre *2, *4 |
| | Tanino |
| Preparados enzimáticos | *5 Pectinasas (para la descomposición de la pectina), Proteinasas (para la descomposición de proteínas), Amilasas (para la descomposición del almidón) y Celulasas (uso limitado para facilitar la ruptura de las paredes de las células) |
| Gas de envasado * 6 | Nitrógeno Dióxido de carbono |

*1 10 mg/l es el límite máximo de residuo del compuesto permitido en el producto final.

*2 Sólo en zumo (jugo) de uva.

*3 Al utilizar estos coadyuvantes de elaboración deberá tenerse en cuenta su potencial alergénico. Si hubiera cualquier transferencia de estos coadyuvantes de elaboración al producto final, estarán sujetos a la declaración de ingredientes de conformidad con las Secciones 4.2.1.4 y 4.2.4 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados*.

*4 10 mg/l (como SO₂ residual).

*5 Los preparados enzimáticos pueden servir como coadyuvantes de elaboración siempre que no den lugar a una licuefacción total y no repercutan considerablemente en el contenido de celulosa de la fruta elaborada.

*6 Puede utilizarse también, por ejemplo, para conservación.

NORMA PARA LOS FIDEOS INSTANTÁNEOS (CXS 249-2006)

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos que corresponden a esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, antiaglutinantes, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, conservantes, estabilizadores utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA)* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 06.4.3 (Pastas y fideos precocidos y productos análogos) y solo determinados reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, humectantes, estabilizadores y espesantes del Cuadro 3, como se indica en el mismo, de la *Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA)* (CXS 192-1995).

**NORMA PARA MEZCLAS DE LECHE EVAPORADA DESNATADA (DESCREMADA) Y GRASA VEGETAL
(CXS 250-2006)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo las clases de aditivos que se indican como justificados en el siguiente cuadro se pueden utilizar en las categorías de productos especificadas.

Se acepta el uso de los reguladores de acidez utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.3.2 (blanqueadores de bebidas) y solo de determinados reguladores de acidez, emulsionantes, estabilizadores y espesantes del Cuadro 3 en los alimentos que corresponden a esta Norma.

| Clase funcional del aditivo | Uso justificado |
|------------------------------------|------------------------|
| Colorantes | - |
| Blanqueadores | - |
| Reguladores de la acidez, | X |
| Estabilizadores | X |
| Espesantes | X |
| Emulsionantes | X |
| Antioxidantes | - |
| Conservantes | - |
| Espumantes | - |
| Antiaglutinantes | - |
| Gases de envasado | - |

X El uso de aditivos pertenecientes a la clase se justifica tecnológicamente.

- El uso de aditivos pertenecientes a la clase no se justifica tecnológicamente.

**NORMA PARA MEZCLAS DE LECHE DESNATADA (DESCREMADA)
Y GRASA VEGETAL EN POLVO
(CXS 251-2006)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo las clases de aditivos que se indican como justificados en el siguiente cuadro se pueden utilizar en las categorías de productos especificadas.

Se acepta el uso de los reguladores de acidez, antiaglutinantes y antioxidantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.5.2 (productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo) y solo de determinados reguladores de acidez, antiaglutinantes, emulsionantes y estabilizadores del Cuadro 3 en los alimentos que corresponden a esta Norma.

| Clase funcional del aditivo | Uso justificado |
|------------------------------------|------------------------|
| Colorantes | - |
| Blanqueadores | - |
| Reguladores de la acidez, | X |
| Estabilizadores | X |
| Espesantes | - |
| Emulsionantes | X |
| Antioxidantes | X |
| Conservantes | - |
| Espumantes | - |
| Antiaglutinantes | X |
| Gases de envasado | - |

X El uso de aditivos pertenecientes a la clase se justifica tecnológicamente.

- El uso de aditivos pertenecientes a la clase no se justifica tecnológicamente.

**NORMA PARA MEZCLAS DE LECHE CONDENSADA EDULCORADA DESNATADA (DESCREMADA)
Y GRASA VEGETAL
(CXS 252-2006)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo las clases de aditivos que se indican como justificados en el siguiente cuadro se pueden utilizar en las categorías de productos especificadas.

Se acepta el uso de los reguladores de acidez utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.3.2 (blanqueadores de bebidas) y solo de determinados reguladores de acidez, emulsionantes, estabilizadores y espesantes del Cuadro 3 en los alimentos que corresponden a esta Norma.

| Clase funcional del aditivo | Uso justificado |
|-----------------------------|-----------------|
| Colorantes | - |
| Blanqueadores | - |
| Reguladores de la acidez, | X |
| Estabilizadores | X |
| Espesantes | X |
| Emulsionantes | X |
| Antioxidantes | - |
| Conservantes | - |
| Espumantes | - |
| Antiaglutinantes | - |
| Gases de envasado | - |

X El uso de aditivos pertenecientes a la clase se justifica tecnológicamente.

- El uso de aditivos pertenecientes a la clase no se justifica tecnológicamente.

**NORMA PARA MATERIAS GRASAS LÁCTEAS PARA UNTAR
(CXS 253-2006)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en la tabla, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

| Clase funcional de aditivos | Uso justificado: | |
|-------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|
| | <70% de contenido de grasa láctea * | ≥ de contenido de grasa láctea |
| | X | X |
| Reguladores de la acidez | X | X |
| Antiaglutinantes | - | - |
| Antiespumantes | X | X |
| Antioxidantes | X | X |
| Blanqueadores | - | - |
| Incrementadores del volumen | - | - |
| Agentes carbonantes | - | - |
| Colorantes | X | X |
| Agentes de retención de color | - | - |
| Emulsionantes | X | - |
| Endurecedores | - | - |
| Acentuadores del sabor | X | - |
| Agentes espumantes | - | - |
| Gelificantes | - | - |
| Humectantes | - | - |
| Conservantes | X | X |
| Propulsores | X | X |
| Gasificantes | - | - |
| Secuestrantes | - | - |
| Estabilizantes | X | - |

| | | |
|------------|---|---|
| Espesantes | X | - |
|------------|---|---|

* Cuando se usan los emulsionantes, estabilizantes, espesantes y potenciadores del sabor se deberán aplicar las BPF y considerar que la cantidad requerida para obtener una función tecnológica en el producto disminuye al aumentar el contenido de grasa, y desaparece cuando dicho contenido llega al 70% aproximadamente.

| Nº SIN | Nombre del Aditivo | Dosis máxima |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Colorantes | | |
| 100(i) | Curcumina | 5 mg/kg |
| 160a(i) | Carotenos, beta-, sintético | 35 mg/kg, solos o en combinación |
| 160a(ii) | Carotenos, beta-, <i>Blakeslea trispora</i> | |
| 160e | Carotenal, beta-apo-8' | |
| 160f | Éster etílico del ácido beta-apo-8'-caroténico | |
| 160(i) | Extractos de anato, en base a bixina | 20 mg/kg |
| Emulsionantes | | |
| 432 | Monolaurato de sorbitan polioxietileno (20) | 10 000 mg/kg, solos o en combinación (Materias grasas lácteas para untar destinadas a horneado solamente) |
| 433 | Monoleato de sorbitan polioxietileno (20) | |
| 434 | Monopalmitato de sorbitan polioxietileno (20) | |
| 435 | Monoestearato de sorbitan polioxietileno (20) | |
| 436 | Triestearato de sorbitan polioxietileno (20) | |
| 471 | Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos | Limitada por las BPF |
| 472a | Ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol | Limitada por las BPF |
| 472b | Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol | Limitada por las BPF |
| 472c | Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol | Limitada por las BPF |
| 472e | Ésteres diacetiltartáricos y ésteres de ácidos grasos de glicerol | 10000 mg/kg |
| 473 | Sucroésteres de ácidos grasos | 10 000 mg/kg, materias grasas lácteas para untar destinadas a horneado solamente. |
| 474 | Sucroglicéridos | 10000 mg/kg, materias grasas lácteas para untar destinadas a horneado solamente. |
| 475 | Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos | 5 000 mg/kg |
| 476 | Ésteres de poliglicerol del ácido ricinoléico interesterificado | 4 000 mg/kg |
| 481(i) | Estearoil lactilato de sodio | 10 000 mg/kg, solos o en combinación |
| 482(i) | Estereolactilato de calcio | |
| 491 | Monoestearato de sorbitán | 10 000 mg/kg, solos o en combinación |
| 492 | Triestearato de sorbitán | |
| 493 | Monolaurato de sorbitán | |
| 494 | Monoleato de sorbitán | |
| 495 | Monopalmitato de sorbitán | |
| Conservantes | | |
| 200 | Acido sórbico | 2000 mg/kg, solos o en combinación (como ácido sórbico) para contenidos de grasa < 59% y 1000 mg/kg, solos o en combinación (como ácido sórbico) para contenidos de grasa ≥ 59% |
| 202 | Sorbato de potasio | |
| 203 | Sorbato de calcio | |
| Estabilizantes/Espesantes | | |
| 340 (i) | Fosfato diácido potásico | 880 mg/kg, solos o en combinación, como fósforo |
| 340 (ii) | Fosfato dipotásico de hidrógeno | |
| 340 (iii) | Fosfato tripotásico | |
| 341 (i) | Fosfato diácido monocalcico | |
| 341 (ii) | Fosfato cálcico de hidrógeno | |
| 341 (iii) | Fosfato tricálcico | |

| Nº SIN | Nombre del Aditivo | Dosis máxima |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 450 (i) | Difosfato disódico | |
| 400 | Acido alginico | Limitada por las BPF |
| 401 | Alginato de sodio | Limitada por las BPF |
| 402 | Alginato de potasio | Limitada por las BPF |
| 403 | Alginato de amonio | Limitada por las BPF |
| 404 | Alginato de calcio | Limitada por las BPF |
| 406 | Agar | Limitada por las BPF |
| 405 | Alginato de propilenglicol | 3000 mg/kg |
| 407 | Carragenina | Limitada por las BPF |
| 407a | Alga eucheama elaborada (PES) | Limitada por las BPF |
| 410 | Goma de semilla de algarrobo | Limitada por las BPF |
| 412 | Goma guar | Limitada por las BPF |
| 413 | Goma de tragacanto | Limitada por las BPF |
| 414 | Goma arábica (goma de acacia) | Limitada por las BPF |
| 415 | Goma xanthan | Limitada por las BPF |
| 418 | Goma gellan | Limitada por las BPF |
| 422 | Glicerol | Limitada por las BPF |
| 440 | Pectinas | Limitada por las BPF |
| 460 (i) | Celulosa microcristalina (Gel de celulosa) | Limitada por las BPF |
| 460 (ii) | Celulosa en polvo | Limitada por las BPF |
| 461 | Celulosa de metilo | Limitada por las BPF |
| 463 | Celulosa de hidroxipropilo | Limitada por las BPF |
| 464 | Celulosa de metilo hidroxipropilo | Limitada por las BPF |
| 465 | Celulosa etilo de metilo | Limitada por las BPF |
| 466 | Celulosa de carboximetilo de sodio (Goma de celulosa) | Limitada por las BPF |
| 500 (i) | Carbonato de sodio | Limitada por las BPF |
| 500(ii) | Hidrogenocarbonato de sodio | Limitada por las BPF |
| 500 (iii) | Sesquicarbonato de sodio | Limitada por las BPF |
| 1400 | Dextrinas, almidón tostado | Limitada por las BPF |
| 1401 | Almidón tratado con ácido | Limitada por las BPF |
| 1402 | Almidone tratado con álcalis | Limitada por las BPF |
| 1403 | Almidón blanqueado | Limitada por las BPF |
| 1404 | Almidón oxidado | Limitada por las BPF |
| 1405 | Almidones tratados con enzimas | Limitada por las BPF |
| 1410 | Fosfato monoalmidonado | Limitada por las BPF |
| 1412 | Fosfato de dialmidón | Limitada por las BPF |
| 1413 | Fosfato dialmidonado fosforizado | Limitada por las BPF |
| 1414 | Fosfato dialmidonado acetilado | Limitada por las BPF |
| 1420 | Acetato de almidón | Limitada por las BPF |
| 1422 | Adipato dialmidonado acetilado | Limitada por las BPF |
| 1440 | Almidón de hidroxipropilo | Limitada por las BPF |
| 1442 | Fosfato de dialmidón hidroxipropilado | Limitada por las BPF |
| Reguladores de la acidez | | |
| 325 | Lactato de sodio | Limitada por las BPF |
| 326 | Lactato de potasio | Limitada por las BPF |
| 327 | Lactato de calcio | Limitada por las BPF |
| 329 | Lactato de magnesio, DL- | Limitada por las BPF |
| 331(i) | Citrato disódico | Limitada por las BPF |
| 331(ii) | Dihidrogencitrato de sodio | Limitada por las BPF |
| 334 | Acido tartárico, L(+)- | |
| 335 (ii) | Tartrato disódico | 5000 mg/kg, solos o en combinación como ácido tartarico |
| 337 | Tartrato de potasio y sodio | |
| 339 (i) | fosfato diácido sódico | |
| 339 (ii) | fosfato disódico de hidrógeno | 880 mg/kg, |
| 339 (iii) | fosfato trisódico | solos o en combinación como fósforo |
| 338 | Acido fosfórico | |
| 524 | Hidróxido de sodio | Limitada por las BPF |
| 526 | Hidróxido de calcio | Limitada por las BPF |

| Nº SIN | Nombre del Aditivo | Dosis máxima |
|-------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Antioxidantes | | |
| 304 | Palmitato de ascorbilo | 500 mg/kg, como stearate de ascorbilo |
| 305 | Estearato de ascorbilo | |
| 307 | Tocoferoles | 500 mg/kg |
| 310 | Galato de propilo | 200 mg/kg, solos o en combinación: butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321) y galato de propilo (SIN 310) hasta un nivel máximo total de 200 mg/kg sobre la base de la grasa o el aceite. Se podrán utilizar únicamente en productos grasos lácteos para untar destinados a la cocción |
| 320 | Butilhidroxianisol | 200 mg/kg, solos o en combinación: butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321) y galato de propilo (SIN 310) hasta un nivel máximo total de 200 mg/kg sobre la base de la grasa o el aceite. Se podrán utilizar únicamente en productos grasos lácteos para untar destinados a la cocción |
| 321 | Butilhidroxitolueno | 75 mg/kg, solos o en combinación: butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321) y galato de propilo (SIN 310) hasta un nivel máximo total de 200 mg/kg sobre la base de la grasa o el aceite. Se podrán utilizar únicamente en productos grasos lácteos para untar destinados a la cocción |
| Antiespumantes | | |
| 900 a | Dimetilpolisiloxano | 10 mg/kg en materias grasas lácteas destinadas solamente a freír |
| Acentuadores del sabor | | |
| 627 | 5'-Guanilato disódico | Limitada por las BPF |
| 628 | 5'-Guanilato de potasio | Limitada por las BPF |

**NORMA PARA ALGUNOS FRUTOS CÍTRICOS EN CONSERVA
(CXS 254-2007)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Reguladores de acidez y agentes endurecedores utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.4 (Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)) o incluidos en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* cuyo uso en los alimentos es aceptable de conformidad con esta norma.

**NORMA PARA LAS UVAS DE MESA
(CXS 255-2007)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA GRASAS PARA UNTAR Y MEZCLAS DE GRASAS PARA UNTAR
(CXS 256-1999)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se acepta el uso de los reguladores de la acidez, antiespumantes, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, conservantes, estabilizadores y espesantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.2.2 (grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar) en los alimentos que corresponden a esta Norma. Además, los gases de envasado que se utilicen de acuerdo con el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)¹ son aceptables en los alimentos que corresponden a esta Norma.

Los aromatizantes utilizados en productos regulados por esta Norma cumplirán las disposiciones de las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

**NORMA REGIONAL PARA EL HUMUS CON TAHINA EN CONSERVA
(CXS 257R-2007)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios que se indican a continuación, y únicamente en las dosis establecidas.

| Nº SIN | Aditivo alimentario | Dosis máxima |
|-------------------------------------|---------------------|--------------|
| 4.1 Reguladores de la acidez | | |
| 330 | Acido cítrico | BPF |
| 4.2 Antiaglutinantes | | |

| | | |
|---------------------------|----------------------|-----|
| 500(i) | Carbonato de sodio | BPF |
| 4.3 Estabilizantes | | |
| 501(i) | Carbonato de potasio | BPF |

**NORMA REGIONAL PARA LAS FOUL MEDAMES EN CONSERVA
(CXS 258R-2007)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios que se indican a continuación, y únicamente en las dosis establecidas.

| Nº SIN | Aditivo alimentario | Dosis máxima |
|--------------------------------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 4.1 Reguladores de la acidez | | |
| 330 | Acido cítrico | BPF |
| 4.2 Antioxidante, conservante | | |
| 385, 386 | EDTAs | 365 mg/kg (solos o en combinación) (como disodio de calcio anhidro) |

**NORMA REGIONAL PARA LA TAHINA
(CXS 259R-2007)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ENCURTIDAS
(CXS 260-2007)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Reguladores de acidez, agentes antiespumantes, antioxidantes, colorantes, agentes de retención del color, agentes endurecedores, potenciadores del sabor, conservantes, secuestrantes, estabilizadores y edulcorantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios*, en la categoría de alimentos a la que corresponden las frutas y hortalizas encurtidas (es decir, una de las categorías siguientes: 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 y 04.2.2.7) o de conformidad con el cuadro 3 de la NGAA son aceptables para su empleo en los alimentos cubiertos por la presente norma.

**NORMA PARA LA MOZZARELLA
(CXS 262-2006)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Para cada clase de aditivo y según se permita en la tabla, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

| Clase funcional del aditivo | USO JUSTIFICADO | | | |
|-----------------------------|------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------|------------------------------|
| | Mozzarella con bajo contenido de humedad | | Mozzarella con alto contenido de humedad | |
| | Pasta del queso | Tratamiento de la superficie | Pasta del queso | Tratamiento de la superficie |
| Colorantes: | X ^(A) | – | X ^(A) | – |
| Agentes blanqueadores: | – | – | – | – |
| Reguladores de la acidez: | X | – | X | – |
| Estabilizadores: | X | | X | |
| Espesantes: | X | | X | |
| Emulsionantes: | | | | |
| Antioxidantes: | | | | |
| Conservantes: | X | X | X | X ^(C) |
| Agentes espumantes: | | | | |
| Agentes antiaglutinantes: | | X ^(B) | | X ^(D) |

^(A) Solo para obtener las características de color descritas en la Sección 2.

^(B) Para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.

^(C) Solo para mozzarella con alto contenido de humedad no envasada en líquido.

^(D) Solo para el tratamiento de la superficie del queso rallado y/o en dados.

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está justificado tecnológicamente.

– El uso de aditivos que pertenecen a la clase no está justificado tecnológicamente.

| Nº SIN | Nombre del Aditivo | Dosis máxima |
|---------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Conservantes | | |
| 200 | Acido sórbico | |
| 202 | Sorbato de potasio | |
| 203 | Sorbato de calcio | |
| 234 | Nisina | |
| 235 | Natamicina (Pirimaricina) | 12,5 mg/kg |
| 280 | Acido propiónico | Que no exceda 2 mg/dm ² y ausente a una profundidad de 5 mm |
| 281 | Propionato de sodio | |
| 282 | Propionato de calcio | |
| 283 | Propionato de potasio | |
| | | |
| Reguladores de la acidez | | |
| 170(i) | Carbonato de calcio | Limitada por las BPF |
| 260 | Acido acético (glaciar) | Limitada por las BPF |
| 261(i) | Acetato de potasio | Limitada por las BPF |
| 261(ii) | Diacetato de potasio | Limitada por las BPF |
| 262(i) | Acetato de sodio | Limitada por las BPF |
| 263 | Acetato de calcio | Limitada por las BPF |
| 270 | Acido láctico, L-, D-y DL- | Limitada por las BPF |
| 296 | Acido málico, DL- | Limitada por las BPF |
| 325 | Lactato de sodio | Limitada por las BPF |
| 326 | Lactato de potasio | Limitada por las BPF |
| 327 | Lactato de calcio | Limitada por las BPF |

| Nº SIN | Nombre del Aditivo | Dosis máxima |
|----------|-------------------------------|------------------------|
| 330 | Acido cítrico | Limitada por las BPF |
| 338 | Acido fosfórico | 880 mg/kg como fósforo |
| 350(i) | Hidrogenmalato de sodio DL- | Limitada por las BPF |
| 350(ii) | Malato sódico DL- | Limitada por las BPF |
| | | Limitada por las BPF |
| 352(ii) | Malato de calcio, D, L | Limitada por las BPF |
| 500(i) | Carbonato de sodio | Limitada por las BPF |
| 500(ii) | Hidrogencarbonato de sodio | Limitada por las BPF |
| 500(iii) | Sesquicarbonato de sodio | Limitada por las BPF |
| 501(i) | Carbonato de potasio | Limitada por las BPF |
| 501(ii) | Hidrogen-carbonato de potasio | Limitada por las BPF |
| 504(i) | Carbonato de magnesio | Limitada por las BPF |
| 504(ii) | Hidrogencarbonato de magnesio | Limitada por las BPF |
| 507 | Acido clorhídrico | Limitada por las BPF |
| 575 | Glucono-delta-lactona | Limitada por las BPF |
| 577 | Gluconato de potasio | Limitada por las BPF |
| 578 | Gluconato cálcico | Limitada por las BPF |

| Estabilizantes | | |
|-----------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 331(i) | Citrato disódico | Limitada por las BPF |
| 332(i) | Citrato dipotásico | Limitada por las BPF |
| 333 | Citratos de calcio | Limitada por las BPF |
| 339(i) | Fosfato diácido sódico | 4400 mg/kg, solos o en combinación, expresados como fósforo |
| 339(ii) | Fosfato disódico de hidrógeno | |
| 339(iii) | Fosfato trisódico | |
| 340(i) | Fosfato diácido potásico | |
| 340(ii) | Fosfato dipotásico de hidrógeno | |
| 340(iii) | Fosfato tripotásico | |
| 341(i) | Fosfato diácido cálcico | |
| 341(ii) | Fosfato dicálcico de hidrógeno | |
| 341(iii) | Fosfato tricálcico | |
| 342(i) | Fosfato diácido amónico | |
| 342(ii) | Fosfato diamónico de hidrógeno | |
| 343(ii) | Fosfato magnésico de hidrógeno | |
| 343(iii) | Fosfato trimagnésico | |
| 450(i) | Difosfato disódico | |
| 450(iii) | Difosfato tetrasódico | |
| 450(v) | Difosfato tetrapotásico | |
| 450(vi) | Difosfato dicálcico | |
| 451(i) | Trifosfato pentasódico | |
| 451(ii) | Trifosfato pentapotásico | |
| 452(i) | Polifosfato de sodio | |
| 452(ii) | Polifosfato de potasio | |
| 452(iv) | Polifosfato de calcio | |
| 452(v) | Polifosfato de amonio | |

| | | |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 406 | Agar | Limitada por las BPF |
| 407 | Carragenina | Limitada por las BPF |
| 407a | Alga eucema elaborada (PES) | Limitada por las BPF |
| 410 | Goma de semilla de algarrobo | Limitada por las BPF |
| 412 | Goma guar | Limitada por las BPF |
| 413 | Goma de tragacanto | Limitada por las BPF |
| 415 | Goma xanthan | Limitada por las BPF |
| 416 | Goma karaya | Limitada por las BPF |
| 417 | Goma tara | Limitada por las BPF |
| 440 | Pectinas | Limitada por las BPF |
| 466 | Celulosa de carboximetilo de sodio (Goma de celulosa) | Limitada por las BPF |
| Colorantes | | |
| 140 | Clorofila | Limitada por las BPF |
| 141(i) | Complejo cúprico de clorofilaes | 5 mg/kg solos o en combinación |
| 141(ii) | Complejo cúprico de clorofilina, sales de potasio y sodio | |
| 171 | Dióxido de titanio | Limitada por las BPF |
| Antiaglutinantes | | |
| 460(i) | Celulosa microcristalina (Gel de celulosa) | Limitada por las BPF |
| 460(ii) | Celulosa en polvo | Limitada por las BPF |
| 551 | Dióxido de silicio amorfo | 10000 mg/kg |
| Nº SIN | Nombre del Aditivo | Dosis máxima |
| 552 | Silicato de calcio | solos o en combinación como dióxido de silicio |
| 553(i) | Silicato de magnesio | |

**NORMA PARA EL CHEDDAR
(CXS 263-1966)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta Norma.

| Clase funciona de aditivos: | Uso justificado | |
|-----------------------------|------------------|--------------------------------------|
| | Pasta del queso | Tratamiento de la superficie/corteza |
| Colorantes: | X ^(a) | - |
| Decolorantes: | - | - |
| Reguladores de la acidez: | X | - |
| Estabilizadores: | - | - |
| Espesantes: | - | - |
| Emulsionantes: | - | - |
| Antioxidantes: | - | - |
| Sustancias conservadoras: | X | X |
| Espumantes: | - | - |
| Antiaglutinantes: | - | X ^(b) |

(a) Solo para obtener las características del color descritas en la Sección 2.

(b) Solo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado.

- El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está tecnológicamente justificado.

**NORMA PARA EL DANBO
(CXS 264-1966)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta Norma.

| Clase funcional de aditivos: | Uso justificado | |
|------------------------------|------------------|--------------------------------------|
| | Pasta del queso | Tratamiento de la superficie/corteza |
| Colorantes: | X ^(a) | - |
| Decolorantes: | - | - |

| | | |
|---------------------------|---|------------------|
| Reguladores de la acidez: | X | – |
| Estabilizadores: | – | – |
| Espesantes: | – | – |
| Emulsionantes: | – | – |
| Antioxidantes: | – | – |
| Sustancias conservadoras: | X | X |
| Espumantes: | – | – |
| Antiaglutinantes: | – | X ^(b) |

- (a) Solo para obtener las características del color descritas en la Sección 2.
 (b) Solo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.
 X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado.
 - El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está tecnológicamente justificado

**NORMA PARA EL EDAM
(CXS 265-1966)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta Norma.

| Clase funcional de aditivos: | Uso justificado | |
|------------------------------|------------------|--------------------------------------|
| | Pasta del queso | Tratamiento de la superficie/corteza |
| Colorantes: | X ^(a) | – |
| Decolorantes: | – | – |
| Reguladores de la acidez: | X | – |
| Estabilizadores: | – | – |
| Espesantes: | – | – |
| Emulsionantes: | – | – |
| Antioxidantes: | – | – |
| Conservantes: | X | X |
| Espumantes: | – | – |
| Antiaglutinantes: | – | X ^(b) |

- (a) Solo para obtener las características del color descritas en la Sección 2.
 (b) Solo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.
 X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado.
 - El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está tecnológicamente justificado.

**NORMA PARA EL GOUDA
(CXS 266-1966)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta Norma.

| Clase funcional de aditivos: | Uso justificado | |
|------------------------------|------------------|--------------------------------------|
| | Pasta del queso | Tratamiento de la superficie/corteza |
| Colorantes: | X ^(a) | – |
| Decolorantes: | – | – |
| Reguladores de la acidez: | X | – |
| Estabilizadores: | – | – |
| Espesantes: | – | – |
| Emulsionantes: | – | – |
| Antioxidantes: | – | – |
| Sustancias conservadoras: | X | X |
| Espumantes: | – | – |
| Antiaglutinantes: | – | X ^(b) |

- (a) Solo para obtener las características del color descritas en la Sección 2.
 (b) Solo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.
 X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado.
 - El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está tecnológicamente justificado.

**NORMA PARA EL HAVARTI
(CXS 267-1966)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta Norma.

| Clase funcional de aditivos: | Uso justificado | |
|------------------------------|------------------|--------------------------------------|
| | Pasta del queso | Tratamiento de la superficie/corteza |
| Colorantes: | X ^(a) | – |
| Decolorantes: | – | – |
| Reguladores de la acidez: | X | – |
| Estabilizadores: | – | – |
| Espesantes: | – | – |
| Emulsionantes: | – | – |
| Antioxidantes: | – | – |
| Conservantes: | X | X |
| Espumantes: | – | – |
| Antiaglutinantes: | – | X ^(b) |

(a) Solo para obtener las características del color descritas en la Sección 2.

(b) Solo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado.

- El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está tecnológicamente justificado.

**NORMA PARA EL SAMSØ
(CXS 268-1966)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta Norma.

| Clase funcional del aditivo: | Uso justificado | |
|------------------------------|------------------|--------------------------------------|
| | Pasta del queso | Tratamiento de la superficie/corteza |
| Colorantes: | X ^(a) | – |
| Decolorantes: | – | – |
| Reguladores de la acidez: | X | – |
| Estabilizadores: | – | – |
| Espesantes: | – | – |
| Emulsionantes: | – | – |
| Antioxidantes: | – | – |
| Conservantes: | X | X |
| Espumantes: | – | – |
| Antiaglutinantes: | – | X ^(b) |

(a) Solo para obtener las características del color descritas en la Sección 2.

(b) Solo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado.

- El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está tecnológicamente justificado.

**NORMA PARA EL EMMENTAL
(CXS 269-1967)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta Norma.

| Clase funcional de aditivos: | Uso justificado | |
|------------------------------|------------------|--------------------------------------|
| | Pasta del queso | Tratamiento de la superficie/corteza |
| Colorantes: | X ^(a) | – |
| Decolorantes: | – | – |
| Reguladores de la acidez: | X | – |
| Estabilizadores: | – | – |
| Espesantes: | – | – |
| Emulsionantes: | – | – |
| Antioxidantes: | – | – |
| Conservantes: | X | X |

| | | |
|-------------------|---|------------------|
| Espumantes: | - | - |
| Antiaglutinantes: | - | X ^(b) |

- (a) Solo para obtener las características del color descritas en la Sección 2.
 (b) Solo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.
 X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado.
 - El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está tecnológicamente justificado.

**NORMA PARA EL TILSITER
(CXS 270-1968)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta Norma.

| Clase funcional de aditivos: | Uso justificado | |
|------------------------------|------------------|--------------------------------------|
| | Pasta del queso | Tratamiento de la superficie/corteza |
| Colorantes: | X ^(a) | - |
| Decolorantes: | - | - |
| Reguladores de la acidez: | X | - |
| Estabilizadores: | - | - |
| Espesantes: | - | - |
| Emulsionantes: | - | - |
| Antioxidantes: | - | - |
| Conservantes: | X | X |
| Espumantes: | - | - |
| Antiaglutinantes: | - | X ^(b) |

- (a) Solo para obtener las características del color descritas en la Sección 2.
 (b) Solo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.
 X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado.
 - El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está tecnológicamente justificado.

**NORMA PARA EL SAINT-PAULIN
(CXS 271-1968)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta Norma.

| Clase funcional del aditivo: | Uso justificado | |
|------------------------------|------------------|--------------------------------------|
| | Pasta del queso | Tratamiento de la superficie/corteza |
| Colorantes: | X ^(a) | - |
| Decolorantes: | - | - |
| Reguladores de la acidez: | X | - |
| Estabilizadores: | - | - |
| Espesantes: | - | - |
| Emulsionantes: | - | - |
| Antioxidantes: | - | - |
| Conservantes: | X | X |
| Espumantes: | - | - |
| Antiaglutinantes: | - | X ^(b) |

- (a) Solo para obtener las características del color descritas en la Sección 2.
 (b) Solo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.
 X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado.
 - El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está tecnológicamente justificado.

**NORMA PARA EL PROVOLONE
(CXS 272-1968)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta Norma.

| Clase funcional de aditivos: | Uso justificado | |
|------------------------------|------------------|--------------------------------------|
| | Pasta del queso | Tratamiento de la superficie/corteza |
| Colorantes: | X ^(a) | - |
| Decolorantes: | - | - |
| Reguladores de la acidez: | X | - |
| Estabilizadores: | - | - |
| Espesantes: | - | - |
| Emulsionantes: | - | - |
| Antioxidantes: | - | - |
| Conservantes: | X | X |
| Espumantes: | - | - |
| Antiaglutinantes: | - | X ^(b) |

(a) Solo para obtener las características del color descritas en la Sección 2.

(b) Solo para la superficie del queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado.

- El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está tecnológicamente justificado.

**NORMA PARA EL QUESO COTTAGE
(CXS 273-1968)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en el cuadro para las categorías especificadas de productos.

Se acepta el uso de los reguladores de acidez, conservantes y estabilizadores utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.1 (queso no madurado), y solo de determinados reguladores de acidez, conservantes y estabilizadores del Cuadro 3 en los alimentos que corresponden a esta Norma.

| Clase funcional del aditivo | Uso justificado | |
|-----------------------------|------------------|--------------------------------------|
| | Masa de queso(b) | Tratamiento de la superficie/corteza |
| Colorantes: | - | - |
| Blanqueadores: | - | - |
| Reguladores de la acidez: | X | - |
| Estabilizadores: | X(a) | - |
| Espesantes: | - | - |
| Emulsionantes: | - | - |
| Antioxidantes: | - | - |
| Conservantes: | X | - |
| Espumantes: | - | - |
| Antiaglutinantes: | - | - |

(a) Los estabilizadores, incluidos los almidones modificados, pueden usarse en conformidad con la definición de productos lácteos y solo en la medida en que sean funcionalmente necesarios, tomando en cuenta todo uso de gelatina y almidones de acuerdo con lo dispuesto en la Sección 3.2.

(b) La masa de queso incluye la mezcla cremosa.

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está justificado tecnológicamente.

- El uso de aditivos que pertenecen a la clase no está justificado tecnológicamente.

**NORMA PARA EL COULOMMIERS
(CXS 274-1969)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Los colorantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta Norma.

| Clase funcional de aditivos: | Uso justificado | |
|------------------------------|------------------|--------------------------------------|
| | Pasta del queso | Tratamiento de la superficie/corteza |
| Colorantes: | X ^(a) | – |
| Decolorantes: | – | – |
| Ácidos | – | – |
| Reguladores de la acidez: | X | – |
| Estabilizadores: | – | – |
| Espesantes: | – | – |
| Emulsionantes: | – | – |
| Antioxidantes: | – | – |
| Conservantes: | – | – |
| Espumantes: | – | – |
| Antiaglutinantes: | – | – |

(a) Solo para obtener las características del color descritas en la Sección 2.

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado.

- El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está tecnológicamente justificado.

**NORMA PARA EL QUESO CREMA (QUESO DE NATA, "CREAM CHEESE")
(CXS 275-1973)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en el cuadro para las categorías especificadas de productos.

Se acepta el uso de los reguladores de acidez, antiespumantes, colorantes, emulsionantes, conservantes, estabilizadores y espesantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de *la Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.1 (queso no madurado) y solo de determinados reguladores de acidez, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, espumantes, conservantes, estabilizadores y espesantes del Cuadro 3 en los alimentos que corresponden a esta Norma.

| Clase funcional de aditivos | Uso justificado | |
|-----------------------------|------------------|------------------------------|
| | Pasta de queso | Tratamiento de la superficie |
| Colorantes | X ^(a) | – |
| Agentes blanqueadores | – | – |
| Reguladores de la acidez | X | – |
| Estabilizadores | X ^(b) | – |
| Espesantes | X ^(b) | – |
| Emulsionantes | X | – |
| Antioxidantes | X | – |
| Conservantes | X ^(b) | – |
| Agentes espumantes | X ^(c) | – |
| Agentes antiaglutinantes | – | – |

(a) Solo para obtener las características de color descritas en la Sección 2.

(b) Los estabilizadores y espesantes, incluidos los almidones modificados pueden usarse en conformidad con la definición de productos lácteos y solo para productos tratados térmicamente en la medida en que sean funcionalmente necesarios, tomando en cuenta todo uso de gelatina y almidones acorde con lo dispuesto en la Sección 3.2.

(c) Solo para productos batidos.

X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está justificado tecnológicamente.

– El uso de aditivos que pertenecen a la clase no está justificado tecnológicamente.

**NORMA PARA EL CAMEMBERT
(CXS 276-1973)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Los colorantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de *la Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta Norma.

| Clase funcional de aditivos: | Uso justificado | |
|------------------------------|------------------|--------------------------------------|
| | Pasta del queso | Tratamiento de la superficie/corteza |
| Colorantes: | X ^(a) | – |
| Decolorantes: | – | – |
| Acidos | – | – |
| Reguladores de la acidez: | X | – |
| Estabilizadores: | – | – |
| Espesantes: | – | – |
| Emulsionantes: | – | – |
| Antioxidantes: | – | – |
| Conservantes: | – | – |
| Espumantes: | – | – |
| Antiaglutinantes: | – | – |

- (a) Solo para obtener las características del color descritas en la Sección 2.
 X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado.
 - El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está tecnológicamente justificado.

**NORMA PARA EL BRIE
(CXS 277-1973)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios de uso justificado enumeradas a continuación en la tabla para las categorías especificadas de productos. Los colorantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta Norma.

| Clase funcional del aditivo: | Uso justificado | |
|------------------------------|------------------|--------------------------------------|
| | Pasta del queso | Tratamiento de la superficie/corteza |
| Colorantes: | X ^(a) | – |
| Decolorantes: | – | – |
| Acidos | – | – |
| Reguladores de la acidez: | X | – |
| Estabilizadores: | – | – |
| Espesantes: | – | – |
| Emulsionantes: | – | – |
| Antioxidantes: | – | – |
| Conservantes: | – | – |
| Espumantes: | – | – |
| Antiaglutinantes: | – | – |

- (a) Solo para obtener las características del color descritas en la Sección 2.
 X El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado.
 - El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está tecnológicamente justificado.

**NORMA PARA EL QUESO EXTRA DURO PARA RALLAR
(CXS 278-1978)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo las clases de aditivos que se indican como justificados en el siguiente cuadro se pueden utilizar en las categorías de productos especificadas.

Se acepta el uso de los colorantes y los conservantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (queso madurado, incluida la corteza) en los alimentos que corresponden a esta Norma.

4.1 Coadyuvantes de elaboración

Los coadyuvantes de elaboración que se utilizan en los productos que corresponden a esta Norma deberán ajustarse a las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75-2010).

| Clase funcional del aditivo | Uso justificado |
|-----------------------------|-----------------|
| Colorantes | X |
| Blanqueadores | - |
| Reguladores de la acidez, | - |
| Estabilizadores | - |
| Espesantes | - |
| Emulsionantes | - |
| Antioxidantes | - |
| Conservantes | X |
| Espumantes | - |
| Antiaglutinantes | - |
| Gases de envasado | - |

X El uso de aditivos pertenecientes a la clase se justifica tecnológicamente.

– El uso de aditivos pertenecientes a la clase no se justifica tecnológicamente.

**NORMA PARA LA MANTEQUILLA (MANTECA)
(CXS 279-1971)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.2.1.1 (Mantequilla [manteca] y mantequilla [manteca] concentrada) pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.

**NORMA PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE GRASA DE LA LECHE
(CXS 280-1973)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.1.1 (Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, "ghee") pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.

4.1 El gas inerte que se aplica a los envases de cierre hermético antes, durante y después de llenarlos con el producto.

**NORMA PARA LAS LECHE EVAPORADAS
(CXS 281-1971)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios que se indican a continuación, y únicamente en las dosis establecidas.

| Nº SIN | Nombre | Dosis máxima |
|---------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Endurecedores | | |
| 508 | Cloruro de potasio | 2000 mg/kg solos o 3000 mg/kg en combinación, expresados como sustancias anhidras |
| 509 | Cloruro de calcio | |
| Estabilizantes | | |
| 331 | Citratos de sodio | 2000 mg/kg solos o 3000 mg/kg en combinación, expresados como sustancias anhidras |
| 332 | Citratos de potasio | |
| 333 | Citratos de calcio | |
| Reguladores de la acidez | | |
| 170 | Carbonatos de calcio | 2000 mg/kg solos o 3000 mg/kg en combinación, expresados como sustancias anhidras |
| 339 | Fosfatos de sodio | |
| 340 | Fosfatos de potasio | |
| 341 | Fosfatos de calcio | |
| 450 | Difosfatos | |
| 451 | Trifosfatos | |
| 452 | Polifosfatos | |
| 500 | Carbonatos de sodio | |
| 501 | Carbonatos de potasio | |
| Espesantes | | |
| 407 | Carragenina | 150 mg/kg |
| Emulsionante | | |
| 322 | Lecitinas | Limitada por las BPF |

**NORMA PARA LAS LECHE CONDENSADAS
(CXS 282-1971)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios que se indican a continuación, y únicamente en las dosis establecidas.

| Nº SIN | Nombre | Dosis máxima |
|---------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Endurecedores | | |
| 508 | Cloruro de potasio | 2000 mg/kg solos o 3000 mg/kg en combinación, expresados como sustancias anhidras |
| 509 | Cloruro de calcio | |
| Estabilizantes | | |
| 331 | Citratos de sodio | 2000 mg/kg solos o 3000 mg/kg en combinación, expresados como sustancias anhidras |
| 332 | Citratos de potasio | |
| 333 | Citratos de calcio | |
| Reguladores de la acidez | | |
| 170 | Carbonatos de calcio | 2000 mg/kg solos o 3000 mg/kg en combinación, expresados como sustancias anhidras |
| 339 | Fosfatos de sodio | |
| 340 | Fosfatos de potasio | |
| 341 | Fosfatos de calcio | |
| 450 | Difosfatos | |
| 451 | Trifosfatos | |
| 452 | Polifosfatos | |
| 500 | Carbonatos de sodio | |
| 501 | Carbonatos de potasio | |
| Espesante | | |
| 407 | Carragenina | 150 mg/kg |

| Emulsionante | |
|----------------------|-----------|
| 322 | Lecitinas |
| Limitada por las BPF | |

**NORMA GENERAL PARA EL QUESO
(CXS 283-1978)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Quesos no sometidos a maduración

Tal como figura en la *Norma de grupo para el queso no madurado incluido el queso fresco* (CXS 221-2001).

Quesos en salmuera

Tal como figura en la *Norma de grupo para el queso en salmuera* (CXS 208-1999).

Quesos madurados, incluidos los quesos madurados con moho

Los aditivos que no figuran en la lista a continuación pero que se proporcionan en las normas individuales del Codex para variedades de quesos sometidos a maduración podrán utilizarse también para tipos de quesos análogos conforme a las dosis que se especifican en esas normas.

Solo las clases de aditivos que se indican como justificados en el siguiente cuadro se pueden utilizar en las categorías de productos especificadas.

Se acepta el uso de los reguladores de acidez, colorantes y conservantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (queso madurado, incluida la corteza) y solo de determinados reguladores de acidez, antiaglutinantes, colorantes y conservantes del Cuadro 3 en los alimentos que corresponden a esta Norma.

4.1 Coadyuvantes de elaboración

Los coadyuvantes de elaboración que se utilizan en productos que corresponden a esta Norma deberán ajustarse a las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75-2010).

| Clase funcional del aditivo | Uso justificado | |
|-----------------------------|-----------------|--------------------------------------|
| | Masa de queso | Tratamiento de la superficie/corteza |
| Colorantes | X | X ^(b) |
| Blanqueadores | - | - |
| Reguladores de la acidez | X | - |
| Estabilizadores | - | - |
| Espesantes | - | - |
| Emulsionantes | - | - |
| Antioxidantes | - | - |
| Conservantes | X | x |
| Espumantes | - | - |
| Antiaglutinantes | - | X ^(a) |
| Gases de envasado | - | - |

(a) Solo para el tratamiento de superficies de queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado.

(b) Para la corteza comestible de queso.

X El uso de aditivos pertenecientes a la clase se justifica tecnológicamente.

- El uso de aditivos pertenecientes a la clase no se justifica tecnológicamente.

**NORMA PARA LOS QUESOS DE SUERO
(CXS 284-1971)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.3 (Queso de suero) y 01.6.6 (Queso de proteínas del suero) pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.

**NORMA PARA NATAS (CREMAS) Y LAS NATAS (CREMAS) PREPARADAS
(CXS 288-1976)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente los aditivos mencionados en la tabla a continuación pueden utilizarse para las categorías de producto que se especifican. Dentro de cada clase de aditivos, y cuando sea permitido según la tabla, solamente podrán utilizarse los aditivos que se indican a continuación y ello solamente dentro de las limitaciones que se especifican.

Los estabilizantes y espesantes, incluidos los almidones modificados podrán usarse en forma individual o en combinación, cumpliendo con las definiciones de los productos lácteos y solamente en la medida en que sean necesarios para esa función, tomando en cuenta todo uso de gelatina y almidón, tal como se contempla en la Sección 3.2.

| Aditivo clase funcional: Categoría de Producto: | Estabilizantes* | Reguladores de la acidez* | Espesantes * y Emulsionantes* | Gases impelentes |
|----------------------------------------------------|-----------------|---------------------------|-------------------------------|------------------|
| Nata (crema) líquida preenvasada (2.4.1) | X | X | X | - |
| Nata (crema) para montar/batir (2.4.2) | X | X | X | - |
| Nata (crema) envasada a presión (2.4.3): | X | X | X | X |
| Nata (crema) Montada/batida (2.4.4): | X | X | X | X |
| Nata (crema) Fermentada (2.4.5): | X | X | X | - |
| Nata (crema) Acidificada (2.4.6): | X | X | X | - |

* Estos aditivos podrán utilizarse cuando sea necesario para garantizar la estabilidad del producto, la integridad de la emulsión, tomando en cuenta el contenido graso y la duración del producto. Con respecto a la duración, se deberá dar consideración especial al nivel del tratamiento térmico aplicado, ya que algunos productos de escasa pasteurización no requieren el uso de ciertos aditivos.

X = El uso de aditivos que pertenecen a esta clase está justificado a nivel tecnológico

- = El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está justificado a nivel tecnológico

| Nº SIN | Nombre del Aditivo Alimentario | Dosis máxima |
|------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Reguladores de la acidez | | |
| 270 | Acido láctico, L, D y DL- | Limitada por las BPF |
| 325 | Lactato de sodio | Limitada por las BPF |
| 326 | Lactato de potasio | Limitada por las BPF |
| 327 | Lactato de calcio | Limitada por las BPF |
| 330 | Acido cítrico | Limitada por las BPF |
| 333 | Citratos de calcio | Limitada por las BPF |
| 500(i) | Carbonatos de sodio | Limitada por las BPF |
| 500 (ii) | Carbonato ácido de sodio | Limitada por las BPF |
| 500 (iii) | Sesquicarbonato de sodio | Limitada por las BPF |
| 501(i) | Carbonato de potasio | Limitada por las BPF |
| 501 (ii) | Carbonato ácido de potasio | Limitada por las BPF |
| Estabilizantes y espesantes | | |
| 170(i) | Carbonato de calcio | Limitada por las BPF |
| 331(i) | Citrato diácido de sodio | Limitada por las BPF |
| 331(iii) | Citrato trisódico | Limitada por las BPF |
| 332(i) | Citrato diácido de potasio | Limitada por las BPF |
| 332(ii) | Citrato tripotásico | Limitada por las BPF |
| 516 | Sulfato de calcio | Limitada por las BPF |
| 339(i) | Fosfato diácido sódico | 1100 mg/kg, solos o en combinación, expresados como fósforo |
| 339(ii) | Fosfato disódico de hidrógeno | |
| 339 (iii) | Fosfato trisódico | |
| 340 (i) | Fosfato diácido potásico | |
| 340 (ii) | Fosfato dipotásico de hidrógeno | |
| 340 (iii) | Fosfato tripotásico | |
| 341 (i) | Fosfato cálcico de hidrógeno | |
| 341 (ii) | Fosfato cálcico de hidrógeno | Limitada por las BFP |
| 341 (iii) | Fosfato tricálcico | |
| 450(i) | Difosfato disódico | |
| 450 (ii) | Difosfato trisódico | |
| 450 (iii) | Difosfato tetrasódico | |
| 450 (v) | Difosfato tetrapotásico | |
| 450 (vi) | Difosfato dicálcico | |
| 450 (vii) | Difosfato diácido de calcio | |
| 451(i) | Trifosfato pentasódico | |
| 451 (ii) | Trifosfato pentapotásico | |
| 452 (i) | Polifosfato de sodio | |
| 452 (ii) | Polifosfato de potasio | |
| 452 (iii) | Polifosfato de sodio y calcio | |
| 452 (iv) | Polifosfatos de calcio | |

| | | |
|---------|---------------------------|----------------------|
| 452 (v) | Polifosfatos de amonio | Limitada por las BFP |
| 400 | Acido algínico | Limitada por las BFP |
| 401 | Alginato de sodio | Limitada por las BFP |
| 402 | Alginato de potasio | Limitada por las BFP |
| 403 | Alginato de amonio | Limitada por las BFP |
| 404 | Alginato de calcio | Limitada por las BFP |
| 405 | Alginato de prolienglicol | 5000 mg/kg |

| Nº SIN | Nombre del Aditivo Alimentario | Dosis máxima |
|----------|------------------------------------------------|----------------------|
| 406 | Agar | Limitada por las BFP |
| 407 | Carragenina | Limitada por las BFP |
| 407a | Alga eucema elaborada (PES) | Limitada por las BFP |
| 410 | Goma de semillas de algarrobo | Limitada por las BFP |
| 412 | Goma guar | Limitada por las BFP |
| 414 | Goma arábica (Goma de acacia) | Limitada por las BFP |
| 415 | Goma xanthan | Limitada por las BFP |
| 418 | Goma gellan | Limitada por las BFP |
| 440 | Pectinas | Limitada por las BFP |
| 460(i) | Celulosa microcristalina (Gel de celulosa) | Limitada por las BFP |
| 460 (ii) | Celulosa en polvo | Limitada por las BFP |
| 461 | Metilcelulosa | Limitada por las BFP |
| 463 | Hidroxipropilcelulosa | Limitada por las BFP |
| 464 | Hidroxipropilmetilcelulosa | Limitada por las BFP |
| 465 | Metiletilcelulosa | Limitada por las BFP |
| 466 | Carboximetilcelulosa sódica (Goma de celulosa) | Limitada por las BFP |
| 508 | Cloruro de potasio | Limitada por las BFP |
| 509 | Cloruro de calcio | Limitada por las BFP |
| 1410 | Fosfato de monoalmidón | Limitada por las BFP |
| 1412 | Fosfato de dialmidón | Limitada por las BFP |
| 1413 | Fosfato de dialmidón fosfatado | Limitada por las BFP |
| 1414 | Fosfato de dialmidón acetilado | Limitada por las BFP |
| 1420 | Acetato de almidón | Limitada por las BFP |
| 1422 | Adipato de dialmidón acetilado | Limitada por las BFP |
| 1440 | Almidón hidroxipropílico | Limitada por las BFP |
| 1442 | Fosfato de hidroxipropil dialmidón | Limitada por las BFP |
| 1450 | Octenilsuccinato sódico de almidón | Limitada por las BFP |

Emulsionantes

| | | |
|---------|-------------------------------------------------|----------------------|
| 322 (i) | Lecitina | Limitada por las BFP |
| 432 | Monolaurato de sorbitan polioxietilenado (20) | 1000 mg/kg |
| 433 | Monoleato de sorbitan polioxietilenado (20) | |
| 434 | Monopalmitato de sorbitan polioxietilenado (20) | |
| 435 | Monoestearato de sorbitan polioxietilenado (20) | |
| 436 | Triestearato de sorbitan polioxietilenado (20) | |
| 471 | Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos | Limitada por las BFP |
| 472a | Esteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol | Limitada por las BFP |
| 472b | Esteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol | Limitada por las BFP |
| 472c | Esteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol | Limitada por las BFP |
| 473 | Esteres de ácidos grasos y sacarosa | 5000 mg/kg |
| 475 | Esteres poligliceridos de ácidos grasos | 6000 mg/kg |
| 491 | Monoestearato de sorbitan | Limitada por las BFP |
| 492 | Triestearato de sorbitan | Limitada por las BFP |
| 493 | Monolaurato de sorbitan | Limitada por las BFP |
| 494 | Monoleato de sorbitán | Limitada por las BFP |
| 495 | Monopalmitato de sorbitán | Limitada por las BFP |

Gases de envasado

| | | |
|-----|--------------------|----------------------|
| 290 | Dióxido de carbono | Limitada por las BFP |
| 941 | Nitrógeno | Limitada por las BFP |

Gases para envasar e impelentes: para usar solamente con natas (cremas) montadas/batidas (incluidas las natas (cremas) envasadas a presión)

| | | |
|-----|---------------|----------------------|
| 942 | Oxido nitroso | Limitada por las BFP |
|-----|---------------|----------------------|

**NORMA PARA SUEROS EN POLVO
(CXS 289-1995)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.8.2 (Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero) pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.

**NORMA PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE CASEÍNA ALIMENTARIA
(CXS 290-1995)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo podrán utilizarse los aditivos que se indican a continuación, y únicamente en las dosis establecidas.

Caseinatos

| Nº SIN | Nombre del aditivo alimentario | Dosis máxima | |
|------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Reguladores de la acidez | | | |
| 170 | Carbonato de calcio | Limitada por las BPF | |
| 261(i) | Acetato de potasio | | |
| 262(i) | Acetato de sodio | | |
| 263 | Acetato de calcio | | |
| 325 | Lactato de sodio | | |
| 326 | Lactato de potasio | | |
| 327 | Lactato de calcio | | |
| 329 | Lactato de magnesio, DL- | | |
| 331 | Citratos de sodio | | |
| 332 | Citratos de potasio | | |
| 333 | Citratos de calcio | | |
| 345 | Citrato de magnesio | | |
| 380 | Citrato de amonio | | |
| 339 | Fosfatos de sodio | | 4400 mg/kg solos o en combinación expresados como fósforo * |
| 340 | Fosfatos de potasio | | |
| 341 | Fosfatos de calcio | | |
| 342 | Fosfatos de amonio | | |
| 343 | Fosfatos de magnesio | 2200 mg/kg solos o en combinación expresados como fósforo * | |
| 452 | Polifosfatos | | |
| 500 | Carbonatos de sodio | Limitada por las BPF | |
| 501 | Carbonatos de potasio | | |
| 503 | Carbonatos de amonio | | |
| 504 | Carbonatos de magnesio | | |
| 524 | Hidróxido de sodio | | |
| 525 | Hidróxido de potasio | | |
| 526 | Hidróxido de calcio | | |
| 527 | Hidróxido de amonio | | |
| 528 | Hidróxido de magnesio | | |
| Emulsionantes | | | |
| 322 | Lecitinas | Limitada por las BPF | |
| 471 | Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos | | |
| Incrementadores del volumen | | | |
| 325 | Lactato de sodio | Limitada por las BPF | |
| Antiaglutinantes | | | |
| 170(i) | Carbonato de calcio | 4400 mg/kg solos o en combinación * | |
| 341(iii) | fosfato tricálcico | | |
| 343(iii) | fosfato trimagnésico | | |
| 460 | Celulosas | | |
| 504(i) | Carbonato de magnesio | | |
| 530 | Oxido de magnesio | | |
| 551 | Dióxido de silicio amorfo | | |
| 552 | Silicato de calcio | | |
| 553 | Silicato de magnesios | | |
| 554 | Silicato de sodio y aluminio | 265 mg/kg solo o en combinación, expresado como aluminio | |
| 556 | Silicato de aluminio y calcio | | |
| 1442 | Fosfato de dialmidón hidroxipropilado | 4 400 mg/kg solos o mezclados * | |

*La cantidad total de fósforo no podrá exceder 4400 mg/kg

NORMA PARA EL CAVIAR DE ESTURIÓN (CXS 291-2010)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, antioxidantes y conservantes como se indica en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

NORMA PARA LOS MOLÚSCOS BIVALVOS VIVOS Y LOS MOLUSCOS BIVALVOS CRUDOS (CXS 292-2008)

PARTE I - MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS

I-4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permitirán aditivos alimentarios en los moluscos bivalvos vivos.

PARTE II - MOLUSCOS BIVALVOS CRUDOS**II-4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Sólo se permite el uso de los siguientes aditivos en los moluscos bivalvos crudos.

Antioxidantes

En el caso de moluscos refrigerados desconchados cualquier antioxidante indicado en la categoría alimentaria 09.1.2 (moluscos, crustáceos y equinodermos) de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

En el caso de moluscos crudos congelados, cualquier antioxidante indicado en la categoría alimentaria 09.2.1 (pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

**NORMA PARA EL TOMATE
(CXS 293-2007)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA REGIONAL PARA EL GOCHUJANG
(CXS 294R-2009)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos alimentarios que se enumeran a continuación podrán utilizarse en los niveles autorizados.

4.1 SUSTANCIAS CONSERVADORAS

| Nº SIN | Nombre del aditivo alimentario | Nivel máximo |
|-------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------|
| 4.1 SUSTANCIAS CONSERVADORAS | | |
| 200 | Acido sórbico | 1 000 mg/kg como ácido sórbico, solo o mezclados |
| 202 | Sorbato de potasio | |
| 203 | Sorbato de calcio | |
| 4.2 ACENTUADORES DEL SABOR | | |
| 621 | Glutamato monosódico, L- | límite fijado por las BPF |
| 508 | Cloruro de potasio | límite fijado por las BPF |
| 4.3 ANTIOXIDANTE | | |
| 325 | Lactato de sodio | límite fijado por las BPF |
| 4.4 REGULADORES DE ACIDEZ | | |
| 296 | Acido málico, DL- | límite fijado por las BPF |
| 339(i) | Fosfato diácido de sodio | 5 000 mg/kg como fósforo solo o mezclado |
| 339(ii) | Idrogenofosfato disódico | |
| 340(i) | Fosfato diácido de potasio | |
| 340(ii) | Hidrogenofosfato dipotásico | |
| 452(i) | Polifosfato de sodio | |
| 452(ii) | Polifosfato de potasio | |
| 4.5 ESTABILIZADORES | | |
| 412 | Goma guar | límite fijado por las BPF |
| 414 | Goma arábica (Goma de acacia) | límite fijado por las BPF |
| 415 | Goma xantán | límite fijado por las BPF |

**NORMA PARA LAS CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS
(CXS 296-2009)**

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo las clases de aditivos alimentarios indicadas abajo están tecnológicamente justificadas y pueden ser empleadas en productos amparados por esta Norma. Dentro de cada clase de aditivo solo aquellos aditivos alimentarios indicados abajo, o relacionados, pueden ser empleados y solo para aquellas funciones, y dentro de los límites, especificados.

4.1 En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse reguladores de acidez, antiespumantes, endurecedores, conservantes y espesantes de conformidad con el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

| No. SIN | Nombre del aditivo alimentario | Dosis máxima |
|-------------------------------------|--------------------------------|--------------|
| 4.2 REGULADORES DE LA ACIDEZ | | |
| 334; 335 (ii); 337 | Tartratos | 3 000 mg/kg |
| 4.3 AGENTES ANTIESPUMANTES | | |
| 900a | Polidimetilsiloxano | 10 mg/kg |
| 4.4 COLORANTES | | |
| 100(i) | Curcumina | 500 mg/kg |
| 101(i), (ii) | Riboflavinas | 200 mg/kg |
| 104 | Amarillo de quinoleína | 100 mg/kg |

| No. SIN | Nombre del aditivo alimentario | Dosis máxima |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.2 REGULADORES DE LA ACIDEZ | | |
| 110 | Amarillo ocazo FCF | 300 mg/kg |
| 120 | Carmines | 200 mg/kg |
| 124 | Ponceau 4R (Rojo A cochinilla) | 100 mg/kg |
| 129 | Rojo allura AC | 100 mg/kg |
| 133 | Azul brillante FCF | 100 mg/kg |
| 140 | Clorofila | BPF |
| 141(i), (ii) | Complejos cúpricos de clorofina y clorofilina | 200 mg/kg |
| 143 | Verde sólido FCF | 400 mg/kg |
| 150a | Caramelo I – caramelo puro | BPF |
| 150b | Caramelo II – caramelo al sulfito | 80 000 mg/kg |
| 150c | Caramelo III- caramelo al amoníaco | 80 000 mg/kg |
| 150d | Caramelo IV – caramelo al sulfito amónico | 1 500 mg/kg |
| 160a(i) | Carotenos, <i>beta</i> -, sintéticos | 500 mg/kg solos o combinados |
| 160a(iii) | Carotenos, <i>beta</i> -, <i>Blakeslea trispora</i> | |
| 160e | Carotenal, <i>beta</i> -apo-8'- | |
| 160f | Ester etílico del ácido <i>beta</i> -apo-8'-carotenoico | |
| 160a(ii) | Carotenos, <i>beta</i> -, vegetales | 1 000 mg/kg |
| 160d(i), 160d(iii) | Licopenos | 100 mg/kg |
| 161b(i) | Luteína de <i>Tagetes erecta</i> | 100 mg/kg |
| 162 | Rojo de remolacha | BPF |
| 163(ii) | Extracto de piel de uva | 500 mg/kg |
| 172(i)-(iii) | Oxidos de hierro | 200 mg/kg |
| 4.5 CONSERVANTES | | |
| 200-202, 203 | Sorbatos | 1 000 mg/kg |
| 210-213 | Benzoatos | 1 000 mg/kg |
| 220-225, 227, 228, 539 | Sulfitos | 50 mg/kg como SO ₂ residual en el producto final, a excepción de cuando están elaborados con fruta sulfitada, donde la dosis máxima permitida es de 100 mg/kg en el producto final |

4.6 AROMATIZANTES

En los productos regulados por la presente Norma podrán emplearse los siguientes aromatizantes de conformidad con las buenas prácticas de fabricación y con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008): las substancias aromatizantes naturales extraídas de las frutas designadas en el producto respectivo; aroma natural de menta (hierbabuena); aroma natural de canela; vainillina; vainilla o extractos de vainilla.

NORMA PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA (CXS 297-2009)

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo las clases de aditivos alimentarios indicadas abajo están tecnológicamente justificadas y pueden ser empleadas en productos amparados por esta Norma. Dentro de cada clase de aditivo solo aquellos aditivos alimentarios indicados abajo, o relacionados, pueden ser empleados y solo para aquellas funciones, y dentro de los límites, especificados.

4.1 En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse reguladores de la acidez, colorantes, agentes de retención del color y las sales de calcio de los agentes endurecedores de conformidad con el Cuadro 3 de *la Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

| No. SIN | Nombre del aditivo alimentario | Dosis máxima |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.2 COLORANTES | | |
| 102 | Tartracina | 100 mg/kg |
| 133 | Azul brillante FCF | 20 mg/kg |
| 143 | Verde sólido FCF | 200 mg/kg |
| 150d | Caramelo IV – caramelo al sulfito amónico | 50.000 mg/kg |
| 4.3 AGENTES DE RETENCIÓN DEL COLOR | | |
| 385 | Etilendiaminotetracetato calcio disódico | 365 mg/kg |
| 386 | Etilendiaminotetracetato disódico | (sólo o en combinación) |
| 512 | Cloruro estañoso | 25 mg/kg calculado como estaño, no deberá añadirse a los alimentos envasados en latas sin barnizar (laquear) interiormente. |

ANEXO PARA EL MAÍZ DULCE

Además de las disposiciones generales aplicables a las hortalizas en conserva, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 ESPESANTES (SÓLO PARA LA CREMA DE MAÍZ)

| No. SIN | Nombre del aditivo alimentario | Dosis máxima |
|---------|---------------------------------------|--------------|
| 1400 | Dextrinas, almidón tostado | BPF |
| 1401 | Almidón tratado con ácido | BPF |
| 1402 | Almidón tratado con alcalis | BPF |
| 1403 | Almidón blanqueado | BPF |
| 1404 | Almidón oxidado | BPF |
| 1405 | Almidones tratados con enzimas | BPF |
| 1410 | Fosfato de monoalmidón | BPF |
| 1412 | Fosfato de dialmidón | BPF |
| 1413 | Fosfato de dialmidón fosfatado | BPF |
| 1414 | Fosfato de dialmidón acetilado | BPF |
| 1420 | Acetato de almidón | BPF |
| 1422 | Adipato de dialmidón acetilado | BPF |
| 1440 | Almidón hidroxipropilado | BPF |
| 1442 | Fosfato de dialmidón hidroxipropilado | BPF |
| 1450 | Almidón octenil succinato sódico | BPF |
| 1451 | Almidón oxidado acetilado | BPF |

ANEXO PARA ALGUNA SETAS

Además de las disposiciones generales aplicables a las hortalizas en conserva, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

| 3.1 El uso de espesantes, emulsionantes y estabilizadores utilizados de conformidad con el Cuadro 3 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CXS 192-1995) para la categoría de alimentos 04.2.2.4, sólo es aceptable en las setas en salsa en lata. | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------|
| 3.2 Sólo está permitido el colorante que figura abajo en las setas en salsa en lata. | | |
| SIN | Aditivo alimentario | Nivel máximo |
| 150d | Caramelo IV- caramelo al sulfito amónico | 50 000 mg/kg |
| 3.3 Está permitido el uso sólo del acentuador del aroma que figura abajo, en condiciones de buenas prácticas de fabricación, en los productos que comprende este Anexo. | | |
| SIN | Aditivo alimentario | Nivel máximo |
| 621 | Glutamato monosódico | BPF |

NORMA REGIONAL PARA LA PASTA DE SOJA FERMENTADA (CXS 298R-2009)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se permite el uso en los alimentos de reguladores de acidez, antioxidantes, colorantes, acentuadores del sabor, sustancias conservadoras, estabilizadores y edulcorantes que figuran en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) de conformidad con esta norma.

| SIN | Aditivo alimentario | Nivel máximo |
|-------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ | | |
| 334 | L(+)-ácido tartárico | 1 000 mg/kg (ácido tartárico) |
| 335(ii) | L(+)-tartrato de sodio | |
| | | 1 000 mg/kg (ácido tartárico) |
| 337 | L(+)-tartrato de potasio y sodio | |
| 4.2 ANTIOXIDANTE | | |
| 539 | Tiosulfato de sodio | 30 mg/kg como dióxido de azufre |
| 4.3 COLORANTES | | |
| 101(i) | Riboflavina, sintética | 10 mg/kg |
| 4.4 SUSTANCIAS CONSERVADORAS | | |
| 200 | Ácido sórbico | 1 000 mg/kg como ácido sórbico, solos o mezclados |
| 202 | Sorbato de potasio | |
| 203 | Sorbato de calcio | |

| SIN | Aditivo alimentario | Nivel máximo |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 210 | Ácido benzoico | 1 000 mg/kg como ácido benzoico, solos o mezclados |
| 211 | Benzoato de sodio | |
| 212 | Benzoato de potasio | |
| 4.5 EDULCORANTES | | |
| 950 | Acesulfamo potásico | 350 mg/kg |
| 954(iv) | Sacarina de sodio | 200 mg/kg |
| 4.6 COADYUVANTES DE ELABORACIÓN | | |
| | Proteasa | |
| | Hemicelulasa | |
| | Lipasa | |
| 472c | Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol | |
| 270 | Ácido láctico | |
| 452(i) | Polifosfatos de sodio, vidriosos | |
| 452(ii) | Polifosfatos de potasio | |

**NORMA PARA LAS MANZANAS
(CXS 299-2010)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LA YUCA (MANDIOCA) AMARGA
(CXS 300-2010)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA REGIONAL PARA LA HARINA DE SAGÚ COMESTIBLE
(CXS 301R-2011)**

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos que corresponden a esta norma es aceptable el uso de los agentes para el tratamiento de las harinas utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 06.2.1- Harinas.

**NORMA PARA LA SALSA DE PESCADO
(CXS 302-2011)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, colorantes, conservantes y edulcorantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 12.6.4 (Salsas ligeras (p.ej., salsa de pescado) y sus categorías de alimentos generales y solo determinados reguladores de la acidez, emulsionantes, potenciadores del sabor y estabilizadores del Cuadro 3 tal como se indica en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

**NORMA PARA EL TOMATE DE ÁRBOL
(CXS 303-2011)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA REGIONAL PARA EL CULANTRO COYOTE
(CXS 304R-2011)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA REGIONAL PARA LA LÚCUMA
(CXS 305R-2011)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA REGIONAL PARA LA SALSA DE AJÍ (CHILES)
(CXS 306R-2011)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo las clases de aditivos alimentarios que figuran abajo se justifican tecnológicamente y se pueden utilizar en los productos que corresponden a esta norma. En cada clase de aditivos, sólo los que figuran abajo o a los que se hace referencia, se pueden utilizar y sólo para las funciones y con los límites especificados.

4.1 Es aceptable el uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, acentuadores del aroma, conservantes, edulcorantes y espesantes que figuran en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en los alimentos que corresponden a esta norma.

| SIN | Aditivo alimentario | Nivel máximo |
|-------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| 4.2 REGULADORES DE LA ACIDEZ | | |
| 334 | Acido tartárico | 5 000 mg/kg |
| 335(ii) | L(+)-tartrato de sodio | |
| 337 | L(+)-tartrato de potasio y sodio | |
| 452(i) | Polifosfato de sodio ^{nota33} | |
| 4.3 ANTIOXIDANTES | | |
| 307a | d-alfa-Tocoferol | 600 mg/kg (solo o combinado) |
| 307b | Tocoferol concentrado, mezcla | |
| 307c | dl-alfa-Tocoferol | |
| 320 | Butilhidroxianisol | 100 mg/kg |
| 321 | Butilhidroxitolueno | 100 mg/kg |
| 386 | Etilendiaminotetracetato cálcico disódico | 75 mg/kg |
| 4.4 COLORANTES | | |
| 100(i) | Curcumina | BPF |
| 101(i) | Riboflavina, sintética | 350 mg/kg (Solo o combinado) |
| 101(ii) | Riboflavina, 5'-fosfato de sodio | |
| 102 | Tartracina | 100 mg/kg |
| 110 | Amarillo ocaso FCF | 300 mg/kg |
| 120 | Carmines | 50 mg/kg |
| 124 | Ponceau (4R) (rojo de cochinilla A) | 50 mg/kg |
| 127 | Eritrosina | 50 mg/kg |
| 129 | Rojo allura AC | 300 mg/kg |
| 133 | Azul brillante FCF | 100 mg/kg |
| 141(i) | Clorofilas, complejos cúpricos | 30 mg/kg (como Cu) |
| 150c | Caramelo III – proceso al amoníaco | 1 500 mg/kg |
| 150d | Caramelo IV – proceso al sulfito amónico | 1 500 mg/kg |
| 155 | Marrón HT | 50 mg/kg |
| 160a (ii) | Carotenos, <i>beta</i> -, vegetales | 2 000 mg/kg |
| 160b(i) | Extractos de anatto, base de bixina | 10 mg/kg |
| 160d(i) | Licopeno, sintético | 390 mg/kg |
| 4.5 CONSERVANTES | | |
| 210 | Acido benzoico ^{Nota 13} | 1 000 mg/kg (como ácido benzoico) (sólo o combinado) |
| 211 | Benzoato de sodio ^{Nota 13} | |
| 212 | Benzoato de potasio ^{Nota 13} | |
| 213 | Benzoato de calcio ^{Nota 13} | |
| 200 | Acido sórbico ^{Nota 42} | 1 000 mg/kg (como ácido sórbico) (solo o combinado) |
| 201 | Sorbato de sodio ^{Nota 42} | |
| 202 | Sorbato de potasio ^{Nota 42} | |
| 203 | Sorbato de calcio ^{Nota 42} | |
| 220 | Dióxido de azufre ^{Nota 44} | 300 mg/kg (como SO ₂ residual) (solo o combinado) |
| 221 | Sulfito de sodio ^{Nota 44} | |
| 222 | Hidrogensulfito de sodio ^{Nota 44} | |
| 223 | Metabisulfito de sodio ^{Nota 44} | |
| 224 | Metabisulfito de potasio ^{Nota 44} | |
| 225 | Sulfito de potasio ^{Nota 44} | |
| 539 | Tiosulfato de sodio ^{Nota 44} | |
| 214 | etil para-hidroxibenzoatos | 1 000 mg/kg |
| 218 | Hidroxibenzoato de metilo, para- | 1 000 mg/kg |

| SIN | Aditivo alimentario | Nivel máximo |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 4.6 EMULSIONANTES | | |
| 432 | Polioxietileno (20), monolaurato de sorbitán | 5 000 mg/kg (solo o combinado) |
| 433 | Polioxietileno (20), monooleato de sorbitán | |
| 434 | Polioxietileno (20), monopalmitato de sorbitán | |
| 435 | Polioxietileno (20), monoestearato de sorbitán | |
| 473 | Ésteres de ácidos grasos y sacarosa | 5 000 mg/kg |
| 475 | Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos | 10 000 mg/kg |
| 477 | Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos | 20 000 mg/kg |
| 4.7 EDULCORANTES | | |
| 950 | Acesulfame potásico | 1 000 mg/kg |
| 951 | Aspartamo | 350 mg/kg |
| 954(iv) | Sacarina de sodio | 150 mg/kg |
| 952(i) | sacarina | |
| 952(ii) | sacarina de calcio | |
| 952(iii) | sacarina de potasio | |
| 955 | Sucralosa | 450 mg/kg |
| 4.8 ESTABILIZADORES | | |
| 472e | Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol | 10 000 mg/kg |
| 4.9 ESPESANTES | | |
| 405 | Alginato de propilenglicol | 8 000 mg/kg |
| 4.10 AROMATIZANTES | | |
| Los aromatizantes que se utilicen en los productos que corresponden a esta norma deberán cumplir lo establecido en las <i>Directrices para el uso de aromatizantes</i> (CXG 66-2008). | | |

Nota 13: como ácido benzoico

Nota 33: Como fósforo.

Nota 42: como ácido sórbico.

Nota 44: Como SO₂ residual.

NORMA PARA EL CHILE (CXS 307-2011)

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

NORMA REGIONAL PARA LA HARISSA (PASTA DE PIMIENTO ROJO PICANTE) (CXS 308R-2011)

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

En la harissa no se empleará ningún aditivo alimentario.

NORMA REGIONAL PARA LA HALVA CON TAHINA (CXS 309R-2011)

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 En los alimentos regulados por la presente norma solamente podrán emplearse reguladores de la acidez y emulsionantes incluidos en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

4.2 Aromatizantes

Se podrán emplear aromatizantes en los alimentos regulados por la presente norma siempre y cuando ello se haga de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación y en cumplimiento de las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

NORMA PARA LA GRANADA (CXS 310-2013)

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

NORMA PARA EL PESCADO AHUMADO, PESCADO CON SABOR A HUMO Y PESCADO SECADO CON HUMO (CXS 311-2013)

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Pescado ahumado

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la

categoría de alimentos 09.2.5 (Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos generales y solo algunos reguladores de la acidez, antioxidantes y gases de envasado del Cuadro 3 tal como se indica en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

4.2 Pescado con sabor a humo

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.2.5 (Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos generales y solo algunos reguladores de la acidez, antioxidantes y gases de envasado del Cuadro 3 tal como se indica en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

4.3 PESCADO SECADO CON HUMO

No se autoriza el uso de aditivos en el pescado secado con humo.

NORMA RELATIVA AL ABALÓN VIVO Y AL ABALÓN CRUDO, FRESCO, REFRIGERADO O CONGELADO DESTINADO AL CONSUMO DIRECTO O A SU PROCESAMIENTO ULTERIOR (CXS 312-2013)

I-4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permiten aditivos alimentarios en el abalón vivo.

NORMA REGIONAL PARA EL TEMPE (CXS 313R-2013)

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 No está permitido ninguno.

4.2 Coadyuvantes de elaboración

Los coadyuvantes de elaboración pueden utilizarse en estos productos con el fin de controlar la acidez durante el remojo de los granos de soja.

Los coadyuvantes de elaboración utilizados en los productos comprendidos en esta norma cumplirán las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75-2010).

NORMA REGIONAL PARA LA PASTA DE DÁTIL (CXS 314R-2013)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los productos regulados por la presente Norma no se permite el uso de aditivos.

NORMA PARA LOS PRODUCTOS DE PECTÍNIDOS FRESCOS Y PECTÍNIDOS CRUDOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE (CXS 315-2014)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1. Carne de pectínidos y Carne de pectínidos con huevas

No se autorizan los aditivos alimentarios en los productos definidos en la sección 2.1.1 y 2.1.2.

4.2. Carne de pectínidos congelada rápidamente y Carne de pectínidos con huevas elaboradas con fosfatos

En los alimentos regulados por esta norma es aceptable el uso de los reguladores de la acidez, humectantes, secuestrantes y estabilizantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 09.2.1 (Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) y sus categorías de alimentos generales.

NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN (CXS 316-2014)

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

NORMA PARA EL DURIÓN (CXS 317-2014)

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LA OKRA
(CXS 318-2014)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA ALGUNAS FRUTAS EN CONSERVA
(CXS 319-2015)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Solo las clases de aditivos alimentarios indicadas más adelante y en los anexos correspondientes están tecnológicamente justificados y pueden ser empleados en productos amparados por esta norma. Dentro de cada clase de aditivo solo aquellos aditivos alimentarios indicados a continuación y en los anexos correspondientes, o a los que se hace referencia, pueden ser empleados y solo para aquellas funciones establecidas, dentro de los límites especificadas.

4.2 Los reguladores de acidez utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma General para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.4, frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas), o incluidos en el cuadro 3 de la Norma General cuyo uso es aceptable en alimentos, de conformidad con esta norma.

ANEXO PARA LOS MANGOS EN CONSERVA

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 En los alimentos regulados por este anexo es aceptable el uso de antioxidantes, colorantes y agentes endurecedores utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.4 (Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)). En los alimentos regulados por este anexo es aceptable el uso de los antioxidantes y agentes endurecedores indicados en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

ANEXO PARA LAS PERAS EN CONSERVA

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 Los colorantes (permitidos únicamente en envases para especialidades) utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2, frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas), o incluidos en el cuadro 3 de la NGAA cuyo uso en alimentos es aceptable de conformidad con este anexo.

3.2 Los aromatizantes utilizados en los productos regulados por este anexo cumplirá con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

ANEXO SOBRE LAS PIÑAS EN CONSERVA

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 Los antiespumantes y antioxidantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.4, frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas), o incluidos en el cuadro 3 de la NGAA son aceptables para su uso en alimentos de conformidad con este anexo.

3.2 Los aromatizantes utilizados en los productos regulados por este anexo cumplirán con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

**NORMA PARA HORTALIZAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE
(CXS 320-2015)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo las clases de aditivos alimentarios indicadas en los Anexos correspondientes están tecnológicamente justificadas y pueden ser empleadas en los productos amparados por esta Norma. Dentro de cada clase de aditivo solo aquellos aditivos alimentarios indicados en los Anexos correspondientes, o relacionados, pueden ser empleados y solo para aquellas funciones y dentro de los límites establecidos.

5. COADYUVANTES DE ELABORACIÓN

Los coadyuvantes de elaboración utilizados para los productos amparados por la presente Norma deberán cumplir con las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75-2010).

ANEXO PARA LAS ZANAHORIAS

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite ninguno.

ANEXO PARA EL MAÍZ EN LA MAZORCA**3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

No se permite ninguno.

ANEXO PARA LOS PUERROS**3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

No se permite ninguno

ANEXO PARA EL MAÍZ EN GRANO ENTERO**3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

No se permite ninguno.

ANEXO PARA BRÉCOLES**3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

No se permite ninguno.

ANEXO PARA COLES DE BRUSELAS**3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

No se permite ninguno.

ANEXO PARA COLIFLORES**3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

No se permite ninguno.

ANEXO PARA PATATAS (PAPAS) FRITAS**3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Los secuestrantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 0.4.2.2.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas, algas marinas y nueces y semillas, son aceptables para los alimentos de conformidad con este anexo.

ANEXO PARA FRIJOLES VERDES Y FRIJOLILLOS**3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

No se permite ninguno.

ANEXO PARA GUI SANTES (ARVEJAS)**3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

No se permite ninguno.

ANEXO PARA ESPINACAS**3. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

No se permite ninguno.

**NORMA PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE GINSENG
(CXS 321-2015)**

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite el uso de aditivos en los productos a los que se aplica la presente Norma.

**NORMA REGIONAL PARA LOS PRODUCTOS DE SOJA NO FERMENTADOS
(CXS 322-R-2015)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Requisitos de carácter general

Únicamente las categorías funcionales de aditivos que se señalan en el Cuadro 2 como tecnológicamente justificadas pueden utilizarse para las categorías de productos especificadas. Dentro de cada categoría de aditivos, y siempre que esté permitido con arreglo al Cuadro, solo podrán utilizarse los aditivos alimentarios enumerados y estrictamente con arreglo a las funciones y los límites indicados.

De conformidad con la Sección 4.1 del prólogo de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995), puede haber otros aditivos en los productos de soja no fermentados como resultado de la transferencia de ingredientes de la soja.

Cuadro 2

| Aditivo alimentario/ categoría funcional | Bebidas de soja y productos relacionados (2.2.1) | | | Tofu y productos relacionados (2.2.2) | | Tofu compactado (2.2.3) | Película de soja deshidratada (2.2.4) |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|----------------|-------------------------|---------------------------------------|
| | Bebida de soja básica (2.2.1.1) | Bebidas de soja compuestas o aromatizadas (2.2.1.2) | Bebidas a base de soja (2.2.1.3) | Tofu semisólido (2.2.2.1) | Tofu (2.2.2.2) | | |
| Reguladores de la acidez | - | X | X | X | X | X | - |
| Antioxidantes | - | X | X | - | - | - | - |
| Colorantes | - | X | X | - | - | - | - |
| Emulsionantes | - | X | X | - | - | - | - |
| Agentes endurecedores | - | - | - | X | X | X | - |
| Acentuador del sabor | - | X | X | - | - | - | - |
| Conservantes | - | - | - | - | - | X | X |
| Estabilizadores | - | X | X | - | X | - | - |
| Edulcorantes | - | X | X | - | - | - | - |

X= Se justifica desde el punto de vista tecnológico la utilización de aditivos alimentarios de la categoría funcional.

= No se justifica desde el punto de vista tecnológico la utilización de aditivos alimentarios de la categoría funcional.

4.2 Disposiciones específicas para aditivos alimentarios

4.2.1 Bebida de soja básica

No está permitido ninguno.

4.2.2 Bebidas de soja compuestas o aromatizadas y bebidas a base de soja

Para este producto se acepta la utilización de reguladores de acidez, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, estabilizadores y edulcorantes de conformidad con los Cuadros 1, 2 y 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 06.8.1. Pueden utilizarse asimismo los siguientes aditivos alimentarios.

| Nº SIN | Nombre del aditivo alimentario | Concentración máxima |
|------------------------|-----------------------------------------------|----------------------|
| Antioxidante | | |
| 304 | Palmitato de ascorbilo | 500 mg/kg |
| 307a,b,c | Tocoferoles | 200 mg/kg |
| Colorante | | |
| 100 i) | Curcumina | 1 mg/kg |
| 102 | Tartracina | 300 mg/kg |
| 110 | Amarillo sol FCF | 300 mg/kg |
| 132 | Indigotina | 150 mg/kg |
| 133 | Azul brillante FCF | 100 mg/kg |
| 141 i), ii) | Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos | 30 mg/kg en cobre |
| 150b | Caramelo II-caramelo al sulfito | 20000 mg/kg |
| 150d | Caramelo IV-caramelo al sulfito amónico | 20000 mg/kg |
| 160 a i), a iii), e, f | Carotenoides | 500 mg/kg |
| 160 a ii) | Carotenos, beta-, vegetales | 2000 mg/kg |

| | | |
|------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 160 b i) | Extractos de bija a base de bixina | 5 mg/kg en bixina |
| 160 b ii) | Extractos de bija a base de norbixina | 100 mg/kg en norbixina |
| Emulsionantes | | |
| 432-436 | Polisorbatos | 2000 mg/kg |
| 472e | Esteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol | 2000 mg/kg |
| 473 | Esteres de sacarosa de ácidos grasos | 20000 mg/kg, solos o combinados |
| 473a | Oligoésteres de sacarosa, tipo I y tipo II | |
| 474 | Sucroglicéridos | |
| 475 | Esteres poliglicéridos de ácidos grasos | 20000 mg/kg |
| 491-495 | Esteres de sorbitano de ácidos grasos | 20000 mg/kg |
| Estabilizadores | | |

| Nº SIN | Nombre del aditivo alimentario | Concentración máxima |
|---------------------|--------------------------------|----------------------|
| 405 | Alginato de propilenglicol | 10000 mg/kg |
| Edulcorantes | | |
| 950 | Acesulfamo potásico | 500 mg/kg |
| 951 | Aspartato | 1300 mg/kg |
| | | |
| | | |

4.2.3 Tofu

Para este producto se acepta la utilización de reguladores de la acidez, agentes endurecedores y estabilizadores de conformidad con los Cuadros 1, 2 y 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 06.8.3.

4.2.4 Tofu compactado

Para este producto se acepta la utilización de reguladores de la acidez, agentes endurecedores y estabilizadores de conformidad con los Cuadros 1, 2 y 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995). Pueden utilizarse asimismo los siguientes aditivos alimentarios.

| Nº SIN | Nombre del aditivo alimentario | Concentración máxima |
|---------------------|--------------------------------|----------------------|
| Conservantes | | |
| 262ii | Diacetato de sodio | 1 000 mg/kg |

4.2.5 Película de soja deshidratada

Para este producto se acepta la utilización de los conservantes enumerados en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995). Pueden utilizarse asimismo los siguientes aditivos alimentarios.

| Nº SIN | Nombre del aditivo alimentario | Concentración máxima |
|---------------------|--------------------------------|---------------------------------------|
| Conservantes | | |
| 220-225,227-228,539 | Sulfitos | 200 /kg en residuo de SO ₂ |

4.3 Aromatizantes

Los aromatizantes utilizados en los productos regulados por esta norma cumplirán con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

4.4 Coadyuvantes de elaboración

En los productos regulados por esta norma pueden emplearse coadyuvantes de elaboración con espumantes, controladores de la acidez para coagular y para extraer bebidas de soja y sustancias inertes.

Los coadyuvantes de elaboración utilizados en los productos regulados por esta norma cumplirán las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75-2010).

NORMA REGIONAL PARA PRODUCTOS A BASE DE ALGA NORI (CXS 323R-2017)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1. Productos a base de alga nori secada y productos a base de alga nori tostada

No se autoriza el uso de aditivos alimentarios.

4.2. Productos a base de alga nori condimentada

En los productos a base de alga nori condimentada (véase la Sección 2.3.3) regulados por la presente norma podrán emplearse solo reguladores de la acidez, antiaglomerantes, acentuadores del sabor, edulcorantes, espesantes y antioxidantes de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995), en las categorías de alimentos 04.2.2.2 y 04.2.2.8, o incluidos en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios*.

Además, podrán utilizarse los siguientes aditivos alimentarios.

| SIN | Nombre de los aditivos alimentarios | Nivel máximo (mg/kg) |
|--------------|-------------------------------------|----------------------|
| Edulcorantes | | |
| 950 | Acesulfame de potasio | 300 |

4.2.1 Aromatizantes

Los aromatizantes utilizados en estos productos deberán cumplir con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

NORMA REGIONAL PARA EL YACÓN (CXS 324R-2017)

8. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Esta Norma se aplica al yacón según se designa en las Categorías de alimentos 04.2.1.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas, y por lo tanto no se permite el uso de aditivos alimentarios de acuerdo con las disposiciones de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

NORMA REGIONAL DEL CODEX PARA LA MANTECA DE KARITÉ SIN REFINAR (CXS 325R-2017)

6. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite el uso de aditivos alimentarios en la manteca de karité sin refinar.

NORMA PARA PIMIENTA NEGRA, BLANCA Y VERDE (PIMIENTAS NBV) (CXS 326-2017)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se acepta el uso de los conservantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 12.2.1 (hierbas aromáticas y especias) únicamente en las pimientos verdes que cumplen esta Norma.

NORMA PARA EL COMINO (CXS 327-2017)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se permite el uso de los agentes anticoagulantes que se enumeran en el Cuadro 3 de la *Norma general para aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) únicamente en el comino molido .

NORMA PARA EL TOMILLO SECO (CXS 328-2017)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se acepta el uso de los antiaglutinantes que figuran en los cuadros 1 y 2 de la categoría de alimentos 12.2.1 (hierbas aromáticas y especias) de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en el tomillo en polvo.

NORMA PARA ACEITES DE PESCADO (CXS 329-2017)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se acepta el uso de los antioxidantes, secuestrantes, agentes antiespumantes y emulsionantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.1.3 (manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal) en los alimentos que cumplen esta Norma.

Los aromatizantes usados en productos incluidos en esta Norma deberán observar lo dispuesto en las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

**NORMA PARA LA BERENJENA
(CXS 330-2018)**

(Sin disposiciones sobre aditivos alimentarios)

**NORMA PARA LOS PERMEADOS LÁCTEOS EN POLVO
(CXS 331-2017)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 No se permite el uso de aditivos alimentarios en los permeados lácteos en polvo regulados por la presente norma.

4.2 Coadyuvantes de elaboración

Los coadyuvantes de elaboración utilizados en los productos a los que se aplica la presente Norma deberán cumplir las Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (CXG 75-2010).

**NORMA PARA LA QUINUA
(CXS 333-2019)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

El uso de aditivos alimentarios no está permitido.

**NORMA REGIONAL PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE YUCA FERMENTADA COCINADA
(CXS 334R-2020)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite el uso de aditivos en este producto.

**NORMA REGIONAL PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE KAVA QUE SE UTILIZAN COMO
BEBIDA MEZCLADOS CON AGUA
(CXS 336R-2020)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los productos regulados por la presente Norma no se permite el uso de aditivos.

**NORMA REGIONAL PARA LA MEZCLA ZAATAR
(CXS 341R-2020)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se autoriza el uso de aditivos alimentarios en la mezcla *zaatar* de calidad 1 ni en la de calidad 2. Los siguientes aditivos alimentarios únicamente están autorizados para la mezcla *zaatar* de calidad 3 (Cuadro 3).

Cuadro 3: Aditivos alimentarios en la mezcla *zaatar* de calidad 3

| N.º del SIN | Nombre del aditivo | Nivel máximo |
|---------------------------------|--------------------|--------------|
| Reguladores de la acidez | | |
| 330 | Ácido cítrico | BPF |

**NORMA PARA EL ORÉGANO SECO
(CXS 342-2021)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los agentes antiaglutinantes enumerados en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) son aceptables para su uso en la forma en polvo de los alimentos que se ajustan a esta norma.

**NORMA PARA LAS RAÍCES SECAS, RIZOMAS Y BULBOS: JENGIBRE SECO O DESHIDRATADO
(CXS 343-2021)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1.1 Agentes antiaglutinantes

Se acepta el uso de los agentes antiaglutinantes incluidos en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la forma en polvo de los alimentos que se ajustan a esta Norma.

4.1.2 Agentes blanqueadores

| N.° SIN | Aditivo alimentario | Nivel máximo |
|---------|---------------------|------------------------------------------|
| 220 | Dióxido de azufre | 150 mg/kg, como SO ₂ residual |

4.2 Coadyuvantes de elaboración:

Los siguientes coadyuvantes de elaboración utilizados en los productos regulados por la presente Norma deberán cumplir con las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CXG 75-2010).

| N.° SIN | Coadyuvante | Nivel máximo |
|---------|-----------------|-----------------------------------|
| 529 | Óxido de calcio | 2,5 sobre la base seca en masa, % |

**NORMA PARA PARTES FLORALES SECAS: CLAVOS DE OLOR
(CXS 344-2021)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se acepta el uso de los agentes antiaglutinantes incluidos en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la forma en polvo de los alimentos que se ajustan a esta Norma.

**NORMA PARA LA ALBAHACA SECA
(CXS 345-2021)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se acepta el uso de los agentes antiaglutinantes incluidos en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la forma en polvo de los alimentos que se ajustan a esta Norma.

**NORMA PARA EL AJO SECO O DESHIDRATADO
(CXS 347-2019)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Pueden utilizarse agentes antiaglutinantes en su forma en polvo de acuerdo con el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).